

15º GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025 2º Cheese from Spain Awards

38 SALÓN GOURMETS / 7 al 10 de abril de 2025 / Ifema-Madrid



ULTIMO PLAZO FICHA DE INSCRIPCIÓN: 10 de marzo 2025

SEMIFINAL: 19 y 20 de marzo 2025, Madrid
Escuela Superior de Hostelería y Turismo

FINAL: 7 de abril 2025 / 38 Salón Gourmets / Ifema Madrid

ENTREGA DE PREMIOS: 10 de abril de 2025
38 Salón Gourmets / Ifema Madrid

INTRODUCCIÓN

Convocatoria: Se convoca la 15ª edición de **GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025**. GourmetQuesos está abierto a todos los elaboradores del país que comercialicen sus productos y tengan el Registro Sanitario en vigor.

Categorías: 20 categorías. Se admiten hasta 2 quesos por categoría, siempre que sean distintos en formato y tiempo de maduración.

Categoría “Cheese from Spain Awards”: ICEX patrocina esta categoría internacional de la mano de GourmetQuesos con el fin de seleccionar los mejores quesos españoles con potencial exportador para su promoción en mercados internacionales, como muestra de la oferta quesera española.

Todos los quesos finalistas participarán de forma gratuita en el Túnel del Queso del 38 Salón Gourmets.

Inscripción: Para concursar es necesario rellenar la ficha de inscripción, el plazo estará abierto hasta el **10 de marzo de 2025, a las 15:00 horas** para todas las categorías, incluida la de Cheese from Spain Awards.

El concurso tendrá dos fases según el siguiente calendario:

1ª Fase – Semifinal

- Lugar: Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
- Fecha: miércoles 19 y jueves 20 de marzo de 2025

Todos los quesos presentados a concurso y aceptados por el Comité Organizador serán evaluados por los 60 miembros del Jurado en cata ciega codificada.

Los 5 quesos con mayor puntuación en cada categoría serán los que pasen a la final.

Asimismo, todos los quesos finalistas inscritos en la categoría CHEESE FROM SPAIN AWARDS, pasarán a la fase final, donde serán evaluados por un Jurado internacional.

Jurado de la semifinal:

El número de jueces/catadores será de 60 y estará compuesto por técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, bloggers y periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes que miman y aman el queso. Este perfil heterogéneo de jueces permite una valoración más representativa y cercana a los gustos del consumidor.



2ª Fase – Final

- Lugar: 38 Salón Gourmets, pabellón y escenario por definir. Ifema Madrid
- Fecha: lunes 7 de abril de 2025

Los 100 quesos finalistas serán evaluados por un Jurado de 40 miembros, en cata ciega y mediante su correspondiente ficha de puntuación.

Aquellos que alcancen la mayor puntuación, sumando las calificaciones de la fase semifinal y de la fase final, serán los ganadores de cada una de las categorías.

De entre todos los ganadores de cada una de las categorías, un Jurado compuesto por 20 miembros seleccionará el **Mejor Queso de España del 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España** (el queso ganador no podrá volver a serlo en los próximos 3 años).

FINAL DE LA NUEVA CATEGORÍA CHEESE FROM SPAIN AWARDS - ICEX

Todos los quesos finalistas de la categoría **Cheese from Spain Awards** serán evaluados por un **Jurado internacional de 6 miembros** de reconocido prestigio. Dicho Jurado podrá otorgar hasta un máximo de 10 premios **GOLD** y otorgará, además, un premio especial **CHAMPION GOLD** al queso que elijan por mayoría absoluta.

Todos los quesos **GOLD y CHAMPION GOLD** podrán participar en distintas acciones de promoción promovidas por ICEX en mercados exteriores.

Todos los inscritos recibirán información detallada del desarrollo del concurso y diverso material gráfico.

A lo largo del mes de mayo de 2025 y por correo electrónico, recibirán un documento sobre la puntuación que han obtenido y el puesto alcanzado en la categoría en la que concursaron.

Todos los premiados y finalistas pueden hacer mención del reconocimiento, en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando SIEMPRE el nombre del campeonato, la categoría y la edición del premio:

15º GourmetQuesos, Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2025 / 38 Salón Gourmets.

GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España, es una actividad organizada por el Salón Gourmets, bajo la asesoría técnica de José Luis Martín (Maestro Quesero Afinador) y con la colaboración de ICEX.

El certamen contará con un Comité Técnico Organizador para el cumplimiento de las bases y el correcto funcionamiento del Campeonato, que estará compuesto por:

- Un miembro de Progourmet, S.A.
- El coordinador técnico del Campeonato.
- 6 miembros del Jurado de reconocido prestigio.

La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.



15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025

BASES

Objetivo: Con la premisa de divulgar y promocionar los quesos de calidad, Grupo Gourmets convoca, en el marco del 38 Salón Gourmets el 15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025.

Participantes: Podrán participar todos los elaboradores de queso de cualquier región española que cumplan con la normativa legal vigente aplicada a esa actividad, con productos de fabricación propia y correspondiente a un lote destinado a la comercialización.

Cualquier entidad pública o privada (Denominación de Origen, Asociación, tienda comercial, distribuidora, etc.) podrá presentar a concurso los quesos que considere oportuno, siempre que sean elaborados en España, cumplan la normativa sanitaria vigente y estén expresamente autorizados por el fabricante.

Los que, no siendo elaboradores o fabricantes, presenten quesos a concurso deberán ser autorizados por el representante legal de la empresa fabricante, mediante autorización expresa reflejada en la ficha de inscripción.

Admisión de Quesos:

Requisitos:

- Piezas enteras (salvo para los de tamaño mayor de 4 kg), sin la etiqueta pegada y sin marca comercial, de manera que se pueda garantizar su anonimato.
- Cuando sean 2 o más piezas por categoría deberán ser del mismo lote y tamaño parecido.
- Deben tener una maduración mínima de 7 días.
- Elaborados con leche de vaca, búfala, cabra, oveja o sus mezclas.
- Una producción mínima anual de 1.000 kg de producto y llevar más de 3 meses en el mercado.

En ningún caso se admitirán quesos frescos, ni enzimáticos ni lácticos.

Si hay sospecha de que un queso haya podido ser sondeado, calado o manipulado, será descalificado automáticamente y se informará al concursante.

Los quesos menores de 4 kg que vengan en mitades o porciones serán descalificados automáticamente.

El Comité clasificará los quesos por categorías inscritas e informará a todos los miembros del Jurado de los diversos tipos presentados, así como de sus principales características, con el fin de que existan los mismos criterios de valoración.

El Comité Técnico Organizador podrá cambiar la categoría de aquellos quesos que considere puedan pertenecer a otra. Asimismo puede considerar su eliminación si no cumple con las bases del Campeonato.

En todos los casos se avisará al concursante.

Cantidades a enviar:

- Formatos mayores de 8 kg: 1/4 pieza mínimo
- Formatos entre 4 y 6 kg: 1/2 pieza mínimo
- Formatos entre 1,2 y 3,5 kg: 1 pieza mínimo.
- Formatos menores de 1 kg: número de piezas equivalentes a un total de 1,2 kg de peso.

Los quesos presentados quedarán a disposición de la Organización y se destinarán para las sesiones de cata y diversas actividades de promoción. Los restos de queso sobrantes se donarán a la ONG Banco de Alimentos.



Cada queso presentado a concurso deberá incluirse en una de las siguientes categorías:

CAT	Tipo de Queso	Descripción
1	Vaca joven	<p>Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración inferior a 60 días para formatos menores de 1 kg y de 90 días para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática. Coagulación láctica de pasta compactada o ligeramente prensada.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semiblanda a semidura.</p>
2	Vaca curado	<p>Quesos elaborados con leche de vaca, cruda o pasteurizada, con una maduración superior a 60 días para formatos menores de 1 kg y superior a 90 días para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática. Coagulación láctica de pasta compactada o ligeramente prensada.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
3	Cabra joven leche cruda	<p>Quesos elaborados con leche cruda de cabra, con una maduración inferior a 60 días para formatos menores de 1 kg y de 90 días o inferior, para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semiblanda a semidura.</p>
4	Cabra joven leche pasteurizada	<p>Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra, con una maduración inferior a 45 días para formatos menores de 1 kg y de 75 días o inferior, para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semiblanda a semidura.</p>
5	Cabra curado leche cruda	<p>Quesos elaborados con leche cruda de cabra, con una maduración superior a 90 días en formatos menores de 1 kg y de 120 días o superior para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
6	Cabra curado leche pasteurizada	<p>Quesos elaborados con leche pasteurizada de cabra, con una maduración superior a 75 días en formatos menores de 1 kg y de 100 días o superior para formatos mayores.</p> <p>Coagulación mixta o enzimática.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Textura semidura a dura.</p>
7	Mezcla semicurado	<p>Quesos elaborados con distintas proporciones de leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración: Formatos menores de 1,5 kg, hasta 2 meses de maduración. Formatos mayores de 2 kg, hasta 3 meses de maduración .</p> <p>Coagulación enzimática o mixta.</p> <p>Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.</p> <p>Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción.</p> <p>Textura semiblanda a semidura.</p>



8 Mezcla curado

Quesos elaborados con distintas proporciones de leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:
Formatos de hasta 2 kg, a partir de 4 meses de maduración.
Formatos mayores de 3 kg, a partir de 5 meses de maduración.
Coagulación enzimática. Pasta prensada.
Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.
Es necesario indicar el porcentaje aproximado de cada leche en la ficha de inscripción.

Textura semidura a dura.

9 Pasta blanda corteza enmohecida

Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.
Sin prensar o ligero prensado o compactado. Coagulación enzimática o de tipo mixto.
Corteza enmohecida.
Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

10 Pasta blanda corteza lavada

Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.
Sin prensar o ligero prensado o compactado. Coagulación enzimática o de tipo mixto.
Corteza lavada con agua, salmuera, hierbas o bebidas.
Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

11 Pasta blanda con coagulante vegetal

Elaborados con leche cruda de vaca, cabra, oveja o sus mezclas.
El coagulante empleado debe ser a partir de las flores del cardo silvestre, bien al natural o en extracto concentrado.
Corteza natural, enmohecida o lavada con agua.
Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

12 Oveja semicurado leche cruda

Quesos elaborados con leche cruda de oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:
Formatos menores de 1,5 kg, hasta 3 meses de maduración.
Formatos mayores de 2 kg, hasta 4 meses de maduración.
Coagulación enzimática. Pasta prensada.
Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura.

13 Oveja semicurado leche pasteurizada

Quesos elaborados con leche pasteurizada de oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración:
Formatos menores de 1,5 kg, hasta 3 meses de maduración.
Formatos mayores de 2 kg, hasta 4 meses de maduración.
Coagulación mixta o enzimática. Pasta prensada.
Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura.

14 Oveja curado leche cruda

Quesos elaborados con leche cruda de oveja y de acuerdo al siguiente criterio de maduración:
Formatos menores de 2 kg, de 4 a 7 meses de maduración.
Formatos mayores de 2 kg, de 5 a 9 meses de maduración.
Coagulación enzimática. Pasta prensada.
Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura a dura.



15 Oveja curado leche pasteurizada

Quesos elaborados con leche pasteurizada de oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración:

Formatos menores de 2 kg, de 4 a 7 meses de maduración.

Formatos mayores de 2 kg, de 5 a 9 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura semidura a dura.

16 Oveja añejo

Quesos elaborados con leche cruda o pasteurizada de oveja y de acuerdo con el siguiente criterio de maduración:

Formatos hasta 2 kg, más de 7 meses de maduración.

Formatos de 3 kg o mayores, más de 10 meses de maduración.

Coagulación enzimática. Pasta prensada.

Tipo de corteza: natural, enmohecida, con manteca y/o aceite, recubierta de hierbas o especias.

Textura dura a muy dura. Puede contener cristales.

17 Afinados de coagulación ácido-láctica

Quesos elaborados por acidificación larga de la leche y desuerado espontáneo.

Elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra, oveja, o sus mezclas.

Textura blanda a muy blanda.

Sin prensar. Desuerado espontáneo.

Afinado mínimo de 2 semanas.

Corteza enmohecida de color blanco, verde, o heterogéneo. Corteza lavada.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y un porcentaje aproximado en la ficha de inscripción.

Textura blanda a muy blanda.

18 Azules (enmohecido interno)

Quesos de pasta azul o enmohecido interno, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, búfala, cabra u oveja o sus mezclas.

Coagulación mixta o enzimática.

Es necesario indicar el tipo de leche/s en la ficha de inscripción y un porcentaje aproximado.

Textura blanda a semiblanda.

19 Ahumados

Quesos madurados, elaborados con leche de vaca, búfala, cabra oveja o sus mezclas. Coagulación mixta o enzimática.

Corteza natural ahumada. No se permite pintura al humo.

Leche cruda o pasteurizada.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y porcentaje de cada una en la ficha de inscripción.

Textura semiblanda a semidura.

20 Con condimentos en su interior

Quesos madurados que incorporen durante el proceso de elaboración y/o maduración productos naturales en su interior que aporten matices visuales y gustativos diferenciados. (especias, trufa, hongos, flores, frutos secos, embutidos, licores, etc.)

No se admitirán quesos procesados, fundidos ni envasados en tarrinas.

Es necesario indicar el tipo de leche/s y también el condimento en la ficha de inscripción.

Textura blanda a semidura.



Inscripción:

Los concursantes podrán inscribirse en las categorías que deseen, pudiendo presentar hasta 2 muestras por categoría, siempre que no sean iguales en formato ni tiempo de maduración.

Los concursantes deberán cumplimentar la ficha de inscripción online en el siguiente [enlace](#) y el sistema registrará automáticamente la entrada.

La fecha tope para recibir la ficha de inscripción es el 10 de marzo de 2025 hasta las 15:00 h.

Precio por Inscripción:

El precio es de **25 €** (IVA incluido) **por cada tipo de queso** presentado a concurso. La inscripción quedará aprobada una vez realizado el pago.

El pago se efectuará con tarjeta de crédito o débito, a través de nuestra pasarela de pago a la que se accede a través de la ficha de inscripción.

Inscripción a Cheese from Spain Awards:

Para inscribirse en esta nueva categoría es imprescindible cumplir con los siguientes requisitos:

- **Estar inscrito previamente en el 15 GourmetQuesos**, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, siguiendo los pasos comentados más arriba.
- Tener capacidad exportadora, que se podrá justificar de alguna de las siguientes maneras (más información en la web de ICEX):
 - Siendo autorizante de aduanas
 - Aportando alguna factura que acredite una exportación previa
 - Disponiendo de una página web traducida a un idioma extranjero
 - Habiendo participado en alguno de los programas de iniciación a la exportación de ICEX (PIPE o ICEX Next)
- Hacer la solicitud y pagar la cuota a través de la web de ICEX www.icex.es según lo descrito en esta convocatoria y en el siguiente [enlace](#).

El precio de inscripción para participar en la categoría Cheese from Spain Awards es de 100 € por cada referencia presentada y está limitada a un número total de 5 por empresa.

Los quesos inscritos en esta nueva categoría podrán acceder a importantes acciones de promoción en el extranjero. Más información en la página web de ICEX.

Envío de muestras a concursar:

- Los quesos a concursar irán sin etiqueta comercial adherida, debidamente identificados indicando la categoría correspondiente y copia de la ficha de inscripción. Se enviará todo en un paquete junto con 3 etiquetas por cada tipo de queso presentado.
- Los quesos, para su envío, pueden ir envasados al vacío con film o papel alimentario, indicando en cada pieza el número de categoría a la que se presenta.
- Se recomienda introducir las etiquetas en una bolsa de plástico para evitar su deterioro.
- Se permite el envío de varias muestras y de distintos fabricantes en un mismo paquete, siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas.
- Las muestras se remitirán a **portes pagados** a la siguiente dirección:

GOURMETQUESOS 2025

A.M.E.R. (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración)
Calle Ferial s/n
Recinto Ferial Casa de Campo
28011 MADRID

Tfnos de contacto: 689 205 123 / 627 951 497



Para la **fase semifinal:**

- Las muestras deberán recibirse en la dirección arriba indicada entre el **miércoles 12 y viernes 14 de marzo** inclusive, en horario de 9:30 a 18:00 horas.

Para la **fase final:**

- Deberán recibirse en la misma dirección entre los días **2 y 4 de abril**, en horario de 9:30 a 18:00 horas.

Notas muy importantes:

- Los quesos procedentes de las Islas conviene enviarlos con suficiente antelación para que lleguen a tiempo.
- Los quesos serán almacenados en las debidas condiciones de temperatura y humedad para evitar cualquier alteración.
- La Organización no tendrá en cuenta los quesos que lleguen después de las fechas indicadas. No se reembolsará el precio de la Inscripción.
- Se permite el envío de varias muestras y de distintos productores en un mismo paquete siempre que estén perfectamente identificadas y diferenciadas.
- Todos los inscritos pueden disponer de 2 acreditaciones para visitar el 38 Salón Gourmets, el Espacio GourmetQuesos y el Túnel del Queso donde se podrán degustar los 100 quesos finalistas así como los finalistas a la categoría Cheese From Spain Awards.
- Todos los finalistas serán informados telefónicamente o vía e-mail.

Fase Final – Compromiso de los finalistas:

- Los finalistas de **GourmetQuesos** se comprometen a enviar un **mínimo de 5 kg** de queso para la Final del Campeonato, así como para las diversas actividades (exposición de los quesos campeones, talleres, catas y degustaciones) que se realizarán en el Túnel del Queso del 38º Salón Gourmets.
- Los finalistas de la categoría **Cheese from Spain Awards** (y también de GourmetQuesos) se comprometen a enviar un **mínimo de 10 kg** para participar en las dos finales, así como en las diversas actividades que se realizarán en el Túnel del Queso del 38 Salón Gourmets.
- Todos los quesos que se envíen para la final deben ir perfectamente identificados indicando claramente la categoría en la que concursan, su número de lote y caducidad.
- Los lotes pueden ser diferentes de la semifinal pero los quesos deberán tener características parecidas, tanto en aspecto, diámetro, altura y tiempo de maduración.
- El Comité de organización seleccionará, de los quesos enviados, las piezas que considere oportuno para las 2 finales.
- Aquellos quesos donde exista evidencia de que se han calado con sonda u otro utensilio, serán descalificados y quedarán fuera de concurso.
- Se notificará al fabricante que no tendrá derecho de reembolso de ningún tipo.

Dinámica de GourmetQuesos:

Fase Previa – Semifinal:

Tendrá lugar los días **19 y 20 de marzo de 2025 en Madrid**, en sesiones de mañana donde participarán todos los quesos admitidos al concurso.

En cada PANEL o MESA (15 en total) habrá un Jurado compuesto por 4 personas. Una de ellas, ejercerá de Jefe de Mesa y coordinará la misma y el recuento total.

Los jueces examinarán y catarán los quesos “a ciegas” con un código asignado a cada uno y dispondrán de tiempo suficiente para realizar su trabajo.

Para una correcta evaluación, los jueces dispondrán de información detallada sobre la metodología de cata aplicada y puntuarán según los siguientes parámetros:

- Aspecto exterior:** Corteza (máximo 10 puntos)
- Aspecto interior:** Color, textura, vista, etc. (máximo 15 puntos).
- Olor** (máximo 10 puntos).
- Textura en boca** (máximo 25 puntos).
- Gusto / sabor:** Aroma, sabor, regusto y persistencia (máximo 40 puntos).

La puntuación máxima a obtener sería de 100 puntos.



Los finalistas serán los 5 primeros clasificados en cada categoría y pasarán a concursar en la Final de GourmetQuesos.

Además, de ellos, todos aquellos que estén también inscritos en la categoría **Cheese From Spain Awards**, participarán también en la final internacional.

Fase Final GourmetQuesos:

Tendrá lugar el lunes **7 de abril de 2025**, en uno de los escenarios del Salón Gourmets, en sesión de **10:00 a 14:00 horas**.

El número de jueces será de 40, repartidos en 5 mesas de 8 jueces cada una. Cada mesa evaluará 4 categorías (20 quesos total).

El Jurado podrá declarar desierto cualquier premio de cualquier categoría si lo consideran apropiado y justificado.

La puntuación total de cada queso finalista será la resultante de sumar los puntos obtenidos en la semifinal y la final.

En caso de empate, el ganador será el que obtenga mayor puntuación en el parámetro **“Gusto/Sabor”**.

El Jurado podrá conceder premios ex aequo a los quesos premiados con la misma puntuación.

El fallo del Jurado será inapelable.

Final – Cheese from Spain Awards:

Todos los quesos finalistas de la categoría **Cheese from Spain Awards ICEX** serán evaluados por un jurado internacional compuesto por 6 miembros de reconocido prestigio que, consensuados por mayoría, podrá otorgar hasta un máximo de **10 medallas GOLD**.

Se otorgará además, un premio especial **CHAMPION GOLD** al queso que el Jurado Internacional haya elegido por mayoría absoluta.

El fallo del Jurado será inapelable.

Todos los quesos GOLD y CHAMPION GOLD podrán participar en distintas acciones de promoción promovidas por ICEX en mercados exteriores.

Selección del Mejor Queso de España GourmetQuesos 2025:

Un Jurado compuesto por 20 miembros será el encargado de catar los 20 quesos ganadores de cada categoría y elegir uno de ellos como el **Mejor Queso de España GourmetQuesos 2025**.

Dispondrán de una hora para catar y evaluar los quesos.

El Ganador del 15º GourmetQuesos “Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025” será aquel que más puntos obtenga por mayoría absoluta.

En caso de empate, será el Comité Técnico del Campeonato, quien decidirá por mayoría absoluta el ganador.

La Final se realizará bajo la supervisión de un Notario que guardará en sobre cerrado y sellado el nombre del Ganador Absoluto hasta el día de la entrega de premios. El mismo Notario será quien dé a conocer el ganador.

Premios:

El Mejor Queso de España 2025 recibirá una escultura original y personalizada, diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

Los quesos **ganadores** en cada una de las **20 categorías** recibirán una escultura original y personalizada, diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta comercial.

Los clasificados en **2º y 3º** lugar recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta comercial.

El ganador **CHAMPION GOLD** de la categoría **Cheese from Spain Awards** recibirá una escultura original, diploma acreditativo y logotipo reproducible en etiqueta comercial.



Los premiados con medalla **GOLD** recibirán diploma acreditativo y logotipo reproducible en la etiqueta comercial.

El resto de los finalistas recibirán diploma acreditativo.

Sólo podrán exhibirse los logotipos reproducibles a partir del archivo confeccionado al efecto por Grupo Gourmets.

Entrega de Premios:

Será pública y tendrá lugar el jueves 10 de abril de 2025, hora y lugar por definir dentro del 38 Salón Gourmets.

Todos los premiados y finalistas podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y publicidad, pero indicando siempre la categoría y la edición del premio:

15º GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025

Envío de Resultados:

Cada participante recibirá por email, durante el mes de mayo de 2025, los resultados del Campeonato, su clasificación y puntuación en cada categoría, así como diversa documentación y audiovisuales relativas al mismo.

Los finalistas recibirán los resultados de las dos fases: semifinal y final

Publicación Quesos Finalistas:

En la web del Grupo Gourmets / Salón Gourmets / Sección Actividades / 15 GourmetQuesos “Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025”.

Nota: A los finalistas se les notificará personalmente por correo electrónico o WhatsApp.

Entrega de Premios:

El acto de entrega de premios será el jueves 10 de abril de 2025.

Lugar: 38º Salón Gourmets, Escenario por definir.

En el mismo acto de entrega de premios, el Notario extraerá del sobre cerrado y sellado y leerá en voz alta el nombre del **Ganador Absoluto del Mejor Queso de España 2025**.

Consultas:

Para cualquier duda o consulta contactar con:
Mercedes Nyikos/ Actividades Salón Gourmets.

Tfno.: 915 489 651.

e-mail: actividades@gourmets.net.

Para detalles técnicos:

José Luis Martin.

Tfno.: 689 205 123.

e-mail: jlmartin@gourmets.net