



Prueba clasificatoria  
para representar a España  
en Agrolympics Poland 2019



## PRUEBA 12

### Cata de quesos

#### 1. INTRODUCCIÓN

La Región de Murcia tiene las Denominaciones de Origen Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. Los Quesos de Murcia se elaboran a partir de la leche entera de la cabra de raza Murciana-Granadina a la que se añaden sales de calcio y cuajo animal, y en quesos curados, además, fermentos lácticos acidificantes y aromatizantes. El queso Fresco es un queso no madurado, de forma cilíndrica, con grabados de pleita en su superficie. El queso Curado es un queso de forma cilíndrica con corteza lisa, de color amarillo céreo a ocre según aumenta el tiempo de maduración, que debe ser como mínimo de 120 días.

El queso de Murcia al Vino es un queso de forma cilíndrica, corteza lisa, muy ligera y de color granate-violáceo como consecuencia de los baños en vino tinto, durante la maduración. La pasta es de color blanco mate, firme y elástica con textura cremosa, fundente, y sin ninguna granulosis. Olor de intensidad media-baja. En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega. Sabor de intensidad media pero persistente, ligeramente ácido.

La producción total de quesos con denominación de origen en Murcia esta por encima de los 600.000 kg. anuales.

#### 2. OBJETIVO

Ordenar muestras de quesos de España y en particular, de la Región de Murcia, en base a dos tipos de criterios: por tipo de quesos (fresco, semicurado, curado, crema, azul, etc.) y por procedencia de la leche: leche de cabra, oveja, vaca y mixto, en un tiempo de 10 minutos.

#### 3. CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

Los diferentes participantes tendrán que clasificar dos grupos de muestras de quesos en base a los siguientes criterios establecidos y pudiendo utilizar para ello todos los parámetros de cata que estimen necesarios, es decir, olor, sabor, color, textura, elasticidad, friabilidad, etc.

- Dada una muestra de 10 quesos distintos, de diferente procedencia e identificados por números, habrá que ordenarlos de acuerdo al siguiente orden: 1º. Queso de Murcia Curado; 2º. Queso curado Manchego; 3º. Queso semicurado Idiazábal; 4º. Queso Majorero curado; 5º. Queso de Murcia al vino; 6º. Torta del Casar; 7º. Queso de Burgos; 8º. Queso de Murcia Fresco; 9º. Queso de Tetilla; 10º. Queso Cabrales.
- Dada una muestra de 5 quesos distintos identificados por números, habrá que ordenarlos según la procedencia de la leche de acuerdo con el siguiente orden: 1º. Queso de leche de cabra; 2º. Queso de leche de mezcla oveja y vaca; 3º. Queso de leche vaca; 4º. Queso de leche de oveja; 5º. Queso de leche mezcla de vaca, oveja y cabra.



Prueba clasificatoria  
para representar a España  
en Agrolympics Poland 2019



Se asignará una puntuación de 10 puntos para cada parte de esta prueba. En el primer caso, cada queso ordenado en la posición correcta valdrá un punto. En el segundo caso, cada queso colocado en la posición correcta valdrá dos puntos.

#### 4. MATERIAL DE LA PRUEBA

- Espacio de 50 m<sup>2</sup>.
- Quesos cortados en cuñas e identificados por números.
- Agua, manzanas y rosquillas.
- Servilletas, platos y vasos de plástico.
- Mesa o mesas con un tamaño total de 3 metros x 1 metro.

#### 5. DESARROLLO DE LA PRUEBA

Los participantes deberán en un tiempo máximo de 10 minutos valorar organolépticamente las características de los quesos de cada muestra y proceder a ordenarlos de acuerdo con los criterios establecidos.