

Con motivo de la 59 Feria Nacional del Campo, a celebrar en Manzanares, del 3 al 7 de Julio de 2019 se convoca el

31 CONCURSO REGIONAL DE CALIDAD DE QUESOS MANCHEGOS

en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Queso Manchego y la Dirección General de Alimentación y Cooperativas de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Las Bases por las que se registrará este concurso serán:

1. Podrán participar en el concurso cualquier elaborador de Queso Manchego, en el tipo de elaboración en que se encuentre inscrito en la Denominación de Origen Queso Manchego (Artesanal o Industrial).
2. El concurso se convoca para Queso Manchego en dos categorías:
Elaboración industrial, leche pasteurizada:
 - Media curación
 - CuradoElaboración artesanal, leche cruda:
 - Media curación
 - CuradoSe considerarán de Media Curación, los quesos elaborados a partir del 30 de diciembre de 2018. Los quesos elaborados antes de esta fecha, figurarán en la categoría de Curados. Cada empresa podrá concurrir en la categoría en que se encuentre registrado en la Denominación de Origen Queso Manchego y presentar al Concurso una sola marca dentro de cada tipo.
3. Para tener derecho a la participación en el 31 Concurso Regional de Calidad de Quesos Manchegos de FERCAM 2019 será preciso efectuar la oportuna inscripción en el mismo, la cual se realizará mediante el envío de la solicitud adjunta debidamente cumplimentada.
4. Los Quesos Manchegos concursantes, deberán ser enviados o entregados en la Secretaría de FERCAM, antes del día 24 de junio de 2019, en unión del Boletín de Inscripción debidamente cumplimentado.
El envío pueden realizarlo por Agencia de Transporte o entregar en la siguiente dirección:
FERIA NACIONAL DEL CAMPO Pabellón Oficial FERCAM (Recinto Ferial) 13200 Manzanares (C. Real)
5. Las firmas concursantes deberán enviar UNA PIEZA DE QUESO, por muestra inscrita, siendo almacenados en condiciones adecuadas para su mejor conservación hasta el momento del concurso.
Deberán enviar dos etiquetas por pieza en bolsa de plástico herméticamente cerradas.
La placa de caseína deberá resultar perfectamente visible.
El almacén de la empresa deberá disponer, por cada tipo de queso presentado, de un stockaje mínimo de 25 piezas.
6. El Jurado de Cata estará compuesto por componentes del panel de cata de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego. Se reunirán para calificar los quesos el día 27 de junio de 2019.
7. Se utilizará la Ficha de Cata oficial de la Denominación de Origen Queso Manchego.
8. El fallo del Jurado será inapelable y se hará público el día 3 de Julio de 2019, tras haber terminado sus deliberaciones.
9. Se concederán DOS PREMIOS "Medalla de Oro y Medalla de Plata" para cada una de las modalidades en Elaboración Industrial y otros DOS PREMIOS "Medalla de Oro y Medalla de Plata" en las modalidades de Elaboración Artesanal.
10. Los premios serán entregados el día 7 de Julio que tendrá lugar en la Sala de Conferencias de FERCAM, a las 13:00 horas.
11. Por la Dirección de FERCAM, se dará la máxima publicidad al resultado del Concurso a través de las Emisoras de Radio, Televisión, Prensa y página www.fercam.manzanares.es.