

RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

CATEGORÍA	ESPECIE	LECHE TRATAMIENTO TÉRMICO	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	
Dura o Semidura	Cabra	Cruda	3.1.1	Cabra Leche Cruda	
		Pasteurizada	3.1.2	Cabra Leche 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 Interior	*	Cruda o Pasteurizada	4.1	Azules	
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	
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)

REQUISITOS DE MADURACIÓN A FECHA INICIO DE LAS CATAS A CONCURSO

PESO KG.	MADURACIÓN	EDAD MÍN. EN DÍAS	EDAD MÁX. EN DÍAS	PERIODO DE ELABORACIÓN
< 1,5 Kg.	Tierno	7	19	24 de septiembre de 2010 a 6 de octubre de 2010
	Semicurado	20	44	30 de agosto de 2010 a 23 de septiembre de 2010
	Curado	45	99	6 de julio de 2010 a 29 de agosto de 2010
	Viejo	100		Anterior a 5 de julio de 2010
> 1,5 Kg.	Semicurado	35	104	1 de julio de 2010 a 8 de septiembre de 2010
	Curado	105	179	17 de abril de 2010 a 30 de junio de 2010
	Viejo	180	269	17 de enero de 2010 a 16 de abril de 2010
	Añejo	270		Anterior a 16 de enero de 2010