



35600 – Puerto del Rosario
FUERTEVENTURA
Teles: 928531184/928531203
Fax: 928861091
E-mail: ganaderia@cabildofuer.es

Puerto del Rosario, a 10 de febrero de 2025

Estimado Sr/a.

El Concurso Nacional de Quesos de Cabra “**Premios Tabefe Fuerteventura**”, organizado por el Cabildo de Fuerteventura, alcanza en este año 2025 su **XXI edición**, consolidándose como uno de los concursos de quesos de cabra con mayor proyección a nivel nacional.

El concurso se desarrollará, en las instalaciones de la Granja Experimental de Pozo Negro, durante los días **4 y 5 de abril**. Para este año 2025, el jurado del concurso estará compuesto por 15 catadores procedentes de distintas comunidades autónomas del país. Son técnicos de consejos reguladores, técnicos de centros de investigación y universidades, técnicos de centros de calidad agroalimentaria y personas de reconocido prestigio en quesos de cabra.

Con el criterio de que entre todos debemos fortalecer y valorizar el queso de cabra en un mercado cada vez más competitivo **le invitamos a participar en la XXI edición de “Premios Tabefe Fuerteventura”**. Se le adjuntan las bases que regulan el concurso, así como la ficha de inscripción. Para cualquier duda, estamos a su entera disposición en los teléfonos y dirección que se detallan en el encabezado.

Aprovecho la ocasión para remitirle mis saludos y consideración.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA GANADERIA Y PESCA

Fdo.: Matías Peña García

La ganadería caprina de Fuerteventura ha experimentado en los últimos años grandes avances en la mejora de sus infraestructuras, instalaciones, genética y producciones; consolidando el queso majorero como un producto de alta calidad y gran demanda en los mercados, que ha obtenido diversos reconocimientos y premios en cuantos concursos nacionales e internacionales ha participado.

Ello ha permitido que esta ganadería sea hoy una actividad rentable, atractiva y consolidada, con gran futuro y posibilidades de crecimiento sin que se atisben dificultades insalvables.

En este desarrollo ganadero ha tenido una participación activa el Cabildo de Fuerteventura a través de las políticas realizadas por su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca para consolidar, desarrollar y promocionar la ganadería caprina y sus producciones, fundamentalmente el queso majorero.

Entre los eventos programados para la valorización de la ganadería destaca la realización del XXI Concurso Nacional de Quesos de Cabra "Premios Tabefe Fuerteventura", **a celebrar los días 04 al 05 de abril del presente año.**

El éxito alcanzado en las anteriores ediciones de este concurso y la importante participación nos anima a repetir la experiencia consolidando esta iniciativa como uno de los actos más importantes del sector primario.

Por todo ello, el Cabildo de Fuerteventura convoca el **XXI CONCURSO NACIONAL DE QUESOS DE CABRA – "PREMIOS TABEFE FUERTEVENTURA"**, sujeto a las siguientes:

BASES

1. Participación

Podrán participar en este Concurso elaboradores de queso de cabra, de coagulación enzimática, de cualquier Región de España, que cumplan con la normativa legal vigente de aplicación a esta actividad, con productos de fabricación propia que correspondan a un lote destinado a la comercialización.

2. Organización

La organización del presente concurso corresponde al **Comité Organizador del Concurso Nacional de Quesos de Cabra**, que es la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura.

Actuará de secretario y fedatario del concurso la secretaria general del Cabildo de Fuerteventura, con las funciones que las presentes Bases le reserven.

La organización dispondrá del asesoramiento técnico que estime pertinente.

La sede de la organización es la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura cuya dirección figura a pie de página de las bases.

3. Jurado del concurso

El Comité Organizador, designará para este cometido a expertos reconocidos a nivel nacional procedentes de paneles de cata de consejos reguladores, asociaciones científicas, centros tecnológicos, restauración, fabricantes de queso y otros que, por su formación, experiencia y capacidad, tengan cualificación específica para ello.

4. Clasificación de los quesos

Los quesos presentados al concurso serán incluidos en dos clases.

Clase P: Quesos elaborados con leche pasteurizada

Clase C: Quesos elaborados con leche cruda.

Y en tres grupos por cada clase, según el periodo de maduración:

Grupo 1: Quesos tiernos, entre 8 y 20 días de maduración. (Elaboración del 14 de marzo al 26 de marzo).

Grupo 2: Quesos Semicurados, entre 21 y 60 días de maduración. (Elaboración del 02 de febrero al 14 de marzo)

Grupo 3: Quesos curados, con más de 60 días de maduración. (Elaboración anterior al 02 de febrero).

En el proceso de maduración de los quesos, y como protección exterior, podrá emplearse gofio, pimentón, aceites, ahumado o cualquier otro procedimiento legalmente permitido y que sea de uso habitual en el tipo de queso que se presenta a concurso.

El Comité organizador a propuesta del jurado, podrá reorganizar las clases y grupos si lo considera necesario para el mejor desarrollo del concurso.

5. Inscripción y presentación de quesos

Cada concursante podrá participar en tantas clases y grupos como estime oportuno, presentando solamente un queso por cada uno de ellos.

Los concursantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción por cada queso presentado, acompañándola de copia del registro sanitario y una etiqueta comercial del producto, que deberán ser remitidos a la organización del concurso preservándolas de la humedad en bolsa de plástico o similar junto con el queso presentado, bajo la responsabilidad y por los medios que el concursante estime oportunos.

Los quesos deben presentarse enteros y con un peso mínimo de 1,5 kg. En el caso de que el formato de presentación comercial sea inferior al peso indicado, se presentarán el número de piezas iguales y suficientes (del mismo lote) para superar el mismo.

Los quesos presentados quedarán a disposición de la organización quién les dará la finalidad no comercial que estime oportuna.

6. Recepción de los quesos

La organización recibirá en su sede oficial los quesos que se presenten entre las 8:00 y las 14:00 horas **del 31 de marzo al 03 de abril**, conservándolos en óptimas condiciones de refrigeración hasta el momento del concurso. Con objeto de posibilitar la mayor participación y debido a las dificultades intrínsecas al envío de queso desde las diferentes regiones, la organización se reserva la aceptación de quesos aun cuando lleguen fuera del plazo indicado, siempre y cuando puedan estar válidamente inscritos y en poder de la Organización antes del comienzo del concurso.

Los concursantes y sus quesos quedarán válidamente inscritos cuando obre en poder de la organización la documentación oficial original y el producto presentado.

La falta de veracidad de los datos suministrados en la ficha de inscripción conllevará la descalificación inmediata de la muestra presentada.

El fedatario del concurso, el Secretario General del Cabildo de Fuerteventura, designado al efecto, custodiará la documentación y dará fe de las codificaciones asignadas a cada queso, conservándolas hasta el momento del fallo final, de tal forma que se garantice en todo momento el anonimato de los quesos presentados.

7. Preselección de los quesos

Los quesos admitidos a concurso serán sometidos a una preselección mediante evaluación de las muestras necesarias por no menos de cuatro jueces.

Por cada grupo pasarán a la fase final un máximo de 6 quesos que serán codificados de nuevo para evitar interacciones con la fase de preselección.

En la fase final los quesos serán evaluados por número superior de jueces a los de la fase de preselección.

8. Clasificación de los quesos

La organización, oído el jurado y los asesores oportunos, aprobará la ficha de cata con su puntuación correspondiente.

Para acceder a los premios, los quesos presentados deberán obtener no menos del 60% de los puntos estipulados en la ficha de cata.

El jurado, si lo estima oportuno, podrá realizar la analítica de laboratorio que crea conveniente con objeto de verificar composición y calidad de los quesos.

Finalizada la cata y pruebas que el jurado haya estimado convenientes, el Secretario procederá a identificar los quesos premiados según la codificación establecida y que, hasta este momento, ha garantizado su anonimato, levantando el acta correspondiente.

9. Premios

Para este concurso la organización establece los "PREMIOS TABEFE FUERTEVENTURA", que consistirán en un trofeo alegórico realizado por un artesano insular, un premio en metálico y un accésit, para cada uno de los grupos en concurso.

La cuantía de los premios es la siguiente:

PRIMER PREMIO1.000 €

ACCESIT 500 €

No obstante, si la organización lo estima oportuno y a propuesta del jurado, podrá conceder más accésit a los quesos que hayan sido merecedores de ello.

Entre los concursantes procedentes de Canarias, el jurado designará el "MEJOR QUESO DE CANARIAS 2025" independientemente del grupo en que concurse, dotado con un trofeo alegórico y 1.000 €.



10. Arbitraje

La inscripción en este Concurso Nacional de Quesos de Cabra, conlleva la aceptación implícita de las presentes bases por parte de los participantes.

Cualquier discrepancia en la interpretación de las mismas, duda o reclamación que pudiera surgir, será resuelta por la organización del concurso, oídas las partes interesadas, el jurado y los asesores técnicos que aquella estime pertinentes.

Puerto del Rosario, 3 de febrero de 2025

EL COMITÉ ORGANIZADOR

C/ Lucha Canaria, 112
 35600 Puerto del Rosario | Fuerteventura
 Tfno: 928 531 184 - 928 531 203
 Correo-e: ganaderia@cabildofuer.es

21º Concurso Nacional de
Quesos
 leche de cabra

Fecha límite 1 de abril
 1 ficha por cada muestra

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Datos de la quesería

Nombre y Apellidos o Razón Social*		N.I.F./C.I.F.	
Domicilio		Localidad	
Código postal	Término municipal	Provincia	
Teléfono	Fax	Correo Electrónico	
Dirección explotación			
Marca comercial del queso		Registro sanitario	
Leche cruda <input type="checkbox"/>		Leche pasterizada <input type="checkbox"/>	
		Fecha de elaboración	
Nº de piezas elaboradas / lote /		Kilos/año	
		Maduración del queso días: meses:	

*El nombre debe coincidir con el del titular del Registro Sanitario

Grupo al que concursa

Pasterizada 1º <input type="checkbox"/>	2º <input type="checkbox"/>	3º <input type="checkbox"/>	Cruda 1º <input type="checkbox"/>	2º <input type="checkbox"/>	3º <input type="checkbox"/>
---	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

D/Dña. _____, en representación de la empresa,
 _____, declara que los datos expuestos se ajustan a la realidad
 y solicita participar en el concurso acatando las bases del mismo.

He leído y acepto tanto las condiciones como la información sobre el tratamiento de datos personales recogidos en esta solicitud.

En _____, a _____ de _____ de 2025

Firmado

INFORMACIÓN SOBRE EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

En cumplimiento de lo dispuesto en la normativa vigente sobre protección de datos de carácter personal se informa de los siguientes extremos en relación con el tratamiento de los datos personales recogidos en este formulario, así como, en otra documentación que pueda ser adjuntada:

Responsable del tratamiento. El Cabildo de Fuerteventura, a través del Servicio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Calle Primero de Mayo, 39. 35600 Puerto del Rosario.

Delegada de Protección de Datos. Correo electrónico de contacto: dpd@cabildofuer.es

Finalidad y legitimación del tratamiento. Los datos personales facilitados serán tratados con la finalidad de tramitar y gestionar la solicitud de uso de los espacios del recinto destinados a exposición y venta comercial durante FEAGA con base jurídica en el consentimiento de la persona interesada (art. 6.1.a) del RGPD) y en el cumplimiento de una misión realizada en interés público o n ejercicio de poderes públicos (art. 6.1.e) del RGPD).

Destinatarios. No está prevista la comunicación de los datos personales recogidos salvo en aquellos supuestos previstos en la Ley.

Transferencias internacionales. No está prevista transferencia internacional de datos.

Datos de terceros. Si la documentación presentada contiene datos de terceras personas, previamente a la comunicación de estos datos al Cabildo, las personas solicitantes o quien le represente legalmente deben de informar a dichas personas del tratamiento de sus datos por parte del Cabildo, en los términos previstos en estas cláusulas, y en su caso, contar con el consentimiento o autorización para el tratamiento de sus datos por parte de esta entidad eximiendo a Cabildo Insular de Fuerteventura de cualquier responsabilidad por dicho incumplimiento.

Plazo de conservación. Los datos se conservarán el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recaban y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de los datos. En cualquier caso, los datos podrán ser conservados, en su caso, con fines de archivo de interés público, fines de investigación científica e histórica o fines estadísticos.

Consecuencias de no facilitar los datos. Todos los datos solicitados a través del formulario de solicitud, así como la documentación vinculada, son necesarios para poder tramitar la solicitud. La falta de comunicación de estos datos al Cabildo comportará las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico.

Derechos. La persona interesada podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad, a no ser objeto de una decisión basada únicamente en el tratamiento automatizado, así como revocar su consentimiento, sin que ello afecte a la licitud del tratamiento previo a su retirada, a través del registro de entrada del Cabildo Insular de Fuerteventura con dirección Primero de Mayo, 39, 35600, Puerto del Rosario, a través de la sede electrónica <https://sede.cabildofuer.es> o en los registros regulados en el art. 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Publicas. Si considera que el ejercicio de sus derechos no ha sido debidamente atendido puede presentar reclamación ante la Autoridad de Control en la sede electrónica <https://www.aepd.es>. Con carácter previo y voluntario a la reclamación puede contactar con la delegada de protección de datos a través de dpd@cabildofuer.es. Más información en la política de privacidad página www.cabildofuer.es