

ANEXO A1.

RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

DESCRIPCIÓN ABREVIADA. GRUPOS DE QUESOS PREMIOS CINCHO 2022				
Categoría	Especie	Tratamiento térmico	Grupo	Descripción abreviada del grupo
Quesos Frescos	*	*	1.1	Frescos coagulación enzimática
	*	*	1.2	Frescos coagulación láctica
	*	*	1.3	Ahilada
	*	*	1.4	Requesón
Quesos de Pasta Blanda	Cabra	*	2.1.1	Leche de Cabra coagulación enzimática
	Cabra	*	2.1.2	Leche de Cabra coagulación láctica
	Oveja	*	2.2.1	Leche de Oveja cuajo vegetal
	Oveja	*	2.2.2	Leche de Oveja coagulación enzimática no vegetal
	Oveja	*	2.2.3	Leche de Oveja coagulación Láctica
	Vaca	*	2.3.1	Leche de Vaca coagulación enzimática
	Vaca	*	2.3.2	leche de Vaca coagulación Láctica
Quesos Semiduros o duros	Cabra	Cruda	3.1.1	Cabra L cruda
	Cabra	Pasteurizada	3.1.2	Cabra L pasteurizada
	Cabra	*	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
	Oveja	Cruda	3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurados
	Oveja	Cruda	3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curados
	Oveja	Cruda	3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejos
	Oveja	Cruda	3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.1	Leche pasteurizada de Oveja tiernos
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurados
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curados
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejos
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejos
	Oveja	*	3.2.3	Quesos ahumados Oveja
	Oveja	*	3.5.1	Con aceite de oliva
	Oveja	*	3.5.2	Con ingredientes no lácteos
	Vaca	*	3.3.1	Leche de Vaca
	Vaca	*	3.3.2	Leche de Vaca pasta cocida o semicocida
	Vaca	*	3.3.8	Quesos ahumados Vaca
	Mezcla	*	3.4.1.1	Leche de mezcla tiernos
	Mezcla	*	3.4.1.2	Leche de mezcla semicurados
Mezcla	*	3.4.1.3	Leche de mezcla curados	
Mezcla	*	3.4.1.4	Leche de mezcla viejos	
Mezcla	*	3.4.1.5	Leche de mezcla añejo	
Quesos Azules	Cabra	*	4.1.1	Azules Leche de Cabra
	Oveja	*	4.1.2	Azules Leche de Oveja
	Vaca	*	4.1.3	Azules Leche de Vaca
	Mezcla	*	4.1.4	Azules Leche de Mezcla
Quesos de Untar	*	*	5.1	Sin saborizantes
	*	*	5.2	Con ingredientes no lácteos: especias

EDAD EN DÍAS Y FECHA DE PRODUCCIÓN PARA DETERMINAR LA MADURACIÓN						
ESO Kg.	MADURACIÓN	Edad mínima días	Edad máxima días	PERIODO DE ELABORACIÓN		
				Fecha Mínima	Fecha Máxima	
Menos de 1,5 Kg.	Tierno		7	19	3 de junio de 2022	15 de junio de 2022
	Semicurado		20	44	9 de mayo de 2022	2 de junio de 2022
	Curado		45	99	15 de marzo de 2022	8 de mayo de 2022
	Viejo		100	*	14 de marzo de 2022	**
Mas de 1,5 Kg.	Tierno		7	34	19 de mayo de 2022	15 de junio de 2022
	Semicurado		35	104	10 de marzo de 2022	18 de mayo de 2022
	Curado		105	179	25 de diciembre de 2021	9 de marzo de 2022
	Viejo		180	269	26 de septiembre de 2021	24 de diciembre de 2021
	Añejo		270	*	25 de septiembre de 2021	**