

LONDON TASTING AWARDS

FORMULARIO PARTICIPANTE 2027 - QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS



Envío del paquete

Número de cuenta:

No llenar estos formularios en caso de inscripción por Internet.

Sírvase enviar una copia de este formulario por correo o por email antes del 2 de noviembre de 2026.

Etapas de la inscripción

A La solicitud: los formularios inscripción participante y producto

B Las muestras:

Peso del queso inferior a 50 g	4 piezas
Peso del queso entre 50 g y 49 g	3 piezas
Peso del queso entre 100 g y 149 g	2 piezas
Peso del queso entre 150 g y 499 g	1 pieza
Peso del queso superior a 500 g	1 pieza de 500 g mínimo (4 kg máximo)
Mantequilla	2 piezas sin marcas
Leche	1 botella
Queso fresco / blanco, nata, yogur de menos de 199 g	4 botes
Queso fresco / blanco, nata, yogur de más de 200 g	1 bote

Dirección de expedición:

London Tasting Awards
Armonia Group UK LTD
The address will be
confirmed soon London
Reino Unido

Tel: 0044 20 3445 6195

Email : london@londontastingawards.com

Fechas importantes:

Hasta el lunes, 2 de noviembre de 2026 > este documento

Del lunes 9 noviembre al martes, 24 de noviembre de 2026 > Recepción de muestras

27 de noviembre de 2026 - 2 de diciembre de 2026 > London Tasting Awards

7 de diciembre de 2026 > Publicación de resultados en internet

Datos

Empresa:

Dirección:

Código postal: Ciudad: País:

Tel: Móvil:

Nº IVA (NIF): :

Persona a cargo del formulario de inscripción:

Apellido/s: Nombre:

Email :

Una factura será enviada por email.

Derechos de inscripción

Complete el importe a la derecha y marque la forma de pago siguiente

Precio unitario	X	Número de productos presentados	=	Total £ sin IVA
49,00 £ sin IVA	X		=	

☐ **Tarjeta bancaria** Próximamente recibirá una factura por correo electrónico con un enlace seguro para realizar el pago.

☐ **Transferencia bancaria**

Los gastos bancarios quedan a cargo del participante.

IBAN : GB77 REVO 0099 6928 5588 69

Nombre de la cuenta: Armonia Group UK LTD
Número de cuenta: 88056104

Nombre del banco : REVOLUT

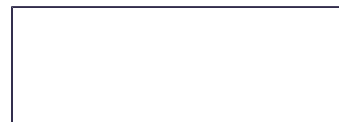
BIC : REVOGB21

Código de sucursal: 04-29-09

☒ Certifico haber leído el reglamento y la representatividad de las muestras expedidas adjunto, de acuerdo con el Reglamento del concurso.

Fecha:

Firma y sello:



Formulario inscripción producto(s) en la página siguiente

LONDON TASTING AWARDS

FORMULARIO 2027 - QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS



Imprima o fotocopia varias veces esta página para presentar más de 3 productos
No llenar estos formularios en caso de inscripción por Internet.

Nombre sociedad:.....

Producto presentado

Nombre del producto:

Nº de categoría (Ver anexo) :

Certificación⁽¹⁾:

Leche : ☐ Vaca ☐ Cabra ☐ Oveja ☐ Búfala ☐ Camella ☐ Yac ☐ Yegua ☐ Cebú ☐ Otra leche de origen animal

Tipo de leche : ☐ Cruda ☐ Pasteurizada ☐ Termizada ☐ Esterilizada ☐ Esterilizada (UHT)

Maduración : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - de 14 días ☐ 14 a 30 días ☐ 30 días a 3 meses ☐ 3 a 6 meses ☐ 6 a 12 meses ☐ + de 12 meses
☐ 12 a 24 meses ☐ 24 a 36 meses ☐ + de 36 meses

Materia grasa del producto acabado (en %) Peso del producto acabado (en g) : Producción anual (en t) :
:

Si el producto es aromatizado o se le añaden ingredientes, precise los 3 principales⁽²⁾:

Producto presentado

Nombre del producto:

Nº de categoría (Ver anexo) :

Certificación⁽¹⁾:

Leche : ☐ Vaca ☐ Cabra ☐ Oveja ☐ Búfala ☐ Camella ☐ Yac ☐ Yegua ☐ Cebú ☐ Otra leche de origen animal

Tipo de leche : ☐ Cruda ☐ Pasteurizada ☐ Termizada ☐ Esterilizada ☐ Esterilizada (UHT)

Maduración : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - de 14 días ☐ 14 a 30 días ☐ 30 días a 3 meses ☐ 3 a 6 meses ☐ 6 a 12 meses ☐ + de 12 meses
☐ 12 a 24 meses ☐ 24 a 36 meses ☐ + de 36 meses

Materia grasa del producto acabado (en %) Peso del producto acabado (en g) : Producción anual (en t) :
:

Si el producto es aromatizado o se le añaden ingredientes, precise los 3 principales⁽²⁾:

Producto presentado

Nombre del producto:

Nº de categoría (Ver anexo) :

Certificación⁽¹⁾:

Leche : ☐ Vaca ☐ Cabra ☐ Oveja ☐ Búfala ☐ Camella ☐ Yac ☐ Yegua ☐ Cebú ☐ Otra leche de origen animal

Tipo de leche : ☐ Cruda ☐ Pasteurizada ☐ Termizada ☐ Esterilizada ☐ Esterilizada (UHT)

Maduración : ☐ Fresco ☐ Cremoso ☐ - de 14 días ☐ 14 a 30 días ☐ 30 días a 3 meses ☐ 3 a 6 meses ☐ 6 a 12 meses ☐ + de 12 meses
☐ 12 a 24 meses ☐ 24 a 36 meses ☐ + de 36 meses

Materia grasa del producto acabado (en %) Peso del producto acabado (en g) : Producción anual (en t) :
:

Si el producto es aromatizado o se le añaden ingredientes, precise los 3 principales⁽²⁾:

⁽¹⁾ (Bío, Biodinámica, conversión...) | ⁽²⁾ Estas informaciones van a ser transmitidas a los catadores y se encontrarán presentes en el diploma.



LONDON TASTING AWARDS - QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS

LISTA DE LAS CATEGORÍAS



Queso de vaca	
100	Abondance AOP
101	Beaufort AOP
102	Bleu d'Auvergne AOP
103	Bleu de Gex AOP
104	Bleu des Causses AOP
105	Bleu du Vercors - Sassenage AOP
106	Brie (Otros)
107	Brie de Meaux AOP
108	Brie de Melun AOP
109	Brillat-Savarin IGP
110	Camembert (Otros)
111	Camembert de Normandie AOP
112	Cancoillotte
113	Cantal AOP
114	Chaource AOP
115	Comté AOP
116	Coulommiers
117	Emmental de Savoie IGP
118	Emmental français IGP
119	Epoisses AOP
120	Fourme d'Ambert AOP
121	Fourme de Montbrison AOP
122	Gruyère IGP
123	Laguiole AOP
124	Langres AOP
125	Livarot AOP
126	Maroilles AOP
127	Mimolette
128	Mont d'Or o Vacherin du Haut-Doubs AOP
129	Morbier AOP
130	Munster AOP de comino
131	Munster o Munster Géromé AOP
132	Neufchâtel fermier AOP
133	Neufchâtel laitier AOP
134	Pont l'Evêque AOP
135	Raclette de Savoie IGP
136	Reblochon AOP
137	Saint-Félicien
138	Saint-Marcellin IGP
139	Saint-Nectaire AOP
140	Salers AOP
141	Soumaintrain IGP
142	Tomme de Savoie IGP
143	Tome des Bauges AOP
144	Tomme des Pyrénées IGP
150	Allgäuer Bergkäse
151	Allgäuer Emmentaler
152	Odenwälder Frühstückskäse
160	Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
161	Tiroler Bergkäse
163	Vorarlberger Alpkäse
164	Vorarlberger Bergkäse
170	Fromage de Herve AOP
180	Danablu IGP
190	Afuega'l Pitu DOP
191	Arzúa-Ulloa DOP
193	Cebreiro DOP
194	Picón-Bejes-Tresviso DOP
197	Queso Tetilla DOP
198	San Simón da Costa DOP
210	Asiago d'Allevo DOP
211	Asiago DOP
213	Caciocavallo Silano DOP
216	Castel Magno DOP
218	Fontal DOP

221	Gorgonzola DOP
222	Grana Padano DOP
223	Mascarpone
224	Montasio DOP
227	Parmigiano Reggiano DOP
229	Provolone Valpadana DOP
230	Quartirollo Lombardo DOP
231	Ragusano DOP
232	Raschera DOP
241	Taleggio DOP
242	Toma Piemontese DOP
252	Noord-Hollandse Gouda AOP
270	Beacon Fell traditional Lancashire cheese AOP
271	Blue Stilton cheese AOP
272	Bonchester cheese AOP
273	Buxton Blue AOP
274	Dovedale cheese AOP
275	Single Gloucester AOP
276	Teviotdale cheese IGP
277	West Country farmhouse Cheddar cheese AOP
278	White Stilton cheese AOP
290	Berner Alp- und Hobelkäse AOP
292	Emmental AOP
293	Bündner Bergkäse
295	Le Gruyère AOP
296	Le Gruyère d'alpage AOP
297	L'Etivaz AOP
298	Raclette du Valais AOP - Walliser Raclette
299	Sbrinz AOP
300	Tête de Moine AOP
301	Vacherin Fribourgeois AOP
302	Vacherin Mont-d'Or AOP (Suiza)
310	Allgäuer Sennalpkäse
311	Allgäuer Weißlack
312	Altenburger Milbenkäse
313	Cheddar
314	Edam
315	Emmental
317	Gouda
318	Gruyere
319	Hessischer Handkäse
322	Saint-Paulin
330	Burrata
331	Fior di Latte
332	Mozzarella
350	Otro queso de leche de vaca de pasta blanda y corteza natural
351	Otro queso de leche de vaca de pasta blanda y corteza florida
352	Otro queso de leche de vaca de pasta blanda y corteza lavada
353	Otro queso de leche de vaca de pasta blanda y corteza lavada
354	Otro queso de leche de vaca de pasta prensada no cocida
355	Otro queso de leche de vaca de pasta prensada semicocida
356	Otro queso de leche de vaca de pasta prensada cocida
357	Otro queso de leche de vaca de pasta semi dura
358	Otro queso de leche de vaca de Pasta hilada
359	Otro queso de lache de vaca de pasta fundida
360	Otro queso de leche de vaca de pasta azul
361	Otro queso de leche de vaca con ceniza
380	Otro queso con DOP elaborado con leche de vaca

Queso de cabra	
400	Banon AOP
401	Chabichou du Poitou AOP
402	Charolais AOP
403	Chavignol AOP
404	Chevrotin AOP
405	Mâconnais AOP
406	Mothais sur feuille
407	Pélardon AOP
408	Picodon AOP
409	Pouligny Saint-Pierre AOP
410	Rigotte de Condrieu AOP
411	Rocamadour AOP
412	Sainte Maure de Touraine AOP
413	Selles-sur-Cher AOP
414	Valençay AOP
424	Queso Majorero DOP
450	Otro rulo de queso de cabra
460	Otro queso de leche de cabra con ceniza
461	Otro queso de leche de cabra de pasta blanda y corteza natural
462	Otro queso de leche de cabra de pasta blanda y corteza florida
463	Otro queso de leche de cabra de pasta blanda y corteza lavada
464	Otro queso de leche de cabra de pasta prensada no cocida
465	Otro queso de leche de cabra de pasta prensada semicocida
466	Otro queso de leche de cabra de pasta prensada cocida
467	Otro queso de leche de cabra de pasta azul
480	Otro queso con DOP elaborado con leche de cabra

Queso de oveja	
500	Brocciu AOP
501	Ossau Iraty AOP
502	Pérail IGP
503	Roquefort AOP
510	Idiazábal DOP
511	Queso Castellano IGP
512	Queso de la Serena DOP
513	Queso Manchego DOP
515	Roncal DOP
516	Torta del Casar DOP
521	Fiore Sardo DOP
523	Pecorino di Filiano DOP
524	Pecorino Romano DOP
526	Pecorino Toscano DOP
535	Queijo Serra da Estrela AOP
540	Swaledale ewes' cheese PDO
550	Otro queso de leche de oveja de pasta blanda y corteza natural
551	Otro queso de leche de oveja de pasta blanda y corteza florida
552	Otro queso de leche de oveja de pasta blanda y corteza lavada
553	Otro queso de leche de oveja de pasta prensada no cocida
554	Otro queso de leche de oveja de pasta prensada semicocida
555	Otro queso de leche de oveja de pasta prensada cocida
556	Otro queso de leche de oveja extraduros, duros y semiduros
557	Otro queso de leche de oveja de pasta azul
570	Otro queso con DOP elaborado con leche de oveja

Queso de búfala

- 600 Mozzarella di Bufala Campana DOP
- 601 Mozzarella di Bufala
- 602 Burrata di Bufala
- 603 Otro queso de búfala
- 610 Otro queso con DOP elaborado con leche de búfala

Queso mixto o de otras leches

- 700 Altenburger Ziegenkäse AOP
- 710 Cabrales DOP
- 712 Mahón-Menorca DOP
- 722 Feta AOP
- 727 Graviera Naxou AOP
- 729 Kasseri AOP
- 731 Kefalograviera AOP
- 733 Ladotyri Mytilinis AOP
- 734 Manouri AOP
- 741 Bra DOP
- 743 Canestrato Pugliese DOP
- 760 Swaledale cheese AOP
- 765 Formaggio d'Alpe Ticinese AOP
- 770 Tilsiter
- 773 Obazda / Obatzter

- 775 Feta
- 778 Queso raclette
- 780 Otro queso de lactosuero
- 781 Otro queso de pasta láctica y sin corteza
- 782 Otro queso de pasta láctica y con corteza florecida
- 783 Otro queso de pasta láctica y con corteza lavada
- 784 Otro queso de pasta blanda con corteza natural
- 785 Otro queso de pasta blanda y corteza florida
- 786 Otro queso de pasta blanda y corteza lavada
- 787 Otro queso de pasta prensada no cocida
- 788 Otro queso de pasta prensada semicocida
- 789 Otro queso de pasta prensada cocida
- 790 Otro queso de pasta azul
- 791 Otro queso de pasta fundida
- 792 Otro queso de Pasta hilada
- 794 Otro queso untable
- 795 Otro queso
- 800 Otros quesos con DOP: de mezcla o de otras leches

Producto lácteo

- 900 Leche
- 910 Crema DOP
- 911 Crema cruda

- 912 Crema pasteurizada 35% de materia grasa y más
- 913 Crema ligera pasteurizada de menos de 35 % de MG
- 914 Otra crema
- 920 Mantequilla
- 921 Mantequilla DOP
- 922 Mantequilla cruda
- 923 Mantequilla cruda DOP
- 930 Queso fresco
- 931 Queso fresco requesón
- 932 Queso blanco
- 933 Queso blanco batido
- 934 Skyr
- 935 Leche fermentada firme
- 940 Yogur firme
- 941 Yogur batido
- 942 Yogur con fruta
- 943 Yogur con coulis
- 944 Bebida de yogurt
- 950 Natilla
- 951 Flan de caramelo
- 952 Arroz con leche
- 953 Otro postre lácteo

Informaciones



- Recuerde que su producto debe entregarse en estado consumible. Si su producto requiere ser cocinado o recalentado por el consumidor, no puede participar en el concurso.
- Más información sobre: <https://londontastingawards.com/faq.html>