

XVII CONCURSO DEL QUESO DE ANDALUCÍA

Villaluenga del Rosario 2026



www.feriaquesovillaluenga.com



Ayuntamiento de
Villaluenga del Rosario



Diputación
de Cádiz



EUROPEAN
CHEESE ROUTE
ASSOCIATION



**XVII CONCURSO DEL QUESO DE ANDALUCÍA
VILLALUENGA DEL ROSARIO – 2026**

PLIEGO DE BASES

1. ORGANIZACIÓN Y OBJETO DEL CONCURSO

El XVII Concurso del Queso de Andalucía, en el marco previo a la XVII Feria del Queso Artesanal de Andalucía, está organizado por el Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario con objeto de la promoción y difusión de los quesos Artesanales de Andalucía. Cuenta con la colaboración de la Asociación Ruta Europea del Queso y el IFAPA (Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica de la Junta de Andalucía).

2. CELEBRACIÓN

Tendrá lugar los días 15 de abril a las 15:00 pm y el 16 de abril de 2026 a las 10:30 am en Villaluenga del Rosario, en las instalaciones de la Escuela de Espeleología.

3. PARTICIPANTES.

Podrán participar todos los productores de queso de Andalucía que elaboren quesos de leche de cabra, oveja, vaca y sus mezclas, conforme a las categorías establecidas, siempre que cumplan la normativa técnico-sanitaria vigente, garanticen la disponibilidad comercial, concurren con marcas comerciales propias y cumplan con las presentes bases.

4. CATEGORÍAS

Se establecen un total de 6 categorías a efectos de su participación en el concurso. Los quesos presentados deberán ajustarse a las características propias de la categoría en los que se inscriban, conforme a las especificaciones recogidas en las presentes bases. El tiempo de maduración declarado en la ficha de inscripción deberá ser coherente con la denominación establecida en la norma de calidad para los quesos (Real Decreto 1113/2006), debiendo indicarse expresamente el número de días de maduración en la ficha de inscripción, referidos a la fecha de celebración del concurso.

Quesos de cabra	<p>Categoría 1. Cabra Joven (tiernos y semicurados).</p> <p><i>Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como tierno o semicurado.</i></p>
	<p>Categoría 2. Queso de Cabra Curado (curados, viejos y añejos)</p> <p><i>Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de cabra de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional</i></p>

	<p><i>(aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). En esta categoría tendrá cabida aquel queso con un tiempo de maduración superior al que establece la norma de calidad como semicurado (curado, viejo y añejo).</i></p>
Quesos de oveja	<p>Categoría 3. Queso de Oveja Joven (tiernos y semicurados).</p> <p><i>Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Etiquetado según la norma de calidad como tierno o semicurado.</i></p>
	<p>Categoría 4. Queso de Oveja Curado (curados, viejos y añejos)</p> <p><i>Queso elaborado exclusivamente con leche cruda o pasteurizada de oveja de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). En esta categoría tendrá cabida aquel queso con un tiempo de maduración superior al que establece la norma de calidad como semicurado (curado, viejo y añejo).</i></p>
Otros quesos	<p>Categoría 5. Queso de Mezcla</p> <p><i>Queso elaborado con mezcla de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca en cualquier proporción, de coagulación enzimática, con corteza natural o cualquier tipo de cobertura tradicional (aceite de oliva, especias, hierbas aromáticas, salvado de trigo, manteca de cerdo o vino). Quesos etiquetados con cualquier grado de maduración.</i></p>
	<p>Categoría 6. Queso de autor</p> <p><i>Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o mezcla en cualquier proporción, de coagulación enzimática, láctica o mixta, con cualquier grado de maduración y presentación externa, que no tenga cabida en las categorías anteriormente enumeradas y cuya técnica de elaboración, formulación o afinado no sea tradicional en Andalucía (por ejemplo, quesos de pasta azul, coagulación mixta</i></p>

	<i>con corteza enmohecida, coagulación láctica, con aditivos en pasta o corteza distintos a los tradicionales)</i>
--	--

5. INSCRIPCIÓN

Para participar en el XVII Concurso del Queso de Andalucía será obligatorio cumplimentar el formulario de inscripción disponible en la Web Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario en este [enlace](#). (Cuando se completa el formulario y se envía, se recibirá un email con la inscripción realizada.

No hay número máximo de muestras que puedan presentar cada quesería.

La falta de veracidad de los datos suministrados en la ficha de inscripción conllevará la descalificación inmediata de la muestra presentada.

6. ENTREGA DE MUESTRAS

Se presentará una pieza de queso, de al menos 1 kg. En el caso de que una pieza completa no llegue a dicho peso, será obligatorio remitir varias unidades enteras hasta completar el mínimo exigido. Cuando el queso supere los 2 kg, el concursante podrá optar por presentarlo íntegro o dividido, recomendándose, en este supuesto, el envío de media pieza para facilitar la valoración visual, garantizando en todo caso un peso superior a 1 kg.

Las muestras deberán presentar su etiquetado correspondiente, e indicar en las categorías en las que participa.

La **recepción de las muestras** será del lunes 6 de abril al martes 14 de abril de 2026 entre las 10:00 y las 15:00. La organización realizará una supervisión de las inscripciones y de los quesos recibidos previamente a la celebración del concurso.

El envío de quesos se realizará a portes pagados y el medio de transporte garantizará la conservación del producto.

La organización declina cualquier responsabilidad por los posibles daños ocasionados como consecuencia de un transporte realizado en condiciones inapropiadas. Las muestras recibidas serán conservadas bajo parámetros adecuados de temperatura y humedad con el fin de preservar sus características, debiendo indicarse de forma expresa en el embalaje cualquier requerimiento especial de conservación.

Dirección de envío:

Instalaciones de la Quesería La Covacha
C/ Obispo Pérez González, 5
C.P. 11611 Villaluenga del Rosario (Cádiz)
Concepto: Quesos Concurso Villaluenga del Rosario 2026.

Horario de entrega: De mañana hasta las 15 horas.

Los quesos presentados quedarán a disposición del Ayuntamiento de Villaluenga del Rosario, quién les dará la finalidad no comercial que estime oportuna.

7. PANEL DE CATA Y CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS MUESTRAS

El panel de cata estará formado por 12 jueces con dilatada experiencia en valoración sensorial de quesos.

La evaluación se desarrollará por la modalidad de cata a ciegas, garantizando el anonimato de las muestras. El proceso de valoración constará de dos fases diferenciadas: una fase visual, en la que se examinarán el aspecto exterior y al corte, y una fase olfatogustativa, destinada a la evaluación del olor, la textura, el sabor, el aroma, la persistencia y el retrogusto. Para cada parámetro se fijará una puntuación máxima, siendo la calificación global máxima de 100 puntos. No se otorgará premio en aquellas categorías en las que la puntuación total del queso mejor clasificado sea inferior a 60 puntos o cuando el número de muestras presentadas no alcance un mínimo de tres.

En primer lugar, se evaluará el aspecto visual y posteriormente la fase olfatogustativa, ambos con diferente codificación. Además, la organización establecerá el orden de cata en función del grado de maduración de los quesos y las características técnicas de los productos, garantizando el correcto proceso de evaluación.

La evaluación de las muestras se llevará a cabo en dos sesiones de cata. En la primera sesión, un panel de al menos cuatro jueces seleccionará los tres quesos mejor puntuados de cada categoría, que pasarán a ser considerados finalistas. En la segunda sesión, los quesos finalistas serán evaluados por un panel de doce jueces, y la puntuación obtenida determinará el primer, segundo y tercer clasificado de cada categoría. El queso que obtenga la mayor puntuación será reconocido como el mejor queso del concurso.

8. PREMIOS

Se entregarán trofeos conmemorativos a los primeros clasificados de cada categoría, así como al mejor queso del concurso. Al segundo y tercer clasificado se les hará entrega de un diploma acreditativo.

El fallo del jurado se hará público el viernes 17 de abril de 2026 en un acto organizado al efecto dentro de la XVII Feria del Queso Artesanal de Andalucía 2026. La organización contactará con los premiados previamente para informarles del o de los premios conseguidos.

Para lo no previsto en las bases se atenderá a lo acordado por organización del concurso.