



RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO PREMIOS CINCHO 2024

Nota: (*) indica sin especificar

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		Pasteurizada	3.1.2	Cabra Leche 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
*		*	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



DEFINICIÓN DETALLADA DE LOS GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO PREMIOS CINCHO 2024

Categoría	Código de Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
Quesos Frescos	1.1	Quesos Frescos obtenidos por coagulación Enzimática
	1.2	Quesos Frescos obtenidos por coagulación ácida o láctica
	1.3	Quesos Frescos obtenidos empleando la tecnología de ahilado (filata)
	1.4	Requesón obtenido a partir de lactosuero con o sin adición de un pequeño porcentaje de leche
Quesos de Pasta Blanda	2.1.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Producidos por coagulación enzimática o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.1.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión
	2.2.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja, cuajada con cuajo de origen vegetal.
	2.2.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja. Coagulación con enzima coagulante de origen no vegetal generando una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.2.3	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión
	2.3.1	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Producidos por coagulación enzimática o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada compacta, elástica y contráctil
	2.3.2	Quesos de Pasta Blanda elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Producidos por coagulación ácida o mixta, cuyo resultado inicial fue una cuajada cremosa, untuosa, friable, poco contráctil, con muy poca cohesión
	Quesos Semiduros o duros	3.1.1
3.1.2		Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de cabra
3.1.3		Quesos Ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de Cabra
3.2.1.2		Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
3.2.1.3		Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg)
3.2.1.4		Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)
3.2.1.5		Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de oveja con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg
3.2.2.1		Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja. con una maduración entre 7 y 19 días para quesos de menos de 1,5 Kg y 7 y 35 días quesos de más de 1,5 Kg
3.2.2.2		Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja. Con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5 Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
3.2.2.3		Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg)
3.2.2.4		Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)
3.2.2.5		Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de oveja con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg
3.2.3		Quesos ahumados elaborados a partir de Leche cruda o pasteurizada de oveja
3.5.1		Queso afinado o madurado con aceite de oliva
3.5.2		Queso con ingredientes no lácteos en su interior y/o en la corteza que afectan al sabor: plantas aromáticas, hongos, pimentón, especias, manteca ...
3.3.1		Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días
3.3.2		Quesos elaborados con tecnología de pasta cocida o semicocida
3.3.8		Quesos ahumados elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de Vaca
3.4.1		Quesos tiernos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales con una maduración entre 7 y 19 días para quesos de menos de 1,5 Kg y 7 y 35 días quesos de más de 1,5 Kg
3.4.1.2		Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales. Con una maduración entre 20 y 45 días (menos de 1,5Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)
3.4.1.3	Quesos curados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales, con una maduración entre 46 y 99 días (menos de 1,5 kg de peso) o 105 y 179 días (peso mayor de 1,5 kg)	
3.4.1.4	Quesos viejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales, con una maduración mínima de 100 días (peso menor de 1,5 Kg) o entre 180 y 269 días (pesos mayores de 1,5 Kg)	
3.4.1.5	Quesos añejos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche procedente de diferentes especies animales con una maduración mínima de 270 días y peso mayor de 1,5 Kg	
3.4.2.2	Quesos semicurados de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de mezcla procedente de diferentes especies animales. Con una maduración entre 20 y 44 días (menos de 1,5 Kg) o 35 y 105 días (Peso mayor de 1,5 Kg)	
Quesos Azules	4.1.1	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de Cabra.
	4.1.2	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de oveja.
	4.1.3	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días
	4.1.4	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada de mezcla de varias especies. Los quesos elaborados a partir de leche cruda tendrán una maduración mínima de 60 días
Crema quesos para untar	5.1	Queso para untar elaborado a partir de otros quesos con o sin adición de sales fundentes
	5.2	Queso para untar con adición de otros ingredientes