

La ganadería caprina de Fuerteventura ha experimentado en los últimos años grandes avances en la mejora de sus infraestructuras, instalaciones, genética y producciones; consolidando el queso majorero como un producto de alta calidad y gran demanda en los mercados, que ha obtenido diversos reconocimientos y premios en cuantos concursos nacionales e internacionales ha participado.

Ello ha permitido que esta ganadería sea hoy una actividad rentable, atractiva y consolidada, con gran futuro y posibilidades de crecimiento sin que se atisben dificultades insalvables.

En este desarrollo ganadero ha tenido una participación activa el Cabildo de Fuerteventura a través de las políticas realizadas por su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca para consolidar, desarrollar y promocionar la ganadería caprina y sus producciones, fundamentalmente el queso majorero.

Entre los eventos programados para la valorización de la ganadería destaca la realización del XXI Concurso Nacional de Quesos de Cabra "Premios Tabefe Fuerteventura", **a celebrar los días 04 al 05 de abril del presente año.**

El éxito alcanzado en las anteriores ediciones de este concurso y la importante participación nos anima a repetir la experiencia consolidando esta iniciativa como uno de los actos más importantes del sector primario.

Por todo ello, el Cabildo de Fuerteventura convoca el **XXI CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE CABRA – "PREMIOS TAFEFE FUERTEVENTURA"**, sujeto a las siguientes:

BASES

1. Participación

Podrán participar en este Concurso elaboradores de queso de cabra, de coagulación enzimática, de cualquier Región de España, que cumplan con la normativa legal vigente de aplicación a esta actividad, con productos de fabricación propia que correspondan a un lote destinado a la comercialización.

2. Organización

La organización del presente concurso corresponde al **Comité Organizador del Concurso Nacional de Quesos de Cabra**, que es la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura.

Actuará de secretario y fedatario del concurso la secretaria general del Cabildo de Fuerteventura, con las funciones que las presentes Bases le reserven.

La organización dispondrá del asesoramiento técnico que estime pertinente.

La sede de la organización es la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura cuya dirección figura a pie de página de las bases.

3. Jurado del concurso

El Comité Organizador, designará para este cometido a expertos reconocidos a nivel nacional procedentes de paneles de cata de consejos reguladores, asociaciones científicas, centros tecnológicos, restauración, fabricantes de queso y otros que, por su formación, experiencia y capacidad, tengan cualificación específica para ello.

4. Clasificación de los quesos

Los quesos presentados al concurso serán incluidos en dos clases.

Clase P: Quesos elaborados con leche pasteurizada

Clase C: Quesos elaborados con leche cruda.

Y en tres grupos por cada clase, según el periodo de maduración:

Grupo 1: Quesos tiernos, entre 8 y 20 días de maduración. (Elaboración del 14 de marzo al 26 de marzo).

Grupo 2: Quesos Semicurados, entre 21 y 60 días de maduración. (Elaboración del 02 de febrero al 14 de marzo)

Grupo 3: Quesos curados, con más de 60 días de maduración. (Elaboración anterior al 02 de febrero).

En el proceso de maduración de los quesos, y como protección exterior, podrá emplearse gofio, pimentón, aceites, ahumado o cualquier otro procedimiento legalmente permitido y que sea de uso habitual en el tipo de queso que se presenta a concurso.

El Comité organizador a propuesta del jurado, podrá reorganizar las clases y grupos si lo considera necesario para el mejor desarrollo del concurso.

5. Inscripción y presentación de quesos

Cada concursante podrá participar en tantas clases y grupos como estime oportuno, presentando solamente un queso por cada uno de ellos.

Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción por cada queso presentado, acompañándola de copia del registro sanitario y una etiqueta comercial del producto, que deberán ser remitidos a la organización del concurso preservándolas de la humedad en bolsa de plástico o similar junto con el queso presentado, bajo la responsabilidad y por los medios que el concursante estime oportunos.

Los quesos deben presentarse enteros y con un peso mínimo de 1,5 kg. En el caso de que el formato de presentación comercial sea inferior al peso indicado, se presentarán el número de piezas iguales y suficientes (del mismo lote) para superar el mismo.

Los quesos presentados quedarán a disposición de la organización quién les dará la finalidad no comercial que estime oportuna.

6. Recepción de los quesos

La organización recibirá en su sede oficial los quesos que se presenten entre las 8:00 y las 14:00 horas **del 31 de marzo al 03 de abril**, conservándolos en óptimas condiciones de refrigeración hasta el momento del concurso. Con objeto de posibilitar la mayor participación y debido a las dificultades intrínsecas al envío de queso desde las diferentes regiones, la organización se reserva la aceptación de quesos aun cuando lleguen fuera del plazo indicado, siempre y cuando puedan estar válidamente inscritos y en poder de la Organización antes del comienzo del concurso.

Los concursantes y sus quesos quedarán válidamente inscritos cuando obre en poder de la organización la documentación oficial original y el producto presentado.

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

El fedatario del concurso, el Secretario General del Cabildo de Fuerteventura, designado al efecto, custodiará la documentación y dará fe de las codificaciones asignadas a cada queso, conservándolas hasta el momento del fallo final, de tal forma que se garantice en todo momento el anonimato de los quesos presentados.

7. Preselección de los quesos

Los quesos admitidos a concurso serán sometidos a una preselección mediante evaluación de las muestras necesarias por no menos de cuatro jueces.

Por cada grupo pasarán a la fase final un máximo de 6 quesos que serán codificados de nuevo para evitar interacciones con la fase de preselección.

En la fase final los quesos serán evaluados por número superior de jueces a los de la fase de preselección.

8. Clasificación de los quesos

La organización, oído el jurado y los asesores oportunos, aprobará la ficha de cata con su puntuación correspondiente.

Para acceder a los premios, los quesos presentados deberán obtener no menos del 60% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

El jurado, si lo estima oportuno, podrá realizar la analítica de laboratorio que crea conveniente con objeto de verificar composición y calidad de los quesos.

Finalizada la cata y pruebas que el jurado haya estimado convenientes, el Secretario procederá a identificar los quesos premiados según la codificación establecida y que, hasta este momento, ha garantizado su anonimato, levantando el acta correspondiente.

9. Premios

Para este concurso la organización establece los "**PREMIOS TABEFE FUERTEVENTURA**", que consistirán en un trofeo alegórico realizado por un artesano insular, un premio en metálico y un accésit, para cada uno de los grupos en concurso.

La cuantía de los premios es la siguiente:

PRIMER PREMIO1.000 €

ACCESIT 500 €

No obstante, si la organización lo estima oportuno y a propuesta del jurado, podrá conceder más accésit a los quesos que hayan sido merecedores de ello.

Entre los concursantes procedentes de Canarias, el jurado designará el "**MEJOR QUESO DE CANARIAS 2025**" independientemente del grupo en que concurse, dotado con un trofeo alegórico y 1.000 €.

10. Arbitraje

La inscripción en este Concurso Nacional de Quesos de Cabra, conlleva la aceptación implícita de las presentes bases por parte de los participantes.

Cualquier discrepancia en la interpretación de las mismas, duda o reclamación que pudiera surgir, será resuelta por la organización del concurso, oídas las partes interesadas, el jurado y los asesores técnicos que aquella estime pertinentes.

Puerto del Rosario, 3 de febrero de 2025

EL COMITÉ ORGANIZADOR