

REGLAMENTO DEL CONCURSO
| CINCHO CHEESE AWARDS | 2026

Cincho

CHEESE AWARDS

CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



Junta de
Castilla y León

REGLAMENTO DEL CONCURSO

ARTÍCULO 1º.- ORGANIZACIÓN	2
ARTÍCULO 2º.- DESIGNACIÓN DE LA PRESIDENTA Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO	3
ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS	4
- Inscripción	4
- Grupos y categorías de queso	6
- Envío de muestras	8
ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS	11
ARTÍCULO 5º.- PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN SENSORIAL	12
- Primera ronda de evaluación	14
- Ronda final para otorgar el premio especial "GRAN CINCHO DE ORO" del año 2026	15
ARTÍCULO 6º.- JURADOS DE CATA	16
ARTÍCULO 7º.- PREMIOS	17
ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES	19
Fechas de producción del queso y denominación según su maduración	21
ANEXO A.1	22
RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO	
ANEXO A.2	24
DEFINICIÓN DETALLADA DE LOS GRUPOS DE QUESO A CONCURSO	

El concurso de quesos Premios Cincho de Castilla y León se convoca en su décimo segunda edición (sexta de carácter internacional) y será regido por los siguientes artículos:

ARTÍCULO 1º.- ORGANIZACIÓN

El concurso está organizado por el INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO de CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) perteneciente a la Junta de Castilla y León.

Las sesiones de cata se celebrarán en Tordesillas (Valladolid) los días 2, 3 y 4 de junio de 2026

En el concurso pueden participar quesos de cualquier país del mundo, identificados con las marcas comerciales de los queseros. Quedan expresamente excluidas las marcas blancas propiedad de la distribución.

Todos los productos deberán cumplir con la normativa sanitaria del país de origen, la normativa de importación y haber sido elaborados de acuerdo con los mismos procedimientos y recetas de los productos disponibles en el mercado. Las partidas que sean diferentes o elaboradas específicamente para su competición en Premios Cinchos serán descalificadas.

Los participantes deberán contar con las licencias y permisos necesarios para constituir una empresa, incluido el Registro Sanitario. La carencia de cualquiera de estos documentos legales supondrá la descalificación automática de todas las muestras enviadas por el participante.

ARTÍCULO 2º.- DESIGNACIÓN DEL PRESIDENTE Y DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CONCURSO

La Organización designa:

- Como **Presidenta** del concurso a la **Excma. Sra. María González Corral**, Consejera de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León y presidenta del Consejo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- Como **Dirección Técnica** del concurso al **Sr. D. David Delgado Fuente**, Responsable de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL, y a Dña. Sara Olmedo de la Cruz, Jefa de Área de Investigación Ganadera, ambos pertenecientes al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
- Como apoyo técnico a D. Francisco Bueno Zaballos, D. Manuel Losada Rodríguez y Dña. Erica Mesonero Sáez, técnicos de la Estación Tecnológica de la Leche, también pertenecientes al Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

3

La **Dirección Técnica del Concurso** es el órgano competente para:

- a) Garantizar la correcta aplicación de lo dispuesto en el presente Reglamento, velando por el adecuado desarrollo de todas las actuaciones del Concurso, en particular las relativas a la preparación de las muestras, su examen organoléptico y la comunicación de los resultados. Para el ejercicio de estas funciones contará con el apoyo del personal de la Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL, que prestará la colaboración que le sea requerida.

- b) Supervisar el buen funcionamiento de la Secretaría Técnica y, de manera especial, el tratamiento y la conservación de las muestras, con el fin de evitar cualquier posibilidad de deterioro o error.
- c) Garantizar la confidencialidad de los resultados hasta el momento de su proclamación oficial, así como el anonimato de los participantes.
- d) Designar a los miembros del Jurado, siendo la única facultada para acordar su sustitución cuando las circunstancias así lo requieran.
- e) Controlar la organización de las sesiones de cata, determinando el orden de presentación y el número de muestras de queso que serán sometidas a examen por cada miembro del Jurado.
- f) Adoptar cuantas medidas de control que resulten necesarias para asegurar el cumplimiento de los requisitos y obligaciones establecidos en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 3º.- INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MUESTRAS

Inscripción

Para participar en el concurso es preciso inscribirse a través de la web oficial <http://www.premioscincho.com>. El plazo de inscripción dará comienzo el **6 de abril de 2026** y finalizará el **24 de mayo de 2026**. El número máximo de quesos admitidos estará limitado a un total de 1.500 muestras, que se registrarán por riguroso orden de inscripción. Una vez alcanzado dicho límite, el proceso de la inscripción quedará automáticamente cerrado. Cualquier modificación de las fechas relativas al registro de las muestras será comunicado a través de la web oficial del Concurso, prevaleciendo la información publicada en la misma sobre la reflejada en el presente Reglamento.

Las inscripciones deberán identificar el producto con la denominación de la empresa productora. Asimismo, deberá indicarse una dirección de correo electrónico de contacto correspondiente a la persona responsable de coordinar la entrega de las muestras a evaluar, que será la persona de contacto a efectos de la comunicación de cualquier incidencia y, en su caso, de notificación de premios.

Cuando la inscripción de un queso se realice a través de una entidad o persona distinta del productor o propietario de la marca comercial (Ej. empresa de distribución, etc.), los datos consignados deberán corresponder necesariamente a la empresa fabricante (Ej. registro sanitario, datos fiscales, etc.). La entidad o persona intermediaria podrá darse de alta como usuario en el concurso y registrar las muestras introduciendo los datos del fabricante/s correspondiente/s. En caso de resultar premiada alguna muestra, la distinción corresponderá exclusivamente a la empresa productora. Ante cualquier conflicto o ambigüedad en la información facilitada, la Organización se reserva el derecho a anular la totalidad de los quesos inscritos por la empresa intermediaria.

Los datos consignados en la inscripción podrán ser modificados por la empresa participante hasta la fecha límite de participación. Con posterioridad a dicho plazo, únicamente se admitirán modificaciones en circunstancias excepcionales y previa solicitud a la Organización del Concurso.

Junto con la solicitud de inscripción, deberá remitirse al correo electrónico cincho@premioscincho.com copia del Registro Sanitario, o documento equivalente, conforme a la normativa vigente en el país de origen. El participante

será responsable de garantizar que los quesos presentados se encuentran en óptimas condiciones desde el punto de vista sanitario.

El concursante deberá comprobar que todas las muestras presentadas en el Concurso Premios Cincho no contienen ningún elemento contaminante. Toda muestra que, a juicio de la Organización, no se encuentre en adecuado estado de conservación o no resulte apta para el consumo será automáticamente descalificada.

Los productos inscritos pasarán a ser propiedad de la Organización del Concurso. Una vez finalizada la evaluación sensorial, la Organización podrá destinar los restos de las muestras a distintos fines, tales como la promoción mediante degustaciones, la realización de estudios técnicos y/o científicos u otros actos de difusión, sin que en ningún caso se identifiquen las marcas comerciales de los quesos utilizados.

6

Grupos y categorías de queso

Cada queso presentado al Concurso deberá inscribirse obligatoriamente en un **grupo**, y cada grupo quedará adscrito a una de las siguientes **categorías**:

1. Quesos Frescos.
2. Quesos de Pasta blanda.
3. Quesos de Pasta semidura o dura.
4. Quesos Azules.
5. Quesos Fundidos para untar.

Con el fin de garantizar que los quesos evaluados dentro de un mismo grupo presenten características sensoriales homogéneas, los grupos se definirán atendiendo, entre otros, a los siguientes criterios: especie animal (vaca, oveja, cabra, etc.), tratamiento térmico de la leche (cruda o pasteurizada), tipo de coagulación (enzimática o ácida) y grado de maduración. En determinados grupos, el grado de maduración se establecerá conforme a los términos recogidos en el **Real Decreto 1113/2006**, por el que se aprueba la Norma de Calidad de los Quesos y Quesos Fundidos. A efectos de clasificación, se considerará la edad que tenga el queso en la fecha de inicio de las evaluaciones sensoriales.

En el supuesto de que la Organización del Concurso detecte que un queso ha sido inscrito en un grupo distinto al que realmente le corresponde, será reasignado por la Organización, tras consultar con el participante y, en caso de duda o conflicto, será descalificado.

Los grupos de queso en los que se podrá participar en la presente edición de Premios Cincho están indicados de forma detallada en el Anexo A.2 "*Definición detallada de los grupos de queso a concurso Premios Cincho 2026*" y de forma resumida en el ANEXO A.1 "*Resumen de clasificación por grupos de queso a concurso*".

Cuando un queso haya sido elaborado con leche distinta a vaca, oveja, cabra, o alguna de sus mezclas, se seleccionará la especie "*otros*" y se rellenará el campo correspondiente con la leche de procedencia. El queso podrá concursar en las

categorías 1, 2, 4 y 5. Si por las características del queso no perteneciese a una de las categorías anteriores, excepcionalmente podrá ser inscrito dentro de la categoría 3 (quesos de pasta semidura o dura), en los grupos de mezcla (3.4.1.1 a 3.4.1.5), en dicho caso, deberá comunicarse dicha circunstancia telefónicamente a la Secretaría Técnica pudiendo dicho queso optar únicamente a los premios especiales del Concurso.

A efectos de determinar la edad de producción que se precisa para participar en determinados grupos, se ha elaborado la Tabla 1 "*Determinación del grado de maduración o afinado (edad en días) de un queso en función de su fecha de producción*".

Envío de muestras

Las muestras de queso presentadas al Concurso deberán ser quesos enteros y enviarse sin su etiquetado o marca comercial, a fin de garantizar el anonimato durante la evaluación visual y sensorial. Excepcionalmente, se admitirán quesos que incorporen marcas comerciales integradas en el propio molde de fabricación o en discos de caseína. En tales supuestos, la Dirección Técnica se reserva el derecho a eliminar cualquier elemento identificativo que pudiera comprometer el anonimato de la muestra.

Por cada muestra inscrita deberá presentarse el queso en su formato comercial, con un peso superior a **2,5 Kg**. En el caso de quesos cuyo peso unitario sea inferior a 2,5 Kg, deberá remitirse el número de unidades necesario hasta alcanzar un peso mínimo total de **3 kg**. De manera excepcional, cuando el peso

de un queso entero sea muy superior a **4 kg**, podrá remitirse una porción del mismo con un peso mínimo de **3 kg**. Para quesos fundidos (categoría 5) de formato inferior a 300 g, será suficiente el envío de 8 unidades.

Los quesos que presenten una cantidad de muestra insuficiente para su correcta evaluación en la ronda final del Concurso, quedarán excluidos de dicha fase y, en consecuencia, no podrán optar a los premios especiales.

Los envíos deberán realizarse de forma que los productos sean empaquetados, transportados y entregados en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, garantizando su aptitud para el consumo. Aquellas muestras cuya idoneidad sanitaria resulte cuestionable serán descalificadas.

El participante deberá garantizar que se mantienen condiciones adecuadas de conservación durante todo el proceso de envío.

La Organización no asumirá responsabilidad alguna por la pérdida, daño o deterioro de las muestras durante el transporte.

Las muestras deberán remitirse a la siguiente dirección:

Att. PREMIOS CINCHO

Estación Tecnológica de la Leche del ITACYL

Ctra. Autilla s/n (Finca Viñalta)

C.P. 34071 – Palencia (España)

El horario de recepción de muestras será de **lunes a viernes, de 08:00 a 16:00 horas.**

Las muestras vendrán acompañadas obligatoriamente de la siguiente documentación:

- **Copia del documento generado al inscribirse en la Web.** Para que una solicitud sea considerada válida, es imprescindible que dicho documento obre en poder de la Organización.
- **Una etiqueta comercial del producto.** La responsabilidad derivada del cumplimiento de la normativa aplicable en materia de etiquetado en el país de origen recaerá exclusivamente en el elaborador.

Se recomienda introducir dichos documentos en una bolsa de plástico estanca debidamente cerrada a fin de evitar su deterioro como consecuencia de la humedad generada durante el transporte.

10

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

El plazo para recepción de muestras comenzará el **4 de mayo** y finalizará el **29 de mayo**. Durante dicho periodo, la Organización procederá a su almacenamiento en condiciones de refrigeración adecuadas. Será responsabilidad del participante garantizar que las muestras lleguen a las sesiones de cata (2-4 de junio) dentro de su periodo de vida útil, en caso contrario serán eliminadas del Concurso. Se recomienda especialmente el envío de ciertos tipos de queso (como los frescos, etc.) en los últimos días del plazo habilitado.

Cualquier modificación de las fechas de entrega será comunicada a través de la web oficial del Concurso, **prevaleciendo dicha información sobre la contenida en el presente Reglamento.**

Las muestras recibidas con posterioridad a la fecha límite establecida perderán el derecho a participar en el Concurso. No obstante, podrán ser reexpedidas a su lugar de origen previa solicitud del concursante, formulada en un plazo máximo de 48 horas desde la finalización del periodo de recepción. En tal caso, los gastos derivados del reenvío serán asumidos íntegramente por el participante. Las muestras que no sean objeto de solicitud de reexpedición pasarán a ser propiedad de la Organización del Concurso.

ARTÍCULO 4 º.- CONTROL DE LAS MUESTRAS RECIBIDAS

11

La Organización del Concurso adoptará el sistema de control de muestras que estime conveniente para garantizar el buen desarrollo del Concurso y en particular llevará a cabo las siguientes actuaciones:

- Verificar la recepción de las muestras y la documentación que deba acompañarlas. En su caso, se rechazarán aquellas que no se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento.
- El registro sistemático de todas las muestras recibidas, tanto aceptadas como no aceptadas, asignando a cada una de ellas un número de entrada único e irreplicable, que permitirá su identificación y trazabilidad a lo largo de todo el Concurso.

- La conservación de las muestras en condiciones ambientales y de temperatura adecuadas, de modo que se garantice su correcto estado higiénico-sanitario y sensorial durante el desarrollo de las sesiones de cata.

La Organización podrá realizar, en cualquier fase del Concurso, los análisis que estime oportunos con el fin de comprobar la veracidad de los datos declarados en la solicitud de inscripción. Las muestras que no cumplan los requisitos sanitarios exigibles o que no se ajusten al grupo, categoría o modalidad en la que hayan sido inscritas, incluidas las correspondientes a las categorías de artesano o ecológico, quedarán excluidas de la evaluación sensorial y, en su caso, perderán los premios que pudieran haberles sido concedidos, sin que ello genere derecho a reclamación alguna.

ARTÍCULO 5º.- PROCEDIMIENTO de EVALUACIÓN SENSORIAL

La evaluación sensorial de las muestras se realizará en 2 fases con un jurado o panel de catas compuesto por 66 catadores procedentes de diferentes países, todos ellos relacionados con el sector lácteo y el análisis sensorial. En la fase inicial se realizará una primera ronda de evaluación sensorial de todas las muestras admitidas a concurso, comparando quesos dentro de cada uno de los Grupos establecidos. A partir de los resultados obtenidos en esta fase se procederá a la asignación de los premios Cincho de Oro y Plata correspondientes a cada una de las categorías. En esta fase se establecerán igualmente los premios especiales: mejor Queso Ecológico, mejor Queso de Oveja de España y mejor Queso Artesano de Castilla y León.

La segunda fase tiene por objeto determinar los premios especiales Gran Cincho de Oro de la edición 2026 e incluirá 2 rondas de evaluación sensorial:

- Ronda semifinal, destinada a seleccionar los quesos finalistas.
- Ronda final, en la que se determinan los premios especiales Gran Cincho de Oro.

Las muestras de queso deberán presentarse a los catadores identificadas exclusivamente mediante códigos numéricos y únicos, garantizando en todo momento el anonimato.

Los atributos a evaluar estarán agrupados en los siguientes descriptores: aspecto, textura y características sensoriales olfato-gustativas percibidas en nariz y boca (Flavor. La puntuación final será la media de las puntuaciones obtenidas en las fases visual, textura y flavor, ponderadas en un 10-20-70% respectivamente.

13

Todos los miembros del jurado emplearán la misma ficha de cata en soporte electrónico, de forma que los descriptores empleados tendrán el carácter de juicio forzado. No obstante, en caso de que concurran circunstancias que impidan la utilización del hardware o del software habilitado a tal efecto, la evaluación sensorial podrá realizarse en soporte papel.

Cuando, por cualquier motivo justificado, un catador no pueda evaluar alguno de los descriptores, corresponderá a la Organización del Concurso determinar el procedimiento para el cálculo de la puntuación final asignada por dicho catador.

PRIMERA RONDA DE EVALUACIÓN

Todos los quesos admitidos a concurso serán evaluados en una única ocasión durante la primera ronda de evaluación sensorial, mediante mesas de cata compuestas por tres catadores, designándose entre ellos a uno que ejercerá las funciones de Jefe de mesa. Cada juez emitirá una valoración individual de las muestras asignadas, siendo la puntuación máxima atribuible a cada muestra de 100 puntos por catador.

Los jueces estarán obligados a realizar una evaluación sensorial personal de cada muestra. Una vez finalizada dicha evaluación, si el catador que actúe como Jefe de mesa apreciara la existencia de una discrepancia significativa entre las puntuaciones otorgadas por los miembros de la mesa, lo pondrá en conocimiento del resto de catadores de la misma mesa, quienes procederán a exponer y justificar su valoración, pudiendo reconsiderarla y emitir una nueva, que tendrá carácter definitivo, no siendo posible su modificación posterior.

Las muestras se presentarán a los jurados en series sucesivas, atendiendo a las características de los distintos tipos y grupos de queso, conforme a los criterios establecidos y siguiendo el orden determinado por la Dirección Técnica del Concurso. Todos los quesos pertenecientes a un mismo grupo y evaluados en una misma sesión serán degustados a la misma temperatura. La Organización se reserva la facultad de establecer el orden de presentación de las muestras, teniendo en cuenta las características específicas de cada tipo o grupo de queso.

Finalizada la primera ronda de evaluación, la puntuación definitiva de cada muestra se obtendrá a partir del valor promedio de las puntuaciones emitidas por los jueces.

RONDA FINAL PARA OTORGAR EL PREMIO ESPECIAL "GRAN CINCHO DE ORO" DEL AÑO 2026

La ronda final se desarrollará en dos fases sucesivas: **semifinal** y **final**

Semifinal

Concluida la primera ronda de evaluación, y dentro de cada mesa de cata, se procederá a la selección de un máximo de tres muestras, correspondientes a aquellos quesos que hayan obtenido las puntuaciones más elevadas y que cuenten además con distinción de Cincho de Oro. Las muestras así seleccionadas serán redistribuidas para la fase semifinal, procediéndose a la organización de los jueces en 4 mesas de trabajo, entre las cuales se repartirán la totalidad de los quesos previamente seleccionados, a efectos de su nueva valoración sensorial.

El procedimiento de selección de muestras en la semifinal será mediante votación individual. El resultado de cada mesa de trabajo será la selección de un máximo de 5 quesos, de forma que el conjunto de las cuatro mesas determinará entre 12 y 20 quesos semifinalistas, que pasarán a la fase final del Concurso.

Final

La ronda final se desarrollará mediante una única sesión de cata, en la que participarán todos los jueces del jurado seleccionados, reunidos en una sola mesa. En esta fase, los jueces evaluarán los quesos finalistas aplicando una metodología de puntuaciones en la que se valorará el queso de forma global en escala de 1-10.

ARTÍCULO 6º.- JURADOS DE CATA

El Jurado del Concurso estará integrado por catadores debidamente seleccionados, procedentes de distintos países, todos ellos con vinculación profesional relacionada con el sector lácteo.

Durante el desarrollo del Concurso, cualquier incidencia, cuestión o conflicto que pudiera suscitarse en relación con la actuación de los miembros del Jurado será resuelto por la Organización del Concurso, la cual adoptará las medidas y decisiones que estime oportunas para garantizar el correcto desarrollo del proceso de evaluación. Las decisiones adoptadas por la Organización en este ámbito tendrán carácter definitivo y no serán susceptibles de recurso o reclamación alguna.

16

Normas de Funcionamiento del jurado

Una vez constituidos los distintos grupos de cata, y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, los miembros del Jurado podrán ser convocados a una o varias sesiones de explicación y degustación, destinadas a contrastar y armonizar los criterios de valoración empleados por los distintos catadores. Las sesiones de

cata se desarrollarán preferentemente en la tarde del día 2 y la mañana de los días 3 y 4 de junio. No obstante, por razones organizativas o logísticas, la Organización podrá disponer la realización de sesiones adicionales en la tarde del miércoles 3 de junio.

Las catas tendrán lugar en una sala habilitada al efecto, que reúna condiciones adecuadas de tranquilidad, iluminación y ausencia de olores extraños que puedan interferir en la evaluación sensorial. La temperatura ambiente se mantendrá, en la medida de lo posible, entre 18 °C y 22 °C. Asimismo, los catadores deberán utilizar bata de laboratorio o delantal durante las sesiones y abstenerse del uso de perfumes que puedan afectar al normal desarrollo de la cata.

Todos los miembros del Jurado estarán obligados a actuar con imparcialidad, independencia y confidencialidad, manteniendo en todo momento el anonimato de las muestras, principios que constituyen la base fundamental del correcto desarrollo del Concurso.

17

ARTÍCULO 7º.- PREMIOS

En el concurso Premios Cincho se establecen dos niveles de premios:

- a) Para cada grupo de quesos: Cincho de Oro y Cincho de Plata.
- b) Premios especiales destinados a reconocer a los quesos mejor valorados del Concurso. Cada muestra podrá obtener una única distinción dentro de esta categoría de premios especiales.

En esta categoría de premios se incluyen los designados como:

- **Gran Cincho Oro 2026**, que se concederá a los quesos mejor puntuados en la fase final, hasta un máximo de tres galardonados.
- **El mejor Queso Ecológico**
- **El mejor Queso de Oveja de España**
- **El mejor Queso Artesano de Castilla y León**

Para que una muestra pueda optar a las distinciones de Cincho de Oro o Cincho de Plata, deberá haber alcanzado una puntuación igual o superior a 80 puntos en la fase preliminar. En cada grupo, los quesos con las mayores puntuaciones optarán al Cincho de Oro, mientras que las segundas mejores puntuaciones optarán al Cincho de Plata.

El número total de Cinchos de Oro y Plata que se otorgue a cada grupo estará determinado en función del número de muestras presentadas, pudiendo alcanzar hasta un máximo del 10 % del total de muestras inscritas en dicho grupo. De estos galardones, los quesos mejor valorados, hasta un máximo del 40 % del total de premios asignados por grupo, podrán ser reconocidos con Cincho de Oro, correspondiendo el resto a los Cinchos de Plata. A efectos del cálculo del número de premios a conceder, se procederá al redondeo al número entero superior cuando la primera cifra decimal sea igual o superior a 5. En cada grupo se garantizará, al menos, la concesión de un premio, salvo en aquellos casos en los que ninguna muestra alcance la puntuación mínima exigida para optar a distinción.

En el supuesto de que un mismo queso resulte merecedor de varios premios incluidos en la categoría de premios especiales, se le otorgará únicamente el de mayor relevancia, conforme al siguiente orden de prioridad:

1. Gran Cincho de Oro
2. Mejor Queso Ecológico
3. Mejor Queso de Oveja de España
4. Mejor Queso Artesano de Castilla y León

Para optar a las distinciones de Queso Ecológico o Queso Artesano, será requisito indispensable acreditar que el producto se encuentra debidamente registrado como tal, de conformidad con la normativa vigente aplicable.

La Organización podrá declarar desiertos cualquiera de los premios previstos, en cualquiera de sus modalidades.

Asimismo, la Organización podrá retirar una distinción concedida cuando se constate que el etiquetado del queso premiado no se ajusta a la legislación aplicable en el país de origen, o cuando se haya realizado un uso indebido de una Denominación de Origen Protegida (DOP) o de una Indicación Geográfica Protegida (IGP), previa propuesta motivada de la Dirección Técnica del Concurso o de la autoridad competente correspondiente. La Organización se reserva igualmente la facultad de verificar que los quesos premiados han sido elaborados por la quesería que presentó las muestras al Concurso.

ARTÍCULO 8º.- CONDICIONES GENERALES.

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

En el supuesto de que, con posterioridad a la aprobación del presente Reglamento, la Organización estime oportuno modificar alguna de las fechas relativas al desarrollo del Concurso, dicha circunstancia será debidamente comunicada a través de la página web oficial: <http://www.premioscincho.com>, teniendo dicha comunicación carácter prevalente.

Las decisiones adoptadas por el Jurado de Cata tendrán carácter definitivo. No obstante, cualquier reclamación deberá formularse por escrito y remitirse a la dirección de correo electrónico cincho@premioscincho.com, dentro del plazo máximo de 3 días naturales contados a partir de la publicación oficial de los premiados.

La participación en el Concurso de Quesos Premios Cincho de Castilla y León implica la aceptación expresa e íntegra de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, comprometiéndose todos los participantes a su estricto cumplimiento.

FECHAS DE PRODUCCIÓN DEL QUESO Y DENOMINACIÓN SEGÚN SU MADURACIÓN

Tabla 1 Determinación del grado de maduración o afinado (edad en días) de un queso en función de su fecha de producción

Edad en días y fechas de producción para determinar la maduración

PESO Kg.	MADURACIÓN	Edad mínima días	Edad máxima días	PERIODO DE ELABORACIÓN	
				Fecha Mínima	Fecha Máxima
Menos de 1,5 Kg.	Tierno	7	19	26 de mayo de 2026	14 de mayo de 2026
	Semicurado	20	44	13 de mayo de 2026	19 de abril de 2026
	Curado	45	99	18 de abril de 2026	23 de febrero de 2026
	Viejo	100	*	22 de febrero de 2026	*
Mas de 1,5 Kg.	Tierno	7	34	26 de mayo de 2026	29 de abril de 2026
	Semicurado	35	104	28 de abril de 2026	18 de febrero de 2026
	Curado	105	179	17 de febrero de 2026	5 de diciembre de 2025
	Viejo	180	269	04 de diciembre de 2025	6 de septiembre de 2025
	Añejo	270	*	5 de septiembre de 2025	*

ANEXO A.1

RESUMEN DE CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE QUESOS A CONCURSO

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
	Mezcla/Otras	*	2.3.3	Leche de otras especies o mezclas
Quesos Semiduros o duros	Cabra	Cruda	3.1.1	Leche cruda de Cabra
	Cabra	Pasteurizada	3.1.2	Leche pasteurizada de Cabra
	Cabra	*	3.1.3	Quesos ahumados Cabra
	Cabra	*	3.1.4	Cabra con ingredientes no lácteos en su interior
	Oveja	Cruda	3.2.1.2	Leche cruda de Oveja semicurado
	Oveja	Cruda	3.2.1.3	Leche cruda de Oveja curado
	Oveja	Cruda	3.2.1.4	Leche cruda de Oveja viejo
	Oveja	Cruda	3.2.1.5	Leche cruda de Oveja añejo
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.1	Leche pasteurizada de Oveja tierno
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.2	Leche pasteurizada de Oveja semicurado
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.3	Leche pasteurizada de Oveja curado
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.4	Leche pasteurizada de Oveja viejo
	Oveja	Pasteurizada	3.2.2.5	Leche pasteurizada de Oveja añejo

Categoría	Especie	Tratamiento térmico	Grupo	Descripción abreviada del grupo
	Oveja	*	3.2.3	Quesos ahumados Oveja
	Oveja	*	3.2.4	Con aceite de oliva
	Oveja	*	3.2.5	Oveja con ingredientes no lácteos en su interior
	Vaca	Cruda	3.3.1	Leche cruda de Vaca
	Vaca	Pasteurizada	3.3.2	Leche pasteurizada de Vaca
	Vaca	Cruda	3.3.3	Leche cruda de Vaca pasta cocida o semicocida
	Vaca	Pasteurizada	3.3.4	Leche pasteurizada de Vaca pasta cocida o semicocida
	Vaca	*	3.3.5	Quesos ahumados Vaca
	Mezcla	*	3.4.1.1	Leche de mezcla tierno
	Mezcla	*	3.4.1.2	Leche de mezcla semicurado
	Mezcla	*	3.4.1.3	Leche de mezcla curado
	Mezcla	*	3.4.1.4	Leche de mezcla viejo
	Mezcla	*	3.4.1.5	Leche de mezcla añejo
	*	*	3.5.1	Vaca o mezcla con ingredientes no lácteos en su interior
Quesos Azules	*	Cruda	4.1.1	Azules de Leche cruda
	*	Pasteurizada	4.1.2	Azules de Leche de Pasterizada
Quesos de Untar	*	*	5.1	Sin saborizantes
	*	*	5.2	Con ingredientes no lácteos

ANEXO A.2

DEFINICIÓN DETALLADA DE LOS GRUPOS DE QUESO A CONCURSO PREMIOS CINCHO 2026

CATEGORÍA	Código 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, nata u otros ingredientes
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

CATEGORÍA	Código Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
	2.3.3	Leche de otras especies o mezclas de varias especies. Producidos por coagulación enzimática o mixta
Quesos Semiduros o duros	3.1.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de cabra
	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
	3.1.4	Queso con ingredientes no lácteos en su interior (plantas aromáticas, hongos, pimentón, trufa, ajo negro, especias, manteca etc.) elaborados con leche 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 104 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 45 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 34 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 104 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

CATEGORÍA	Código Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
		45 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
	3.2.4	Queso afinado o madurado con aceite de oliva elaborado con leche de oveja
	3.2.5	Queso con ingredientes no lácteos en su interior (plantas aromáticas, hongos, pimentón, trufa, ajo negro, especias, manteca etc.) elaborado con leche de oveja
	3.3.1	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche cruda de vaca
	3.3.2	Quesos de consistencia dura o semidura elaborados a partir de leche pasteurizada de vaca
	3.3.3	Quesos elaborados con leche cruda de vaca con tecnología de pasta cocida o semicocida
	3.3.4	Quesos elaborados con leche pasteurizada de vaca con tecnología de pasta cocida o semicocida
	3.3.5	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 procedente de diferentes especies animales con una maduración entre 7 y 19 días para quesos de menos de 1,5 Kg y 7 y 34 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 104 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

CATEGORÍA	Código Grupo	Grupos de quesos: descripción detallada
		una maduración entre 45 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
	3.5.1	Queso con ingredientes no lácteos en su interior (plantas aromáticas, hongos, pimentón, trufa, ajo negro, especias, manteca etc.) elaborados con leche de vaca, o mezcla de diferentes especies animales
Quesos Azules	4.1.1	Quesos azules elaborados a partir de leche cruda
	4.1.2	Quesos azules elaborados a partir de leche pasteurizada
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