



REGLAMENTO 2º CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS Y 8º NACIONAL "PREMIOS CINCHO de Castilla Y León"

➤	ARTÍCULO 1º.- QUESOS ADMITIDOS	2
➤	ARTICULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO	2
➤	ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS	2
▪	<i>Inscripción</i>	2
▪	<i>Grupos y categorías de queso</i>	3
▪	<i>Envío de muestras</i>	6
➤	ARTÍCULO 4º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS	6
➤	ARTÍCULO 5º.- JURADOS DE CATA	7
➤	ARTICULO 6º.- OTRAS FUNCIONES DEL DIRECTOR	7
➤	ARTÍCULO 7º.- SESIONES DE CATA	8
➤	ARTICULO 8º.-NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO	8
➤	ARTÍCULO 9º.- CÁLCULO DE RESULTADOS Y PREMIOS	9
➤	ARTÍCULO 10º.- CONDICIONES GENERALES.....	9
▪	<i>ANEXO A1. RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO...</i>	10



REGLAMENTO 2º CONCURSO INTERNACIONAL de quesos Y 8º NACIONAL "PREMIOS CINCHO"

➤ **ARTÍCULO 1º.- QUESOS ADMITIDOS**

El concurso está organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) organismo adscrito a la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León.

El concurso está abierto a los elaboradores de queso de cualquier país del mundo, que cumplan con la normativa sanitaria vigente, (con registro sanitario) con productos de elaboración propia en los quesos producidos en España y que correspondan a un lote destinado a la comercialización. Los quesos producidos fuera de España podrán ser presentados por sus distribuidores en España. Quedan expresamente excluidas las marcas blancas propiedad de la distribución.

➤ **ARTICULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECTOR DEL CONCURSO**

La organización designa:

Como Presidente del concurso a la Excm. Sra. Dña. Silvia Clemente Municio. Presidenta del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

Como Director del Concurso al Sr. D. Jose Luis Galván Romo. Técnico de la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León.

La misión del Director del Concurso es garantizar el cumplimiento del presente Reglamento, velar por el perfecto desarrollo de la preparación y examen organoléptico de las muestras, y la comunicación de los resultados. A estos fines estará auxiliado por el equipo técnico de la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León que prestará toda la colaboración que el Director solicite.

➤ **ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS**

▪ **Inscripción**

Para participar en el concurso es preciso enviar la solicitud de inscripción (anexo B) **antes de 10 días antes del inicio de las catas a las 14 horas.**

Cada solicitante podrá participar en tantos grupos como considere oportuno, si bien, sólo podrá presentar una determinada marca comercial a un solo grupo.

En la solicitud de inscripción tendrán carácter obligatorio los datos:

- Identificación exacta y completa de la quesería participante, así como de su representante; designación exacta del queso, según reglamentación en vigor, y la fecha de su elaboración.



- Categoría y Grupo en el que se incluye el queso.
- Especie animal a que corresponde el producto, si ha sido pasteurizada o no y grado de maduración (para las categorías en las que es un requisito).

Acompañando a la solicitud se deberá justificar documentalmente:

- Copia de Registro sanitario o documento equivalente en la normativa del país de origen.
- Si desea optar a la mención de mejor queso artesano de Castilla y León copia de la documentación que acredite su condición de artesano.

▪ Grupos y categorías de queso

Los quesos que se presenten al Concurso deberán incluirse en una de las siguientes categorías:

- 1 Quesos Frescos.
- 2 Quesos de Pasta Blanda.
- 3 Quesos de Pasta semidura o dura.
- 4 Quesos afinados por mohos.

En cada categoría se establecerán diferentes grupos, a efectos de clasificar adecuadamente los quesos en los grupos correctos, se han considerado criterios como tipo de leche (vaca, oveja, cabra, etc...), tratamiento térmico (cruda o pasteurizada), grado de maduración (según RD. 1113/2006 Norma de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos) o proceso de coagulación de la leche (enzimática, ácida). La edad del queso se considerará la que tenga el queso a fecha de inicio de la evaluación sensorial de los quesos.

Los grupos y categorías objeto de concurso serán:

Categoría	Grupo	Descripción de los Grupos
Frescos	1.1	Quesos Frescos o blancos pasteurizados elaborados con leche pasteurizada o procedente de explotaciones ganaderas declaradas indemnes obtenidos por coagulación Enzimática y maduración inferior a 7 días
	1.2	Quesos Frescos o blancos pasteurizados elaborados con leche pasteurizada o procedente de explotaciones ganaderas declaradas indemnes obtenidos por coagulación láctica y maduración inferior a 7 días
	1.3	Quesos Frescos elaborados con leche pasteurizada empleando la tecnología de ahilado (filata)
Pasta Blanda	2.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	2.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de oveja. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	2.3	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
Semidura	3.1.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda

o Dura		de cabra con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.1.2	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de cabra.
	3.1.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Cabra
	3.2.1.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.2.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.2.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.2.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.2.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de oveja con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.2.2.1.	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
	3.2.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
	3.2.2.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
	3.2.2.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
	3.2.2.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de oveja.
	3.2.3	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Oveja
	3.3.1	Quesos de consistencia Dura o Semidura de Pasta no Cocida elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas d
	3.3.2	Quesos de consistencia Dura o Semidura elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca mediante el proceso de Chedarización. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explota
	3.3.3	Quesos tipo Edam elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.
	3.3.4	Quesos tipo Provolone elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días.
	3.3.5	Quesos tipo Emental elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca.
	3.3.6	Quesos tipo Gruyere elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca.
	3.3.7	Quesos tipo Parmesano o Grana Padano elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca
	3.3.8	Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Vaca
	3.4.1.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de mezcla procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones

		ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
	3.4.1.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de mezcla procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente ind
	3.4.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de mezcla procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemne
	3.4.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de mezcla procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes
	3.4.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de cruda de mezcla procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes
	3.4.2.1	Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales .
	3.4.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales .
	3.4.2.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales .
	3.4.2.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales .
	3.4.2.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche de pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales .
Afinados con Mohos corteza	4.2.1	Quesos de corteza enmohecida, elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de cabra. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente ind
	4.2.2	Quesos de corteza enmohecida, elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de oveja Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente inde
	4.2.3	Quesos de corteza enmohecida, elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada de vaca Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indem
Afinados con Mohos Interior	4.1	Quesos azules elaborados a partir de leche de cruda o pasterizada. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días, salvo que procedan de explotaciones ganaderas declaradas oficialmente indemnes.
Otros	5.1.1	Requesón obtenido a partir de lactosuero sin añadir materia grasa en su elaboración
	5.1.2	Requesón obtenido a partir de lactosuero con adicción de materia grasa láctea en su elaboración
	5.2.1	Queso Fundido para untar con o sin adición de otros de otros queso o ingredientes de uso alimentario



▪ Envío de muestras

Las muestras de queso presentadas al Concurso deberán ser quesos enteros y presentarse sin su etiquetado o marca comercial, de forma que la organización del concurso pueda asegurar el anonimato de dichas muestras, cuando se realice la evaluación visual de los quesos.

Por cada muestra se presentarán al menos 2 piezas de queso con un peso superior a los 700 g. (quesos sin corteza) y 1.500 g. (quesos con corteza). En el caso de que el formato de presentación comercial del queso no alcance los pesos indicados, se presentarán el número de piezas suficiente para superar los mínimos exigidos. Cuando el tamaño de queso entero elaborado supere los 5 Kg. de peso será suficiente una sola pieza si se presenta un queso entero. Podrán presentarse 2 fracciones del queso en porciones superiores a 2 Kg. Los quesos quedarán como propiedad de la organización del concurso.

El lugar de presentación de las muestras será la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León ubicada en Palencia, Avda. Viñalta s/n, C.P. 34071 (España).

Las muestras estarán acompañadas por los siguientes documentos:

- **Solicitud de inscripción o una copia de la misma.** Para que una solicitud sea válida es imprescindible que el documento original esté en poder de la organización del concurso.
- **Una etiqueta comercial del producto** (la responsabilidad de los abusos en el etiquetado incumbe al elaborador según la legislación del país de origen).

Para evitar que la humedad que se genera en el interior del paquete de envío haga ilegible la solicitud de inscripción se recomienda introducir el sobre en una bolsa de plástico herméticamente cerrada.

Las muestras se enviarán con los gastos de transporte, entrega a domicilio y formalidades aduaneras, debidamente pagados.

Las muestras se recibirán hasta el **viernes anterior al inicio de la evaluación sensorial de los quesos** a las 14 horas. La organización del concurso las almacenará en condiciones de refrigeración óptimas.

Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen, con gastos a cargo del participante en el plazo de 7 días siguientes a la celebración del Concurso, si es solicitado por el propietario de la muestra, en el caso contrario las muestras pasaran a ser propiedad de la organización del concurso.

➤ **ARTÍCULO 4 °.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS**

El Director del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para el buen desarrollo del Concurso, y en particular verificará:

- La recepción de las muestras y de los documentos que les acompañen. En su caso rechazará las muestras que no respondan al presente Reglamento.



- El registro de todas las muestras recibidas, aceptadas y no aceptadas. A cada muestra se le asignará un número de entrada, pudiéndose expedir el correspondiente acuse de recibo en el que constará este número y la fecha de recepción.
- La conservación de las muestras en condiciones ambientales adecuadas, para que las muestras estén en perfecto estado durante la celebración de las catas.

La organización podrá hacer los análisis pertinentes en cualquier fase del Concurso para verificar los datos declarados en la solicitud de inscripción. Las muestras que no cumplan los requisitos del grupo al que se presentan perderán el derecho a ser evaluadas sensorialmente o los premios que pudieran haberseles concedido

➤ **ARTÍCULO 5º.- JURADOS DE CATA**

El Director del Concurso decide el número de Jurados, designa los miembros de cada uno y sus respectivos Presidentes.

Cada Jurado estará compuesto por un número impar de expertos en análisis sensorial para realizar la fase preliminar, en la fase final el número de miembros será superior. En función del número de muestras y días previstos para la organización de las catas la organización podrá optar por realizar una única fase para la evaluación sensorial de los quesos.

Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución.

Cada jurado podrá funcionar bajo la autoridad de un Presidente, que a su vez podrá controlar la actividad de uno o más jurados. Los Presidentes no participarán en la emisión de juicios y dependerán del Director del Concurso. La finalidad de su trabajo es colaborar con la organización del concurso, verificar que han sido cumplimentadas adecuadamente las puntuaciones emitidas por los catadores, garantizar el anonimato absoluto de las muestras sometidas a cata, así como el secreto de los resultados hasta la clausura del concurso.

En el desarrollo del Concurso cualquier problema que se pudiera plantear por los miembros del jurado será resuelto por la organización del Concurso empleando los recursos que estime oportunos para dicho cometido. Sus decisiones serán inapelables.

➤ **ARTICULO 6º.- OTRAS FUNCIONES DEL DIRECTOR**

Antes de la constitución de los Jurados, el Director del Concurso controlará la organización de las sesiones de cata, verificando el orden en que serán presentados los quesos y el número de muestras sometidas a examen por cada Jurado.

El Director del Concurso adoptará los medios de control adecuados que aseguren el cumplimiento de los requisitos a que se refiere este. Controlará que las condiciones ambientales de la sala de cata sean correctas, y que el corte de los quesos se realice adecuadamente. A la zona de corte y preparación de muestras sólo tendrán acceso las personas directamente relacionadas con el Concurso y habilitadas al efecto.



Controlará el buen funcionamiento de la Secretaría, y en especial el tratamiento de muestras, para evitar toda posibilidad de error, garantizando el secreto de los resultados hasta el momento de su proclamación, así como el anonimato de los participantes.

➤ **ARTÍCULO 7º.- SESIONES DE CATA**

Una vez que los jurados estén formados y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, podrán ser reunidos en una o varias sesiones de explicación y degustación para comparar los resultados de cada degustador.

A los jurados se les presentarán series sucesivas de muestras. Estas series serán además examinadas en un orden racional en función de las características de los tipos de queso, de conformidad con los criterios señalados por el Director del Concurso.

Todos los quesos serán evaluados en la fase preliminar en sesiones de cata diferentes; una en la que se analizarán las características visuales y otra para el resto de características sensoriales. De cada categoría al menos 3 quesos (los mejor puntuados) pasarán a la fase final (en el caso de que la organización opte por realizar esta fase del concurso) dónde serán catados siguiendo los mismos criterios.

Antes de la primera sesión de degustación, se podrá presentar a los jueces catadores, a fin de "preparar boca", un queso. Este queso no participará en el Concurso y su degustación servirá para que los catadores conozcan su valoración y la puntuación media de todos los miembros del jurado. En el transcurso del concurso se podrán añadir muestras, fuera del mismo, útiles para realizar controles de calidad.

La valoración sensorial de los quesos se realizará, en el orden que establezca el Director del concurso.

Todos los quesos de un mismo grupo y de una misma sesión serán degustados a la misma temperatura.

➤ **ARTICULO 8º.-NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL JURADO**

Los jurados se reunirán en una sala tranquila, correctamente iluminada, libre de olores que puedan afectar a la cata y cuyo acceso esté formalmente prohibido a toda persona no indispensable en la organización de la degustación. La temperatura ambiente se mantendrá, en la medida de lo posible, entre 18º y 22º . Estará prohibido fumar en ese recinto. Además, los jueces catadores deberán evitar utilizar perfumes que puedan perturbar el desarrollo de las sesiones.

Los jueces estarán obligados a guardar silencio y a no hacer gestos o mímicas que expliciten sus impresiones durante la degustación.

La organización dispondrá de un espacio, contiguo, pero inaccesible a los miembros del jurado para preparar las muestras y evitar todo signo que permita identificarlas. Estará igualmente prohibido fumar en este lugar, debiendo guardar silencio y mantener una estricta disciplina.



Las muestras de queso deberán presentarse a los catadores identificadas con los códigos específicos y únicos para cada muestra que se les asignó en el momento de su recepción.

Las sesiones de degustación se desarrollarán preferentemente por la mañana, se podrá dar el caso que se realicen catas por la tarde si el número de muestras es muy grande.

Todos los jueces utilizarán la misma ficha de cata en soporte electrónico de forma que los descriptores empleados tendrán el carácter de juicio forzado. Si hubiese alguna eventualidad que no permitiese el empleo de PDAs la valoración sensorial se realizaría en soporte papel.

Si participan invidentes como catadores se adecuará la puntuación emitida, bien adoptando la puntuación media de los catadores del mismo panel o sustituyéndola por sensaciones táctiles valoradas por el invidente.

➤ **ARTÍCULO 9º.- CÁLCULO DE RESULTADOS Y PREMIOS**

Se empleará el procedimiento de calcular el valor medio de las puntuaciones obtenidas una vez eliminados el máximo y mínimo emitido por los diferentes jueces.

Para cada grupo de los que se establecen en el ANEXO A. Ordenación de muestras por grupos, se otorgarán los siguientes premios:

- 1º PREMIO – CINCHO DE ORO
- 2º PREMIO – CINCHO DE PLATA

Si la organización los considera merecedores de ello, se establecerán los premios: “el mejor queso de Castilla y León del año 2010” y “el mejor queso artesano de Castilla y León del año 2010” a los de mejor puntuación final relativa, independientemente de la categoría en el que haya concursado, así mismo podrá incrementarse el número de cinchos de plata en aquellas categorías que el nivel de las muestras los haga merecedores de ella.

Los premios, en cualquiera de las modalidades, podrán ser declarados desiertos.

Se podrá retirar la distinción a un queso cuyo etiquetado no sea conforme a las disposiciones legales del país de origen, o que haga uso indebido de una Denominación de Origen o de una Indicación Geográfica, a propuesta documentada del Director del Concurso o de la autoridad competente del país.

➤ **ARTÍCULO 10º.- CONDICIONES GENERALES.**

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

Todos los participantes en este Concurso de Quesos de Castilla y León acatan el presente Reglamento.

▪ **ANEXO A1. RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO**

Categoría	Especie	Leche termico tratamiento	Grupo	Descripción abreviada
Frescos	*	pasteurizada	1.1	Frescos enzimática
	*		1.2	Frescos Coagulación láctica
	*		1.3	Pasta "filata" Ahilada
Pasta Blanda	Cabra	Cruda o pasteurizada	2.1	Pasta Blanda Cabra
	Oveja		2.2	Pasta Blanda Oveja
	Vaca		2.3	Pasta Blanda Vaca
Semidura o Dura	Cabra	Cruda	3.1.1	Cabra L Cruda
		pasteurizada	3.1.2	Cabra L pasteurizada
		Cruda o pasteurizada	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
	Oveja	Cruda	3.2.1.1	Leche cruda de Oveja tiernos
			3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurados
			3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curados
			3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejos
			3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo
		pasteurizada	3.2.2.1.	Leche pasteurizada de Oveja tiernos
			3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurados
			3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curados
			3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejos
			3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejos
		Cruda o pasteurizada	3.2.3	Quesos ahumados Oveja
	Vaca	Cruda o pasteurizada	3.3.1	Leche de Vaca pasta no cocida
			3.3.2	Quesos Tipo Cheddar
			3.3.3	Quesos Tipo Edam
			3.3.4	Quesos Tipo Provolone
			3.3.5	Quesos Tipo Emental
			3.3.6	Quesos Tipo Gruyere
			3.3.7	Quesos Tipo Parmesano o Grana Padano
			3.3.8	Quesos ahumados Vaca
	Mezcla	Cruda	3.4.1.1	Leche cruda de Mezcla tiernos
			3.4.1.2	Leche cruda de mezcla semicurados
3.4.1.3			Leche cruda de mezcla curados	
3.4.1.4			Leche cruda de mezcla viejos	
3.4.1.5			Leche cruda de mezcla añejo	
pasteurizada		3.4.2.1	Leche pasteurizada de mezcla tiernos	
		3.4.2.2	Leche pasteurizada de mezcla semicurados	
		3.4.2.3	Leche pasteurizada de mezcla curados	
		3.4.2.4	Leche pasteurizada de mezcla viejos	
		3.4.2.5	Leche pasteurizada de mezcla añejos	
Afinados con Mohos corteza	Cabra	Cruda o pasteurizada	4.2.1	Mohos de superficie cabra
	Oveja	Cruda o pasteurizada	4.2.2	Mohos de superficie oveja
	Vaca	Cruda o pasteurizada	4.2.3	Quesos Tipo Camembert o Brie
Afinados con Mohos Interior	*	Cruda o pasteurizada	4.1	Azules
Otros	*	*	5.1.1	Requesón (Ricotta) sin nata añadida
	*		5.1.2	Requesón (Ricotta) con nata añadida
			5.2.1	Queso Fundido untable

- * (Sin especificar)