

Catas de Galicia 2025 XXVIII CATA DOS QUEIXOS



A Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), da Consellería do Medio Rural, organiza esta XXVIII edición coa colaboración dos consellos reguladores das catro denominacións de orixe protexidas de queixos existentes en Galicia: Queixo Tetilla, Arzúa-Ulloa, Cebreiro e San Simón da Costa e co da Agricultura Ecolóxica de Galicia.



BASES DA CATA

1. Participantes.

Nesta cata poderán participar os queixos elaborados polas industrias inscritas nos rexistros de cada unha das catro denominacións de orixe protexidas existentes na Comunidade Autónoma de Galicia. Poderán inscribirse tamén as industrias queixeiras que estean inscritas no Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia, e as inscritas no Rexistro de Artesanía Alimentaria de Galicia.

Os queixos inscritos no CRAEGA e na Artesanía Alimentaria, que respondan á tipoloxía dos dalgunha das denominacións de orixe protexidas existentes na Comunidade Autónoma deberán estar inscritos no consello regulador correspondente, ademais de cumprir o establecido nas normas técnicas.

As queixerías interesadas deberán enviar o boletín de inscrición anexo, debidamente cuberto, ao seu respectivo consello regulador, **antes do 14 de novembro**. No caso da Artesanía Alimentaria, enviarán o boletín a Axencia Galega de Calidade Alimentaria (catas.cmrn@xunta.gal).



2. Categorias.

Tanto para as catas de selección coma para as catas finais establécense as categorías e subcategorías seguintes:

a) Categoría: Denominación de orixe protexida Queixo Tetilla.

b) Categoría: Denominación de orixe protexida Arzúa-Ulloa.

b.1.) Subcategoría: Arzúa-Ulloa.

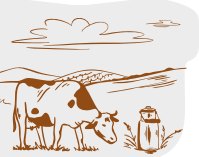
b.2.) Subcategoría: Arzúa-Ulloa Curado.

c) Categoría: Denominación de orixe protexida Cebreiro.

c.1.) Subcategoría: Cebreiro.

c.2.) Subcategoría: Cebreiro Curado.





d) Categoría: Denominación de orixe protexida San Simón da Costa.

d.1) Subcategoría: San Simón da Costa

d.2) Subcategoría: San Simón da Costa curado

e) Categoría: Producción ecolóxica

f) Categoría: Artesanía Alimentaria

Os queixos que se presenten a concurso serán de elaboración propia do participante e deberán ter un período de maduración, no momento da cata, de entre 14 e 21 días nos casos do Queixo Tetilla e Arzúa-Ulloa, entre 45 e 90 días para San Simón da Costa, e no caso do Cebreiro unha maduración mínima de 2 días.

Aos efectos deste concurso o intervalo de maduración establecido para os queixos que participen na subcategoría "Arzúa-Ulloa Curado" incluída na categoría "Arzúa-Ulloa" será dun mínimo de 6 meses e un máximo de 15 meses; para os que participen na subcategoría San Simón da Costa curado, será dun mínimo de 6 meses; e para os que participen na subcategoría "Cebreiro Curado" incluída na categoría "Cebreiro" será dun mínimo de 45 días e dun máximo de 4 meses.



3. Serán descualificados os queixos que non cumpran a regulamentación xeral, así como aqueles que non se axusten ás características correspondentes da categoría e subcategoría de queixos en que concursen. Esta descualificación podería facerse efectiva en calquera das fases da cata.

4. Cada queixería poderá presentar máis dunha marca por categoría e subcategoría, debendo estas atoparse en comercialización e amparadas polo consello regulador da denominación de orixe correspondente, polo CRAEGA ou polo selo Artesanía Alimentaria de Galicia. As industrias queixeiras indicarán o numero de queixos elaborados no lote participante. As existencias mínimas en queixería, no momento da identificación, serán de dez queixos por lote participante, salvo nos casos de Arzúa-Ulloa Curado, de San Simón da Costa curado e de Cebreiro Curado, que será de seis queixos.

Unha mesma mostra poderá participar nas distintas categorías sempre que cumpra os requisitos de cada unha delas.

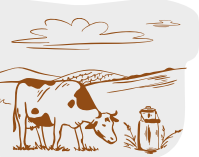
5. Non será admitido ningún participante que nos dous anos anteriores á data de presentación da solicitude fose sancionado por infracción moi grave á lexislación agroalimentaria mediante resolución firme da Consellería do Medio Rural.

6. Recollida de mostras.

A identificación e recollida das mostras realizarase pola organización, coa colaboración dos consellos reguladores, dacordo co programa que previamente se estableza para cada denominación de orixe. Levantarase unha acta de recollida que asinará un representante da industria e un representante da comisión de recollida.

Para compoñer a mostra elixiranse ao chou dez queixos dun peso aproximado de 1 kg e sempre do mesmo lote. No caso da DOP Cebreiro o peso rondará os 500 g. Escolleranse de entre os lotes existentes nas cámaras de maduración e cumprindo sempre os períodos de maduración establecidos no punto 2 destas bases. Unha parte desta mostra utilizarase para as análises físico-químicas e microbiolóxicas, outra será empregada para a valoración sensorial que se realizará durante a cata-concurso e outra reservarse como mostra de seguridade.





Destes dez queixos elixiranse finalmente catro para a súa participación na cata.

No caso dos queixos participantes nas subcategorías de “Arzúa-Ulloa Curado”, San Simón da Costa Curado” e “Cebreiro Curado”, a mostra comporase de seis queixos elixidos ao chou, dos que se seleccionarán tres para a súa participación na cata. As mostras participantes nestas subcategorías terán un peso que oscilará entre 500 g e 2 kg.

Para asegurar o anonimato da marca concursante é requisito imprescindible que as mostras dos queixos participantes non leven a súa etiqueta habitual nin calquera outro elemento que as poida identificar.

Os queixos serán etiquetados e identificados cun número que substituirá, durante o proceso da cata, á etiqueta identificativa habitual do produto, e que quedará rexistrado xunto coa marca comercial e o número de lote na acta de recollida correspondente. As etiquetas numeradas dos queixos elixidos serán asinadas por un representante da comisión de recollida e por un representante da queixería.

Os queixos etiquetados introduciranse nunha caixa na que externamente figurará unicamente o nome da categoría ou subcategoría. Estas caixas serán transportadas ata o lugar de celebración da cata, onde permanecerán debidamente refrixeradas e precintadas ata o inicio desta.



7. Xurado de cata.

Para a supervisión da cata nomearase un xurado presidido pola dirección da Axencia Galega da Calidade Alimentaria actuando como secretario/a un/ha funcionario/a do Departamento de Promoción da Calidade Alimentaria e, como vogais, un/ha representante de cada un dos consellos reguladores.

A secretaría do xurado de cata comprobará as actas de recollida, os precintos das caixas almacenadas e o número de queixos almacenados e procederá a renumeralos de forma correlativa, por categoría e subcategoría.

Se neste acto de numeración de caixas e queixos aparece algunha marca ou sinal que puidese permitir a súa identificación, a mostra sería anulada.



8. Panel de cata.

Para a cualificación dos queixos contarase con arredor de 12 expertos en análise sensorial que poderán proceder de centros tecnolóxicos e científicos agroalimentarios, consellos reguladores, restauración, distribución e medios de comunicación especializados que estean vinculados cos queixos de calidade.

Cada catador contará en cada momento co material e elementos necesarios para o desenvolvemento do seu traballo de cata.

Empregarase unha tablet proporcionado pola organización co software axeitado. Para a puntuación de cada queixo obterase a media das puntuacións individuais de cada catador desprezando previamente as puntuacións extremas. En caso de empate, calcularase a mediana, e se este persistise, a media xeométrica.

9. Procedemento da cata.

Os queixos cataranse por cada denominación e por series, realizándose os descansos precisos ata a conclusión da análise sensorial das mostras, e seguindo a seguinte orde:





- 1º. DOP Queixo Tetilla
- 2º. DOP Arzúa-Ulloa
- 3º. DOP Cebreiro
- 4º. Producción ecolóxica
- 5º. Artesanía Alimentaria
- 6º. DOP San Simón da Costa

Realizaranse unha fase visual e seguidamente, a olfacto-gustativa.

Realizarase a cata sempre que haxa un número mínimo de seis mostras participantes en cada categoría ou subcategoría, agás na DOP Cebreiro, e nas subcategorías San Simón da Costa Curado e Arzúa-Ulloa Curado que se limita a dúas. O número máximo de queixos seleccionados que pasarán á cata final será de seis para cada categoría ou subcategoría. Cando dalgunha categoría ou subcategoría non houber un número de mostras que xustifique a realización da precata, farase só a cata final.

Os queixos seleccionados para a cata final serán renumerados correlativamente pola secretaría do xurado e depositaranse nos refrixeradores nos que permanecerán, debidamente custodiados ata o momento da súa celebración.

As catas finais realizaranse seguindo as mesmas normas establecidas para as catas de selección.

Finalizada a cata-concurso, a secretaría do xurado de cata procederá a identificar os queixos premiados, e introducirá os datos das marcas e industrias premiadas en sobre pechado. Este sobre abrírase no momento da entrega dos premios, permanecendo entre tanto en poder da secretaría do xurado.

O xurado desta cata-concurso coidará especialmente que se conserve en todo momento o anonimato das mostras. O seu ditame nos premios será inapelable.

10. Distincións.

O número de mostras que deben participar en cada categoría para que a cata teña lugar é de seis agás na categoría DOP Cebreiro e nas subcategorías Arzúa-Ulloa Curado e San Simón da Costa curado no que o mínimo de mostras será de dous.

As mostras mellor valoradas en cada categoría serán premiadas cun trofeo e un diploma que indique o posto acadado (Distinción de Ouro, Prata ou Bronce). No caso da categoría DOP Cebreiro e nas subcategorías Arzúa-Ulloa Curado e San Simón da Costa curado, debe existir número mínimo de dúas mostras, e entregarse únicamente unha Distinción de Ouro.

A entrega dos premios realizarase nun acto convocado e organizado para tal fin, que se dotará da máxima difusión posible.

11. Todos os participantes nesta XXVIII Cata dos Queixos de Galicia comprométense a acatar as presentes bases de cata.

12. A dirección da Agacal ditará cantas disposicións sexan necesarias de cara ao correcto desenvolvemento desta XXVIII Cata dos Queixos de Galicia.



www.experienciasdecalidade.gal

