

Feria de productores de queso
Sierra de Cádiz

VILLAMARTÍN 17/18/19 **ABRIL**

QUESIERRA



Cooperativa del Campo de Villamartín



IX Concurso Andaluz “Quesierra”

Exposierra Villamartín 2026

El Excmo. Ayuntamiento de Villamartín y la Asociación de Productores Lácticos de la Sierra de Cádiz vienen colaborando desde hace varios años en la organización de este concurso, que en la presente edición alcanza su octava convocatoria. Las dos primeras ediciones tuvieron un ámbito regional, ampliándose posteriormente a todo el territorio andaluz con el objetivo de difundir y poner en valor la cultura láctica en Andalucía. Por ello, invitamos a participar a todas las queserías del territorio andaluz.

El concurso está diseñado, organizado, dirigido y presidido por:

- D. Ángel Luis López Ruiz, Técnico Especialista del Centro IFAPA de Hinojosa del Duque. Coordinador del Programa Formativo en el Sector Lácteo.
- D. Antonio Orozco, Coordinador de la Escuela de Hostelería de Arcos de la Frontera y autor del libro “Los quesos artesanos de la Sierra de Cádiz”.

Asimismo, el jurado contará con la participación de una treintena de profesionales que actuarán como jueces de cata, entre los que se encuentran técnicos en análisis sensorial de quesos, profesorado de escuelas de hostelería, comunicadores gastronómicos, chefs y otros especialistas del sector.

Como alcaldesa, me complace adjuntarle las bases del concurso y trasladarle nuestra invitación a participar en esta interesante iniciativa, ya consolidada como un referente del sector quesero en Andalucía.

Villamartín a 9 de marzo de 2026



La alcaldesa

Susana Toro Troya

IX Concurso Andaluz Quesierra

PLIEGO DE BASES

Villamartín, marzo de 2026

Contenido

PRIMERA. Objeto del concurso.....	4
SEGUNDA. Organización	4
TERCERA. Participantes.....	4
CUARTA. Quesos admitidos a concurso	4
QUINTA. Inscripción y entrega de muestras	5
SEXTA. Jurado, criterios de valoración y premios	6
SÉPTIMA. Condiciones Generales	6
ANEXO I. Grupos y categorías de quesos del concurso.....	7
ANEXO II. Especificaciones de entrega de muestras.....	9
ANEXO III. Premios establecidos.....	11

PRIMERA. Objeto del concurso

Contribuir a la difusión y promoción del patrimonio quesero de Andalucía mediante el reconocimiento a la calidad de las queserías y quesos de la comunidad Autónoma en el ámbito de la Novena edición de QUESIERRA, que tendrá lugar del 17 al 19 de abril del 2026 en EXPOSIERRA, cooperativa del campo de Villamartín (Cádiz).

SEGUNDA. Organización

La organización del concurso correrá a cargo de Ayuntamiento de Villamartín. La coordinación y ejecución se realizarán por un comité experto y la asociación “Cádiz Sabe Sabor y Saber de la Provincia”.

TERCERA. Participantes

Con carácter general, podrán participar todos los productores de queso que cumplan con las siguientes especificaciones:

- 1) Producir queso de leche de cabra, oveja o vaca (según las categorías establecidas) en Andalucía.
- 2) Cumplir con la normativa técnico-sanitaria de aplicación.
- 3) Garantizar la disponibilidad para su comercialización de un número considerable de unidades o piezas para cada una de los quesos que presente al concurso.
- 4) Los quesos presentados a concurso deben responder a marcas comerciales propias (el registro sanitario del queso debe coincidir con el registro sanitario de la quesería inscrita).

Para la presente edición se establece conjuntamente las modalidades de leche cruda y pasteurizada.

CUARTA. Quesos admitidos a concurso

Cada muestra de queso presentado al concurso deberá proceder de un lote comercializado o preparado para su comercialización durante el año en curso. La organización podrá solicitar los documentos que acrediten dicha comercialización.

A efectos de su presentación en el concurso, se establecen 8 categorías. Los quesos participantes se ajustarán a las características correspondientes al Grupo y Categoría a la que pertenecen, de acuerdo con las especificaciones del Anexo I. El grado de maduración de la categoría seleccionada deberá tener correspondencia con la denominación establecida en la norma de calidad para quesos (Real Decreto 1113/2006). El número de días de maduración debe ser indicado en la ficha de inscripción (formulario), a fecha de 17/04/2026.

Denominaciones facultativas	Peso > 1,5 kg	Peso ≤ 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno	7	
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

Categorías

Grupo 1. Quesos de Cabra

- Categoría 1.1. Semicurados
- Categoría 1.2. Curados

Grupo 2. Quesos de Oveja

- Categoría 2.1. Semicurados
- Categoría 2.2. Curados

Grupo 3. Otros Quesos

- Categoría 3.1. Mezcla
- Categoría 3.2. Coagulación láctica
- Categoría 3.3. Creativos

Grupo 4. Maridajes

- Categoría 4.1. Quesarmonía

QUINTA. Inscripción y entrega de muestras

Para participar en el IX Concurso del Queso de Andalucía será obligatorio cumplimentar el formulario de inscripción disponible en la web del ayuntamiento de Villamartin:

<https://www.villamartin.es>

Una vez completado y enviado el formulario, se recibirá un correo electrónico de confirmación de la inscripción desde la dirección: quesosdecadiz@gmail.com

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

Serán descalificados los quesos que no cumplan la reglamentación técnico-sanitaria de aplicación, los que no se ajusten a las características correspondientes del grupo y categoría en que concursan, así como a las especificaciones de entrega de muestras. La descalificación se acordará por la secretaría técnica del concurso y se notificará al interesado, quedando a su disposición las muestras presentadas para su retirada si lo desea, durante un plazo máximo de 5 días a contar desde la fecha de notificación.

SEXTA. Jurado, criterios de valoración y premios

El jurado del concurso estará formado por un total de al menos 25 personas con experiencia en cata y valoración sensorial, pertenecientes a la investigación agroalimentaria, a la restauración, grupo de consumidores y medios de comunicación gastronómica. Se le hará entrega a cada miembro del jurado de unas recomendaciones básicas para aunar criterios durante el desarrollo de la cata.

La presidencia del Jurado será ostentada por Ángel Luis López Ruiz y Antonio Orozco Guerra, más personal técnico especializado con experiencia y prestigio reconocido en el sector quesero. La secretaría será ejercida por el responsable que designe la comisión organizadora del concurso.

La valoración de las muestras se realizará mediante formularios de cata ofrecidas por la organización. Incluirá una fase visual correspondiente al aspecto exterior e interno, y otra olfátogustativa relativa al olor, textura, sabor, aroma, persistencia y retrogusto.

En cada fase se establecerá una puntuación máxima para cada parámetro, siendo la valoración total máxima de 100 puntos. Quedará sin premiar aquella categoría en la que la puntuación total del queso sea menor de 60 puntos o el número de muestras presentadas sea inferior a 3.

Los quesos premiados serán dotados del correspondiente diploma acreditativo y trofeo, en el caso del primer clasificado, y diploma para el segundo y tercer clasificado. Los premiados podrán incorporar la correspondiente distinción obtenida en el etiquetado y publicidad del queso galardonado mediante su logo correspondiente, que será enviado digitalmente por la organización del concurso. Para la mención especial, "Mejor Quesería de Andalucía", el logotipo correspondiente podrá ser incorporado a todos los quesos elaborados por la misma.

SÉPTIMA. Condiciones Generales

Todos los participantes en el concurso Quesierra deben acatar las presentes bases y las decisiones de la Organización durante el desarrollo de la cata.

ANEXO I. Grupos y categorías de quesos del concurso

Grupo	Categoría y características
1. Queso de Cabra	<p>1.1. Queso de Cabra Semicurado</p> <p>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 semicurado.</p>
	<p>1.2. Queso de Cabra Curado</p> <p>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). 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).</p>
2. Queso de Oveja	<p>2.1. Queso de Oveja semicurado</p> <p>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 semicurado.</p>
	<p>2.2. Queso de oveja curado</p> <p>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).</p>
3. Otros quesos	<p>3.1. Queso de Mezcla</p> <p>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.</p>
	<p>3.2. Queso de Coagulación láctica</p> <p>Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja o vaca o mezcla de las anteriores en cualquier proporción, de coagulación</p>

	<p>láctica, con corteza natural, enmohecida o cualquier tipo de cobertura tradicional. Quesos etiquetados con cualquier grado de maduración.</p>
	<p>3.3. Queso creativo</p> <p>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 (Ejemplos: queso de pasta azul, queso de corteza enmohecida tipo Camembert, quesos con aditivos en pasta o en corteza distintos a los tradicionales).</p>
<p>4. Maridajes</p>	<p>4.1. Quesarmonía</p> <p>Queso de cualquier categoría indicada con anterioridad junto con alguno de los productos agroalimentarios siguientes: vino, cerveza, miel, chocolate y mermelada. El producto que maride con el queso debe poseer, al igual que el queso, su etiquetado y su registro sanitario correspondiente, estar perfectamente envasado para evitar su deterioro y no debe requerir refrigeración. Los dos productos del maridaje deben ser de origen español.</p> <p>Se valorará la complementariedad sensorial de la combinación de ambos productos.</p> <p>El premio recibido en esta categoría será otorgado sólo al queso participante y en la difusión del mismo, se deberá indicar el tipo y categoría de producto con el que se ha realizado el maridaje (sin marca comercial de este último). Se presentará sin etiquetado ni signo comercial para su evaluación sensorial.</p>

Nota: serán penalizados aquellos quesos con coberturas artificiales (parafinas, acetato de polivinilo, etc.)

ANEXO II. Especificaciones de entrega de muestras

Condiciones de envío

- Se permite el envío de varias muestras en un mismo embalaje, siempre que estén perfectamente diferenciadas. No hay límite de muestras por categoría, pero cada una debe indicar claramente a qué producto (tipología de queso, tiempo de maduración, etc.) corresponde según la inscripción realizada. Además, cada muestra debe incluir su etiqueta comercial dentro de un sobre.
- Las piezas se enviarán enteras, con un peso mínimo de 1 kg y sin marcas, reconocimientos externos en la corteza ni etiquetas adheridas, de modo que la organización pueda garantizar el anonimato durante la evaluación visual. De forma excepcional, se permitirán quesos con marcas comerciales generadas por el molde de fabricación o discos de caseína; en estos casos, la organización podrá eliminar dichos elementos de identificación para asegurar la neutralidad.
- Dado que el peso mínimo de la muestra debe ser de 1 kg si un queso entero tiene un peso inferior, será necesario enviar varias piezas enteras hasta alcanzar ese peso mínimo. Para los quesos cuyo peso sea superior a 2 kg, el participante decidirá si lo envía entero o fraccionado (se aconseja en este caso, la mitad del queso para una correcta evaluación visual), pero siempre superando el peso de 1 kg.
- Para la categoría de Maridaje “Quesarmonía”, el queso del maridaje debe cumplir las mismas condiciones que se indican en el párrafo anterior para el resto de categorías. Para los productos diferentes del queso, presentados en la categoría de maridaje, se deberán enviar como mínimo dos envases herméticamente cerrados, que represente al menos 1 litro en el caso de productos líquidos o 500 gr en el caso de productos sólidos.
- El envío de quesos se realizará a portes pagados y el medio de transporte garantizará la conservación del producto.

Dirección de envío:

Instalaciones de la Quesería Pajarete.

Polígono Industrial, El Chaparral, nave 6. CP 11650, Villamartín (Cádiz).

Concepto: Quesos Concurso Quesierra 2026.

- **Plazo máximo de recepción de muestras:** miércoles 15 de abril de 2026.
- La organización no se hace responsable de los daños derivados de condiciones inadecuadas del transporte.
- Las muestras recibidas serán almacenadas en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración. (si precisa alguna atención especial comunicarlo en embalaje).
- Los quesos presentados quedarán en propiedad de la organización para las correspondientes actividades de cata y valoración, así como para la realización de actividades de promoción en el ámbito de la Feria de Productores.

Descalificaciones

- Incumplimiento de especificaciones generales/específicas de participación.
- No adecuación de muestras a características especificadas de grupos/categorías a las que se presenta (ANEXO I).
- Incumplimiento de las especificaciones de envío.

ANEXO III. Premios establecidos

Grupo	Categoría y características
1. Queso de Cabra	1.1. Queso de Cabra Semicurado <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
	1.2. Queso de Cabra Curado <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
2. Queso de Oveja	2.1. Queso de Oveja semicurado <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
	2.2. Queso de oveja curado <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
3. Otros quesos	3.1. Queso de Mezcla <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.

	<p>3.2. Queso de Coagulación láctica</p> <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
	<p>3.3. Queso creativo</p> <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
<p>4. Maridajes</p>	<p>4.1. Quesarmonía</p> <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
<p>Menciones Especiales</p>	
<p>“Mejor queso andaluz Quesierra”</p>	<p>El mejor queso del concurso andaluz Quesierra será aquel que reciba la mayor puntuación en una segunda evaluación, realizada por los presidentes de cada mesa, entre los ganadores de las categorías (excepto la categoría de maridaje).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.
<p>“Mejor Quesería de Andalucía”</p>	<p>La mejor quesería de Andalucía será aquella que reciba la mayor puntuación del concurso. Dicha puntuación será la resultante de la suma de las 3 mejores puntuaciones que obtengan los quesos presentados por esa quesería en el concurso (primera evaluación de todo el jurado).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Primer clasificado. Diploma, trofeo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial. – Segundo clasificado. Diploma. – Tercer clasificado. Diploma.

Entrega de premios

Los premios se entregarán el domingo día 19 a las 14:00 h en las instalaciones de la Feria Exposierra/Quesierra, en el pabellón destinado a los expositores de quesos. Para la entrega de premios se contará con la presencia de autoridades municipales y miembros de la organización del evento.