



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”

Introducción:

La practica de concursos de quesos ha tenido mucha importancia desde hace por lo menos 50 años en el mundo y es así como en muchos países ya sea institucionalizado y hasta oficializado este tipo de concursos por gobiernos tanto en Europa como en Estados Unidos y en países de América Latina, siguiendo estos ejemplos el CNLM ha institucionalizado el concurso en Colombia.

Dentro de las actividades de fomento y promoción del mejoramiento de la calidad de la leche, el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis, desarrolla este año, su cuarta versión del **Premio Nacional de Quesos CNLM 2011** y como antecedentes hacemos mención que en las tres realizaciones anteriores hemos contado con la participación de un número cercano a 30 empresas pequeñas, medianas y grandes que han puesto a consideración mas de 130 quesos en las diferentes categorías, ganando reconocimiento y beneficios al haber un aumento importante en el consumo de quesos especialmente aquellos que han participado en estos eventos.

Para este año contamos con el desarrollo del Concurso dentro del marco de la VI feria GASTRONOMIA 2.011 en el recinto de la corporación de Ferias y Exposiciones CORFERIAS en el pabellón 4 entre los días 5 al 9 de Octubre de 2.011 en un evento que va dirigido a los sectores gastronómicos que incluyen hoteles, restaurantes, escuelas de cocina, chefs nacionales e internacionales multiplicadores del consumo de productos que van a llegar al consumidor final .

Requisitos para participar:

1. Cumplimiento de la reglamentación vigente para la transformación y comercialización de productos lácteos; Resolución 02310 de 1986, Resolución 01804 de 1989 y Resolución 02826 de 1996 del Ministerio de la Protección Social (antiguo Ministerio de Salud), y las demás que se consideren necesarias.
2. Elaboración de los Quesos en condiciones adecuadas (implementación y/o cumplimiento del Decreto 3075 de 1.997 de BPM).
3. Análisis de laboratorio físico-químico y Microbiológico de los productos participantes que cumplan con la reglamentación vigente. *Anexo A. Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos para quesos.*



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



4. Imparcialidad en la toma de muestras, codificación ciega y confidencial de las mismas, provenientes de muestras destinadas a la comercialización de cada producto.

El organizador se reserva el derecho de suspender temporal o definitivamente el desarrollo del Concurso por los siguientes motivos:

- a. Que No se puedan realizar los procedimientos de control y análisis de los quesos en los laboratorios designados y/o aprobados por el organizador para tal fin.
- b. Que el número de participantes sea menor de tres
- c. Por caso de fuerza mayor o caso fortuito o la cancelación del evento programado.

ARTÍCULO PRIMERO. Objetivo:

El Concurso tiene como finalidad contribuir a la difusión y promoción de los quesos hechos en Colombia para incrementar el consumo de los mismos dentro de unos estándares de calidad, gustosidad y mayor valor agregado que impulse el desarrollo de la industria quesera formal en el país.

El concurso carece de todo contenido o finalidad económica.

ARTICULO SEGUNDO. Dirección técnica del concurso:

El CNLM tendrá a cargo la organización del evento, y designa un Comité Técnico que determina el presente reglamento y conformará un jurado que hará la evaluación y el juzgamiento de los quesos participantes. Siendo el **CNLM** como organizador la entidad responsable del evento garantizando la transparencia y la profesionalidad del mismo con personal idóneo y capacitado para tal fin.

ARTÍCULO TERCERO. Condiciones de participación:

- a. Podrán participar en el concurso personas naturales y jurídicas, propietarios de establecimientos donde se producen quesos que se inscriban de acuerdo al formato establecido y cumplan los requisitos mencionados en presente reglamento.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



- b. Los quesos deben provenir de leche preferiblemente higienizada y cumplir con todos los requisitos tanto físico-químico como microbiológicos y sanitarios de acuerdo a los análisis realizados y con las características de la categoría a la cual fueron inscritos.
- c. Declarar el lugar del cual se retirarán o entregaran los productos para su evaluación y análisis.
- d. Cancelar el valor de inscripción según el número de quesos que enviarán a concurso de acuerdo a la **Tabla 1. Inversión.**

INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán en el formato definido para tal fin directamente en las oficinas del CNLM o a través de la página www.redlactea.org.

Tabla 1. Inversión.

De uno a dos tipos de quesos	\$ 550.000.00 por tipo de queso
De tres o mas tipos de quesos	\$ 500.000.00 por tipo de queso

Los quesos inscritos pueden pertenecer a una misma o a diferentes categorías.

Al momento de la entrega de los quesos participantes, se asignará un código de identificación a cada queso que se inscriba, el cual será confidencial y permitirá la identificación individual de la muestra en el concurso.

Cada participante *deberá adjuntar* al momento de la *Inscripción el Certificado o Registro Sanitario* que acredite el establecimiento como apto para la elaboración del producto alimenticio inscrito, así como su *Ficha Técnica*, que contenga como mínimo la siguiente información:

- × Nombre del Producto y Nombre Comercial
- × Fecha producción y lote
- × Descripción del producto, Características sensoriales
- × Características microbiológicas y fisicoquímicas
- × Ingredientes
- × Presentaciones comerciales y empaque
- × Condiciones de almacenamiento y transporte.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Se define el período de inscripción para la participación en el Concurso, entre los días 1 de y 30 de Agosto del 2.011 inclusive.

ARTICULO CUARTO. Clasificación de los Quesos

La clasificación de acuerdo a la Resolución 02310 de 1986 y Resolución 01804 de 1989, definen los tipos de quesos por el porcentaje de humedad máxima así:

- a. Blando 80%
- b. Semi blando 65%
- c. Semiduro 55%
- d. Duro 40%

Por el porcentaje de grasa en extracto seco mínimo así.

- a. Rico en grasa 60%
- b. Graso 45%
- c. Semigrasa 20%
- d. Semimagro 5 %
- e. Magro 0,1 %

**Tabla 2. Clasificación de los quesos por categorías
Leche de Vaca**

Categoría	Tipo de Queso de leche de Vaca	Variedad
1	Quesos de pasta blanda con Hongos	Brie Camembert
2	Quesos azules	Azul
3	Quesos de pasta dura semigrasos	Holanda, Edam
4	Quesos de pasta semidura grasos	Gouda, Cheddar, Fontina
5	Quesos de pasta semidura	Emmenthal
6	Quesos de pasta semidura II	Gruyere
7	Quesos de pasta semidura Colombiano	Paipa
8	Quesos de pasta dura I	Parmesano
9	Quesos de pasta dura II	Provolone



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



10	Quesos de pasta hilados I	Mozzarella
11	Quesos de pasta blanda hilados II	Trenza, Pera, Bocconcino, Bocconcello
12	Quesos de pasta blanda hilados III	Doble Crema, quesillo
13	Quesos untables sin especias	Queso Crema, Suero Costeño, Requesón
14	Quesos untables con especias o saborizantes	Fundido, petit suize , Queso Crema, Suero Costeño, Requesón
15	Quesos blandos o frescos	Campesino, Paisa o Antioqueño, Nariñense, Costeño, Caqueteño
16	Quesos con especias y /o ahumados	
17	Quesos Innovadores mínimo 50% leche de Vaca	

**Tabla 3. Clasificación de los quesos por categorías
Leche de Búfala, Cabra y Oveja**

Anexo B. Definición de los quesos colombianos.

Categoría	Tipo de Queso leche de Cabra, Oveja y Búfala	Variedad
18	Quesos elaborados a base de leche de Cabra y/o Oveja	Frescos o madurados
19	Quesos frescos o blandos elaborados a base leche de búfala	Mozzarella, Boconcini, Burrata, strachiatella
20	Quesos semimaduros y maduros elaborados a base de leche de búfala	Provolone, Caciocavallo, Scamorza, Taleggio
21	Quesos Innovadores mínimo 50% de leche de Cabra, Oveja y/o Búfala.	

ARTICULO QUINTO. Condiciones de participación:

Los quesos participantes deberán cumplir con las características de presentación y especificaciones físico químicas y microbiológicas descritas en este reglamento y en las resoluciones antes mencionadas, de igual manera los resultados obtenidos



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



por el o los Laboratorios designados para esta labor serán comparados con la información reportada dentro de la Ficha Técnica suministrada por la empresa participante en el momento de la entrega al Comité Técnico del Concurso.

El resultado de los análisis previos y/o de la visita a la planta de proceso será estrictamente confidencial y el informe correspondiente será entregado únicamente al responsable de la Planta Participante que esté registrado al momento de la inscripción al concurso mediante el formato establecido.

En caso que con base en los resultados de los análisis practicados se determine la exclusión del producto o del participante, esta decisión será comunicada por el organizador mediante nota escrita dirigida únicamente al participante excluido sin publicar ni revelar a terceros las razones de su exclusión.

Cláusula de Confidencialidad: La documentación presentada por la Planta o Empresa persona natural o jurídica y/o la información obtenida de la visita o de los análisis conforme a la cláusula anterior será mantenida por el organizador con carácter estrictamente confidencial, extendiéndose esa confidencialidad a las autoridades, profesionales y empleados de cualquier jerarquía del organizador y los demás participantes, debiendo adoptar las medidas necesarias para que todas las personas observen y asuman esta obligación de confidencialidad comprometida.

La exclusión del participante por lo mencionado en las cláusulas anteriores *no dará derecho a la devolución del valor de la inscripción* establecido en el artículo tercero.

ARTICULO SEXTO. Jurado:

El Jurado estará conformado por uno o varios Comisarios y un número de jueces determinado de acuerdo al número de quesos participantes. El comisario o los comisarios serán designados por el **CNLM**, preferiblemente estos deben ser extranjeros. Los jueces serán escogidos por el CNLM entre personas expertas en la fabricación de quesos que pueden ser propuestas por las industrias o plantas participantes o no en el concurso, profesionales del sector académico conocedores del tema y expertos provenientes del sector de las cadenas de supermercado, del sector gastronómico y del sector proveedor de insumos. Las personas designadas como jurados deberán asistir a mínimo una sesión de nivelación en análisis sensorial previa al concurso para su evaluación y ratificación como jurados principales del Concurso. La labor de juzgamiento del concurso se debe realizar en forma individual y secreta por cada miembro del jurado y no puede ser comentada con ningún jurado, El o los Comisarios estarán atentos a vigilar el cumplimiento de dicho comportamiento y podrán amonestar o sancionar al jurado reincidente en el comportamiento indicado.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



La evaluación y puntuación del jurado en la selección es individual por cada miembro del jurado y secreto hasta la obtención de los resultados y solo será divulgado una vez el o los Comisarios designados lo hayan comunicado mediante acta firmada por ellos y el comité técnico del concurso.

La evaluación y puntuación no requiere explicación del jurado. Pero los jurados individualmente podrán consultar con el o los Comisarios; **en ningún caso con los otros jurados.**

En caso de empate en el resultado de acuerdo al método definido de evaluación, el o los Comisarios lo resolverán de común acuerdo o por votación si es necesario.

Todo fallo o resolución emitido por el jurado podrá ser apelable ante el o los Comisarios si se encuentran en el país o por un sustituto que el organizador designe para el efecto.

Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante previamente inscrito y será resuelto por el organizador o los comisarios según el origen del mismo, cuyas decisiones serán inapelables y definitivas.

ARTÍCULO SEPTIMO. Proceso de selección de los quesos:

El proceso de selección tendrá dos etapas.

- Primera etapa: Análisis físico - químico y microbiológico:

Toma de muestras:

La Planta o Empresa participante procederá a tomar de un lote de producción comercial de mínimo treinta (30) unidades; el o los quesos con los cuales desee concursar y se encuentren previamente inscritos, Esta toma de muestra puede ser realizada por la empresa participante o por el organizador, de acuerdo a lo dispuesto para cada caso en particular. El envío de las muestras de los quesos, es responsabilidad del Participante, las muestras deben ser enviadas a la Cra. 7ª N° 122-36 de 8:00am a 4:00pm, manteniéndolos a la temperatura adecuada y cumpliendo las necesidades de transporte y almacenamiento, dentro de la fechas límite establecida por el organizador.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Tabla 4. Cronograma Premio Nacional de Quesos CNLM 2011.

Actividad	Fecha de inicio	Fecha de cierre
Inscripciones	1 de Agosto de 2011	30 de Agosto de 2011
Entrega y envío de muestras	1 de Septiembre de 2011	15 de Septiembre de 2011

Se tomarán seis grupos de muestras para los siguientes propósitos:

- El primer grupo corresponderá al producto, tal cual como se encuentra disponible en el mercado para realizar la verificación de lote, fecha de vencimiento y exhibición final en el momento de la premiación.
- El segundo y tercer grupo, serán la muestra y contra - muestra para la ejecución de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos exigidos, cuyos resultados permitirán la participación en el concurso final.
- El cuarto grupo de muestras se destinará para control y seguimiento por parte del participante.
- El quinto y sexto grupo de muestras serán utilizadas para la evaluación del aspecto visual y para las determinaciones de sabor y textura durante el juzgamiento, respectivamente.

El jurado procederá a la evaluación de todos los quesos presentados al Concurso que hayan sido admitidos como tales para las categorías establecidas de acuerdo a las muestras definidas en este artículo.

- Segunda etapa: Evaluación

El jurado hará su evaluación a través de análisis sensorial de los quesos actuando individualmente mediante una tabla de puntaje establecida de acuerdo a los siguientes criterios:

Puntuación:

Sabor y aroma	45 puntos (máximo)
Cuerpo y Textura	30 puntos (máximo)
Presentación y apariencia Interna	15 puntos (máximo)
Presentación y apariencia Externa	10 puntos (máximo)

Los quesos se clasificarán según su evaluación de acuerdo al promedio de la suma de los puntajes establecidos por cada uno de los jueces que analicen la categoría, así:



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Extra ó A	Aquellos que hayan sumado un mínimo de 90 puntos
Primera ó B	Aquellos que hayan sumado entre 85 y 90 puntos
Segunda ó C	Aquellos que hayan sumado entre 80 y 85 puntos
Sin calificación de calidad	Aquellos que hayan sumado menos de 80 puntos

El resultado será proclamado por el o los Comisarios del concurso con la lectura del acta respectiva en ceremonia especial al día siguiente de terminado el Concurso.

Reconocimientos:

Medalla de Oro: Queso que obtenga el mayor puntaje dentro de su categoría

Medalla de Plata: Queso que obtenga el segundo puntaje dentro de su categoría

Medalla de Bronce: Queso que obtenga el tercer puntaje dentro de su categoría

Nota: los quesos con menos de 80 puntos no recibirán esta distinción.

Mejor Queso del año:

Entre los quesos por categoría que hayan obtenido la **Medalla de Oro** se entregara el premio al **Mejor Queso del año** al que haya obtenido el mayor puntaje.

Los premios serán entregados el mismo día de la presentación de los resultados a quienes sean representantes de los participantes de acuerdo al registro de inscripción.

CONSIDERACIONES

La premiación puede ser declarada desierta si no hay productos que alcancen las condiciones para la medalla o si el jurado por mayoría o el Comisario decidan no entregarla.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



La máxima y única autoridad sobre la aplicación de este reglamento de bases y condiciones del concurso es el CNLM.

Los quesos premiados serán presentados y degustados por el público asistente en paneles de exhibición y tablas de quesos.

Los ganadores podrán utilizar para sus campañas publicitarias los premios obtenidos en el concurso siempre y cuando den el reconocimiento al CNLM poniendo el logo del premio en sus empaques o la sigla del CNLM.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Anexo A. Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos para quesos elaborados con leche de Vaca

Categoría	Tipo de queso	Variedad	Humedad (% P/P)	Materia grasa en base seca (% P/P)	NMP Coliformes Totales	NMP Coliformes Fecales	Estafilococo coagulasa positivo	Salmonella spp. en 25 gramos	Listeria monocytogenes en 25 gramos
1	Quesos de pasta blanda con hongos	Brie Camembert	46,0 – 56,9	45,0 – 59,9	n= 1 M= 10000	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
2	Quesos azules	Azul	36,0 – 45,9	45,0 – 59,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
			46,0 – 56,9		n= 1 M= 10000	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 1000		
3	Quesos de pasta Semidura semigrasa	Holanda Edam	40,0 – 54,9	25,0 – 44,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
4	Quesos de pasta Semidura, graso	Gouda Cheddar Fontina	40,0 – 54,9	45,0 – 59,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
5	Quesos de pasta semidura con ojos	Emmenthal	40,0 – 54,9	45,0 – 59,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
6	Quesos de pasta semidura sin ojos	Gruyere	40,0 – 54,9	45,0 – 59,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
7	Queso de pasta semidura Colombiano	Paipa	Hasta 54,9	25,0 – 44,9	-	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
8	Quesos de pasta dura I	Parmesano	Hasta 39,9	Mínimo 32,0	n= 1 M= 1000	n= 1 M= 100	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
9	Quesos de pasta dura II	Provolone	Hasta 39,9	25,0 – 59,9	n= 1 M= 1000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
10	Quesos de pasta blanda hilados I	Mozzarella	Máximo 65,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia



**BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM
2011”**



Categoría	Tipo de queso	Variedad	Humedad (%P/P)	Materia grasa en base seca (%P/P)	NMP Coliformes Totales	NMP Coliformes Fecales	Estafilococo coagulasa positivo	Salmonella spp. en 25 gramos	Listeria monocytogenes en 25 gramos
11	Quesos de pasta blanda hilados II	Trenza Pera Bocconcino Bocconcello	Máximo 60,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
12	Quesos de pasta blanda hilados III	Doble Crema	Máximo 60,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 100	n= 1 M= 3	n= 1 M= 200	Ausencia	Ausencia
13	Quesos untables	Queso crema, Suero costeño, Requesón	Máximo 75,0	Evaluación contra ficha técnica de elaboración	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
14	Quesos Blandos de alta humedad o Frescos	Campesino paisa nariñense	Máximo 75,0	25,0 – 44,9	n= 1 M= 3000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 100	Ausencia	Ausencia
15	Quesos Blandos de alta humedad o Frescos con o sin saborizantes	Petit Suisse	Máximo 75,0	Min. 20,0	n= 1 M= 3000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 100	Ausencia	Ausencia
16	Quesos con especias y/o ahumados		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia
17	Quesos innovadores		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia

*Evaluación contra la ficha técnica de elaboración y tipo de queso inscrito.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos para quesos elaborados con leche de Cabra, Oveja y Bufala

Categoría	Tipo de queso	Variedad	Humedad (%P/P)	Materia grasa en base seca (%P/P)	NMP Coliformes Totales	NMP Coliformes Fecales	Estafilococo coagulasa positivo	Salmonella spp. en 25 gramos	Listeria monocytogenes en 25 gramos
18	Otros Quesos elaborados a base de leche de oveja, cabra y/o combinaciones.	Frescos o Maduros	*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia
19	Quesos frescos o blandos elaborados a base leche de búfala con mas de 50% de esta leche	Mozzarella, Boconccini, burrata.	*	*	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
20	Quesos semiduros o duros elaborados a base leche de búfala con mas de 50% de esta leche	Provolone, Cachiocavallo Scamorza, Tallegio	*	*	n= 1 M= 1000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
21	Quesos innovadores elaborados a base leche de búfala con mas de 50% de esta leche		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia

*Evaluación contra la ficha técnica de elaboración y tipo de queso inscrito.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2011”



Anexo 2. Definición de los quesos colombianos.

Nombre	Descripción
Paipa	Queso madurado elaborado con leche de vaca. Presenta una superficie de color amarillo pálido, levemente brillante, con corteza algo corrugada que puede medir hasta cinco milímetros de espesor. Su textura es semidura, seca, ligeramente friable (se deshace fácilmente cuando se frota entre los dedos). Tiene ojos que pueden ser de tipo mecánico o causados por los microorganismos naturales presentes. El sabor predominante es ácido y su aroma es ácido y rancio relativamente fuertes.
Campesino	Queso fresco (no madurado) no acidificado, elaborado con leche de vaca. Fabricado en molde pequeño, prensado o no. Presenta una superficie color blanco crema, que va aumentando de intensidad con la exposición de la materia grasa al medio ambiente. Presenta ojos causados por el metabolismo de los microorganismos. Predomina un sabor salado, siguiendo en importancia un sabor ácido. Los aromas predominantes fueron en orden de intensidad, el rancio, lácteo y ácido. Este último en una intensidad moderada.
Paisa o antioqueño	Es un queso fresco, no acidificado, elaborado a base de leche de vaca. Presenta una superficie de color blanco con poca brillantez. La consistencia es blanda con presencia de ojos por el tratamiento de la cuajada. De aroma rancio con una intensidad moderada.
Nariñense	La elaboración es similar a la aplicada en la elaboración del queso campesino, pero el tratamiento final de la cuajada es diferente, ya que es molida para luego ser moldeado y empacado. Este queso es fresco, no ácido y es elaborado con leche de vaca. Su color es blanco crema suave. De consistencia blanda que se deshace fácilmente al frotarse con los dedos. Tiene ojos a causa del proceso de amasado o molienda. Su sabor es salado y ácido dependiendo del tiempo de almacenamiento. El aroma predominante es rancio de intensidad moderada.