



8º CONCURSO  
INSULAR DE  
**QUESOS**  
DE TENERIFE  
**PINOLERE**  
2021

EN LA CASA DEL VINO  
DE TENERIFE  
EL SAUZAL  
21 MAYO

## Bases del VIII Concurso Insular de Quesos de Tenerife Pinolere 2021

1. El VIII Concurso Insular de Quesos de la Isla de Tenerife Pinolere 2021, que tendrá lugar los próximos días 20 y 21 de Mayo en la Casa del Vino de Tenerife del municipio del Sauzal, organizada por la Asociación Cultural Pinolere "Proyecto Cultural", con el objeto de la promoción y difusión de los quesos de Canarias y con la colaboración del Instituto de Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del Gobierno de Canarias, del Servicio Técnico de Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife y de La Asociación de Productores Queseros Artesanos de Tenerife (APQAT).
2. Podrán participar en el concurso de quesos de Tenerife Pinolere 2021, todas la personas físicas o jurídicas que produzcan y elaboren quesos en la isla de Tenerife, de leche de cabra o mezcla (cuyo mayor porcentaje sea leche de cabra) siempre que las muestras reúnan los requisitos fijados en la legislación vigente, que se correspondan con un lote destinado a la comercialización y cumplan con las presentes bases.
3. Los Quesos presentados a concurso se dividirán según el tipo de leche con el que se elaboren en Leche cruda y Leche pasteurizada, que a su vez se subdividirán en: Quesos tradicionales (coagulación enzimática, y diferentes tratamientos de la corteza, humo y otros ingredientes) y Quesos no tradicionales (coagulación láctica) y quesos en cuyo interior contienen algún ingrediente distintos de los esenciales para su elaboración u otros que así se determinen a tal efecto.
4. La cata se organizará en dos grupos, atendiendo a los siguientes criterios: Quesos tradicionales, según tipo de leche, tiempo de elaboración y tratamiento de la corteza y Quesos no tradicionales.
5. Se podrán presentar una muestra por quesería para un mismo tipo de queso y un máximo de 5 muestras en total.
6. Se presentarán una piezas de queso, de al menos de 1 kilo cada una, acompañada de la hoja de inscripción, en caso de tener un peso inferior, se enviarán tantas muestras como fuera necesario para alcanzar el peso mínimo exigido.
7. La presentación de las solicitudes de inscripción se realizarán antes del 14 de mayo de 2021 y se enviarán al correo electrónico [pinolere@gmail.com](mailto:pinolere@gmail.com) o enviando al número de teléfono 659267882 (WhatsApp). La entrega/recogida de las muestras será el JUEVES 20 de mayo de 2021, coordinada por la organización.
8. Se adjuntará a la ficha de inscripción cuatro etiquetas por queso presentado y una declaración jurada del solicitante, en la que declare que están al corriente de sus obligaciones como quesería (Registros en vigor) y que no se encuentra inmerso en algún tipo de expediente sancionador o suspensión/prohibición dictaminada por los servicios de inspección veterinaria.
9. El concurso de celebrará el viernes 21 de mayo de 2021 a partir de las 09:30 horas en el Casa del Vino de Tenerife, Calle San Simón 49, 38360 El Sauzal, Tenerife. El jurado, nombrado a tal efecto por esta Asociación otorgará los premios en función de las normas y modalidades establecidas en las presentes bases.
10. Las muestras admitidas a concurso se valorarán por la modalidad de cata ciega y el panel de catadores se distribuirá en función del número de piezas presentadas.
11. Los grupos y el orden de servicio se organizará en función de la fecha de elaboración y el tipo de queso: fresco, semicurado y curado tal y como se recoge en las Bases del VIII Concurso de Quesos de Tenerife Pinolere.
12. El jurado designado por la organización estará compuesto por un Presidente/a, un director/a técnico, un secretario/a y un mínimo de tres vocales, El panel de cata estará compuesto por un grupo de expertos en análisis sensorial cuya decisión y fallo serán inapelables.
13. Se entregarán diplomas y derecho al uso de la medalla acreditativa a los quesos premiados. El mejor queso puntuado en el VIII Concurso Insular de Quesos de Tenerife Pinolere 2020 se distinguirá con la GRAN MEDALLA DE ORO para ello se tendrá en cuenta la mediana y en caso de empate se tendrá en cuenta la puntuación total obtenida, si aun así continuara el empate se seleccionará en primer lugar el de mayor media.
14. El Premio Pedro Molina Ramos, distinguirá al mejor QUESO FRESCO DE LA ISLA DE TENERIFE para ello se tendrá en cuenta la mediana y en caso de empate se tendrá en cuenta la puntuación total obtenida, si aun así continuara el empate se seleccionará en primer lugar el de mayor media.
15. Una vez conocidas las puntuaciones otorgadas por el panel de cata, se ordenarán las muestras por la puntuación obtenida de mayor a menor y el jurado adjudicará las medallas de oro, plata y bronce de cada categoría establecidas, siempre y cuando los quesos hayan obtenido un mínimo del 75% de los puntos de la ficha de cata.
16. El fallo del jurado será inapelable y se dará a conocer sábado 22 de mayo de 2021. Los premios serán entregados en acto público en las dependencias del Salón Noble del Cabildo Insular de Tenerife en fecha que se comunicará oficialmente a los ganadores y participantes.
17. Para lo no previsto en las bases se atenderá a lo acordado por la mayoría del jurado.



# VIII CONCURSO INSULAR DE QUESOS DE TENERIFE PINOLERE 2021



## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

D/Dña.....  
 con DNI ..... en calidad de ..... y en representación de la  
 empresa..... con domicilio.....  
 localidad..... provincia..... CIF.....  
 Teléfonos..... fax..... e.mail.....

**INSCRIPCIÓN DE LA MUESTRA:** Márquese con una **X** lo que proceda.

<b>CATEGORIA</b>
Leche Pasteurizada <input type="checkbox"/>
Leche Cruda <input type="checkbox"/>

Queso Fresco <input type="checkbox"/>
Queso Tierno <input type="checkbox"/>
Queso Semicurado <input type="checkbox"/>
Queso Curado <input type="checkbox"/>

Leche de Cabra <input type="checkbox"/>
<b>MEZCLA:</b>
Leche de cabra y vaca <input type="checkbox"/>
Leche de cabra y oveja <input type="checkbox"/>
Leche de cabra, vaca y oveja <input type="checkbox"/>
Leche de cabra, oveja y vaca <input type="checkbox"/>

Acabado externo:  ahumado, untado con:  pimentón,  gofio,  otros .....

Fecha de elaboración:..... Marca Comercial:.....

Cuajo empleado en la elaboración del queso:  Animal,  vegetal,  ácido-láctico u otros .....

Número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos/ RASCOM:.....

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS:

**CUATRO ETIQUETAS** (Adjuntar etiquetas idénticas a las utilizadas en la comercialización del queso).

**DECLARACIÓN JURADA** El abajo firmante declara, bajo su responsabilidad, que no se encuentra incurso en causa de prohibición de participar ni ha sido sancionado por infracción a la legislación agroalimentaria mediante resolución firme en cualquiera de la Administraciones Públicas. Manifestando asimismo que los datos declarados son ciertos, que conoce y acepta plenamente las bases y que cumple con los requisitos establecidos en la convocatoria para participar en este Concurso.

### **SOLICITUD**

Solicita su admisión en el concurso acatando las bases del mismo.

En..... a,..... de..... de 2021

Firmado: D/Dña.

**Nota:** Llenar una ficha por cada queso participante

