

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25



PREMIOS ARNIU 2025

**EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.**

REGLAMENTO DE PARTICIPACIÓN:

ARNIU y el Institutu Gastronómicu Asturianu convocan la primera edición de los premios

ARNIU: QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

La **misión fundamental** del Concurso es:

Aumentar la visibilidad de los quesos artesanales y singulares de Asturias y de otras regiones del norte peninsular. En esta primera edición se admitirán participantes de las comunidades autónomas y provincias de Galicia, León, Asturias, Cantabria y País Vasco.

Otorgar el valor adecuado al oficio de los ganaderos/as y/o elaboradores/as de quesos reconociendo su experiencia y evaluando en un concurso público el saber hacer en los quesos que elaboran y el cuidado del entorno y el medio de lo que obtienen los recursos.

Calendario y localizaciones de las deliberaciones. Las deliberaciones del jurado del concurso se realizarán entre los días **11 y 12 de Agosto de 2025 en las instalaciones de la Escuela Popular de Gastronomía Sostenible de La Ribera**, días antes de la celebración del Arniu Cheese Fest del 16 de Agosto, que organiza el Ayuntamiento de Ribera de Arriba.

PARTICIPACIÓN:

Podrán participar todas aquellas quoserías que estén en posesión de un registro sanitario propio para la actividad que desarrollan, y que la lleven a cabo en el ámbito geográfico de Asturias, Galicia, León, Cantabria, País Vasco

Artículo 1.

Los quesos presentados en Concurso serán quesos comerciales. No se aceptarán quesos en Concurso que no se puedan encontrar en los canales habituales de comercialización de quesos.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 2.

Para la inscripción en el Concurso será imprescindible presentar una copia del Registro Sanitario y será necesario rellenar la solicitud de **inscripción en Concurso accediendo al formulario al pie de esta página**, que también se puede descargar en **www.arniucheeseefest.com**, abonando la cuota de inscripción correspondiente. Cada elaborador podrá concursar en tantas categorías como desee, pudiendo presentar hasta 2 quesos por categoría.

PRECIOS DE PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO:

15 € por cada queso presentado. Los quesos adscritos a la marca Alimentos del Paraíso Natural estarán exentos de tasa por participación.

La **fecha límite** para inscribir quesos en el Concurso será el **4 de agosto de 2025 a las 23:59 horas**.

Dada la complejidad de la organización del Concurso no se aceptarán inscripciones fuera de plazo. Todas aquellas queserías que quieran presentar quesos al concurso tendrán que haberse inscrito formalmente y realizado el pago de cada uno de los quesos presentados.

Artículo 3.

La **recepción de los quesos** se realizará **desde el día hasta el día 4 al 8 de agosto en las instalaciones de Asincar (Polígono La Barreda, c/ Solellero, 5 - 33180, Noreña)**. Los quesos podrán ser presentados directamente por sus productores o enviados por paquetería responsabilizándose el productor de la trazabilidad del envío en condiciones adecuadas.

Los quesos se presentarán en Concurso debidamente identificados, acompañados de su etiqueta comercial aparte y sin enganchar.

Los quesos que no estén en buenas condiciones serán desestimados de participar en el Concurso por decisión del Comité Organizador.

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

PREMIOS
ARNIU
2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 4 .

El día de la deliberación del jurado del Concurso sólo podrán participar los quesos inscritos con anterioridad y por tanto habiendo abonado su inscripción.

El número mínimo de quesos para integrar una categoría y ser evaluada por el jurado será de 4 tipos. En caso de que no se llegue a esta cantidad y siempre que sea posible, los quesos presentados pasarán a ser catados en otras categorías donde se evalúan quesos elaborados con la misma tecnología.

Artículo 5.

La cantidad de queso necesaria para presentar en el concurso será de mínimo 1 kg. En el caso de piezas de peso inferior, deberá presentarse el número adecuado hasta completar el peso solicitado. En el caso de piezas de peso superior, será necesario presentarlas enteras.

Las queserías podrán recuperar las piezas grandes (superiores a 2 kilogramos) sobrantes del Concurso.

Artículo 6.

Los ingredientes de los quesos presentados en Concurso serán leche, cuajo, fermentos, sal y otros ingredientes que sean naturales. No se aceptarán a concurso piezas parafinadas o pintadas con pinturas antifúngicas o plásticas; tampoco ahumados líquidos.

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

PREMIOS
ARNIU
2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIAS

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 7.

Los quesos presentados a Concurso participarán en una de las siguientes categorías: (se desarrollarán características de cada una de las categorías más adelante):

1. **Frescos** (incluidos quesos de pasta ahilada y requesones).
2. **Pasta blanda, lácticos, condimentados y/o especiales.**
3. **Vaca joven** (hasta 30 días de maduración).
4. **Vaca madurado** (semiduros y duros de más de 30 días de maduración).
5. **Cabra joven** (hasta 30 días de maduración).
6. **Cabra madurado** (semiduros y duros de más de 30 días de maduración).
7. **Oveja joven** (hasta 30 días de maduración).
8. **Oveja madurado** (semiduros y duros de más de 30 días de maduración).
9. **Mezcla joven** (mezcla de dos o más leches de hasta 30 días de maduración).
10. **Mezcla madurado** (semiduros o duros de mezcla de dos o más leches de más de 30 días de maduración).
11. **Quesos azules.**
12. **Quesos ahumados.**

Dentro de esta categorización se indica a los productores que los quesos semiazules de textura no untuosa, como el Gamonéu DOP, deben inscribirse en la categoría de quesos de mezcla madurados (caso de llevar más de una leche), o quesos de vaca madurados (caso de llevar únicamente leche de vaca en su elaboración)

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

PREMIOS
ARNIU
2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 8.

El concurso se desarrollará bajo la atenta mirada del **Comité Organizador** integrado por:

Luis Nel Estrada, Director de ARNIU CHEESE FEST y responsable del Institutu Gastronómicu Asturianu.

Victoria Entrialgo Cadierno, Técnica en desarrollo de producto lácteo I+D+i en ASINCAR.

Luis Javier del Valle. Secretario del Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos. Entidad colaboradora con el Arniu Cheese Fest desde sus inicios y encargada de coordinar y organizar los distintos procesos de distinción de quesos vinculados a este festival quesero.

Este Comité, se ocupará de la redacción del Reglamento, selección y convocatoria del jurado, recepción y codificación de los quesos, recolección de los resultados y entrega de premios.

Artículo 9.

El jurado será independiente y profesional. Formado por especialistas en el sector quesero, y podrá incluir a técnicos en quesería, periodistas gastronómicos, chefs y hosteleros ligados al mundo del queso, afinadores y comercializadores de quesos, y queseros que no concurran a concurso en ninguna categoría.

Cada grupo de catadores evaluará los quesos de una o varias categorías del Concurso cortados en el momento. La figura del Jefe de Mesa guiará la cata aportando valor y apuntes más técnicos para una evaluación de los quesos más objetiva. Los catadores integrantes de cada mesa evaluarán el queso individualmente y tomarán una decisión consensuada sobre el ganador de cada categoría.

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

PREMIOS
ARNIU
2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIAS

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 10.

Los miembros del jurado tendrán que escoger los **tres mejores quesos de cada categoría** (Arniu d'Oru, Arniu de Plata y Arniu de Bronce)

En caso de empate, se volverán a probar los quesos y en caso de que no se pueda llegar a una decisión consensuada entre los miembros del jurado, será el Jefe de Mesa junto con el Comité Organizador del Concurso quien tendrá la última palabra para decidir el ganador.

Artículo 11.

Se otorga el premio **Arniu de Platino, o Mejor Queso de los Premios Arniu** a un queso elegido en final entre los diez ganadores de cada una de las categorías.

Artículo 12.

Se otorgarán además los siguientes **premios especiales** que podrán o no coincidir con otros quesos ya premiados en sus correspondientes categorías.

Premio especial Arniu al *mejor queso de leche ecológica.*

Premio especial Arniu *al mejor queso de la marca Alimentos del Paraíso Natural.*

Premio especial Arniu *al mejor queso de leche cruda.*

Artículo 13.

Se otorgará un diploma y el archivo digital con el diseño de las etiquetas identificativas de la mención al queso ganador de cada uno de los galardonados en su correspondiente categoría.

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

**PREMIOS
ARNIU
2025**

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25

Artículo 14.

Los quesos que no cumplan los requisitos anteriormente expuestos en este Reglamento no serán susceptibles de participar en los Premios Arniu. El Comité Organizador del Concurso se reserva el derecho de descalificar quesos que no cumplan las bases establecidas en este Reglamento o que se presenten a Concurso falseando datos relacionados a la actividad que desarrollan.

Artículo 15.

El Comité Organizador del Concurso se reserva el derecho a resolver aquellas cuestiones que surjan durante el desarrollo del Concurso y no estén contempladas en el presente reglamento. Las decisiones del Comité Organizador del Concurso tendrán carácter inapelable.

PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN

PREMIOS
ARNIU
2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.

FESTIVAL DE LOS QUESOS TRADICIONALES Y SINGULARES D'ASTURIES

ARNIU

CHEESE FEST '25

PREMIOS ARNIU 2025

EN BUSCA DE LOS MEJORES QUESOS
TRADICIONALES Y SINGULARES DEL CANTÁBRICO.



PINCHA
PARA ACCEDER
AL **FORMULARIO**
DE INSCRIPCIÓN