



Celebrado hoy, en el Laboratorio Agroalimentario de Santander

Nota de prensa

El jurado del Premio Alimentos de España al Mejor Queso evalúa las 161 muestras presentadas al certamen

- El proceso se basa en una valoración sensorial de los quesos, de los que saldrán 25 finalistas de las cinco modalidades del premio
- Las sesiones dieron comienzo ayer y concluirán mañana en el Laboratorio Agroalimentario de Santander

29 de junio de 2023. El jurado de la XII edición del Premio Alimentos de España al Mejor Queso ha iniciado el proceso de cata y valoración de las 161 muestras presentadas al certamen. Estas sesiones se llevan a cabo entre el 28 y el 30 de junio en el Laboratorio Agroalimentario de Santander (LAS).

Estos premios, que el ministerio convoca cada dos años desde 2001, buscan promocionar quesos de mejor calidad, tanto entre los productores, para conseguir una mayor competitividad; como entre los consumidores, al facilitar un mejor conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

Las 161 muestras procedentes de 116 queserías de todo el territorio nacional inscritas compiten en cuatro modalidades: vaca, cabra, oveja, mezcla y moho. Cada especialidad contará con un galardón, y se entregará el premio al queso con mejor puntuación.

PROCESO DE SELECCIÓN

Durante esta jornada se han formado cuatro paneles con cinco catadores en cada uno de ellos. Los 20 catadores elegidos cubren perfiles que representen a todos los agentes implicados en el sector lácteo, desde el productor hasta el consumidor, así como expertos en este campo.

Las muestras se codifican y clasifican por modalidades. Se establecen códigos aleatorios que permitan realizar una cata ciega y garantizar la trazabilidad de la





muestra. El sistema informático que se utiliza durante las catas genera los códigos.

La puntuación de estos catadores se realiza en dos fases. Durante la fase visual se evalúa el aspecto exterior y el del corte de la muestra. La fase olfatogustativa valora el olor, sabor, aroma, textura y otras sensaciones en boca, la persistencia y el gusto residual, así como la impresión global.

La fase final contará con cinco quesos por modalidad, a los que el LAS realizará un análisis fisicoquímico, microbiológico y de determinación del origen animal de la leche. Días después de la cata, el jurado se reunirá por videoconferencia para tomar nota de los quesos y queserías galardonadas.