



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”

Introducción:

La práctica de concursos de quesos ha tenido mucha importancia desde hace por lo menos 50 años y es así como en muchos países ya se ha institucionalizado y hasta oficializado por parte de los gobiernos tanto en Europa como en Estados Unidos.

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, desarrolló el Premio Nacional de Quesos CNLM que ha contado en los dos años anteriores, con la participación de cerca de 20 empresas con 100 quesos en las diferentes categorías, generando reconocimiento y aumento en consumo de los quesos participantes.

Para éste año contamos con el desarrollo del Concurso dentro de la Feria “Gastronomía IV” en el recinto de la Corporación de Ferias y Exposiciones CORFERIAS en el pabellón 6, los días comprendidos entre el 11 y 16 de Noviembre de 2009, en un evento dirigido al consumidor, buscando la promoción y reconocimiento de los quesos y las empresas participantes.

Requisitos:

Con el presente documento se establece un reglamento de admisión de los participantes, los cuales deben cumplir unos requisitos mínimos que a continuación se detallan:

1. Cumplimiento de la reglamentación vigente para la transformación y comercialización de productos lácteos y quesos 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 (cumplimiento del Decreto 3075 de 1.997 de BPM).
3. Análisis de laboratorio en aspectos fisicoquímicos y Microbiológicos de los productos participantes que cumplan con la reglamentación vigente. *Anexo 1. Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos.*
4. Imparcialidad en la toma de muestras, codificación ciega y confidencial de las mismas, provenientes de muestras destinadas a la comercialización de cada producto.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



El Premio Nacional de Quesos 2009 CNLM, es organizado por el CNLM en el Marco de Gastronomía 2009, desarrollado en Corferias, Bogotá, entre los días 11 y 16 de Noviembre de 2009.

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 aprobados por el organizador para tal fin.
- b. Que haya menos de tres categorías de quesos para el concurso
- c. Por caso de fuerza mayor o caso fortuito o la cancelación del evento programado.

ARTÍCULO PRIMERO. Propósito:

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 dirección técnica del evento, y designará un Comité Técnico que determina el reglamento y conformará un jurado que hará la evaluación y el juzgamiento de los quesos participantes. Este jurado estará conformado por un número de jueces necesarios y uno o varios Comisarios extranjeros de acuerdo al volumen de quesos inscritos. Siendo el CNLM la entidad responsable del evento garantizando la transparencia y profesionalidad del mismo.

ARTÍCULO TERCERO. Condiciones de participación:

- a. Podrán participar en el concurso empresas o personas naturales propietarios de establecimientos donde se producen quesos que se inscriban de acuerdo al formato establecido para tal fin y cumpliendo los requisitos mencionados en la introducción del presente reglamento.
- b. *Los quesos deben provenir de leche higienizada NTC (750 de 2000) y cumplir con las características de la categoría a la cual fueron inscritos.*

Nota: Para el caso de quesos elaborados con leche cruda estos deben tener un tiempo de maduración mayor de treinta días, cumplidos al momento de la inscripción. Este tiempo de be ser debidamente verificable.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



- c. Declarar el lugar del cual se retirarán 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. Costos de Inscripción.**

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. Costos de Inscripción.*

De uno a dos tipos** de quesos	\$ 500.000.00 por tipo de queso
De tres a cinco tipos** de quesos	\$ 450.000.00 por tipo de queso
Más de cinco tipos** de quesos	\$ 400.000.00 por tipo de queso

*En la tarifa están incluidos los costos de los análisis y los costos inherentes a la organización y depende del número de tipos de quesos participantes por empresa.

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

Al momento de la entrega de los quesos participantes, se asignará un número de identificación a cada queso que se inscriba, el cual será confidencial y permitirá la identificación individual de la muestra en 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 principales
- × Presentaciones comerciales y empaque
- × Condiciones de almacenamiento y transporte.

Se define el periodo de inscripción para la participación en el Concurso, entre los días 1 de y 30 de Septiembre del 2.009 inclusive.



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



ARTICULO CUARTO. Clasificación

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 (**máximo**) 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 %

Esta reglamentación es la mínima, pero se propone definir cada tipo de queso por categorías específicas de acuerdo a la información nacional e internacional. Tabla 2 “Clasificación de los quesos por categorías”

Tabla 2 “Clasificación de los quesos por categorías”

Categoría	Tipo de Queso	Variedad
1	Quesos de pasta blanda con Hongos	Brie Camembert
2	Quesos azules	Azul
3	Quesos de pasta semidura semigrasos	Holanda Edam
4	Quesos de pasta semidura grasos	Gouda Cheddar Fontina
5	Quesos de pasta semidura	Emmenthal Gruyere
6	Quesos de pasta semidura Colombiano	Paipa
7	Quesos de pasta dura I	Parmesano
8	Quesos de pasta dura II	Provolone
9	Quesos de pasta hilada I	Mozzarella
10	Quesos de pasta hilada II	Trenza, Pera, Bocconcino, Bocconcello
11	Quesos de pasta hilada III	Doble crema
12	Quesos untables	Queso crema, suero costeño, requesón
13	Quesos blandos o frescos	Campesino, Paisa o Antioqueño, Nariñense, Costeño



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



14	Quesos blandos o frescos con o sin saborizantes	Petit suisse
15	Quesos con especias y /o ahumados	
16	Otros Quesos elaborados a base de leche de vaca	
17	Otros Quesos elaborados a base de leche de oveja, cabra y búfala o/y sus combinaciones	

Anexo 2. Definición de los quesos colombianos.

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**, de igual manera los resultados obtenidos por el Laboratorio de Apoyo Técnico 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.

Se recomienda que las plantas de producción de los quesos cumplan el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social sobre BPM.

El resultado de los análisis previos y/o de la visita a la planta de proceso será estrictamente confidencial y su resultado 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 en los análisis practicados se determine la exclusión del producto o del participante, esta decisión será comunicada por el organizador 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 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 dependiendo del número de quesos participantes. El Comisario o los Comisarios serán



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



designados por el Organizador, preferiblemente estos deben ser extranjeros. Los jueces serán escogidos por el organizador entre personas expertas en la fabricación de quesos propuestas por las industrias o plantas participantes o no en el concurso, profesionales del sector académico conocedores del tema y un experto proveniente del sector de las cadenas de supermercado o del sector gastronómico como mínimo.

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 designado lo haya comunicado.

La evaluación y puntuación no requiere explicación del jurado. Pero los jueces podrán consultar con el o los Comisarios.

En caso de empate en el resultado de acuerdo al método definido de evaluación, el o los Comisarios lo resolverán.

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 fisicoquímico 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, quien debe realizarlo, manteniéndolos a la temperatura adecuada y cumpliendo las necesidades de transporte y almacenamiento, dentro de las fechas límite establecidas por el organizador.

Tabla 3. “Cronograma Premio Nacional de Quesos CNLM 2008”.

Actividad	Fecha de inicio	Fecha de cierre
Inscripciones	1 Septiembre de 2009	30 Septiembre de 2009
Entrega y envío de muestras	1 de Octubre de 2009	16 de Octubre de 2009



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



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.
- Por último, 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 por el Comité Técnico de acuerdo con lo obtenido en los análisis de laboratorio, basándose en lo estipulado en el presente Reglamento

• **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 en tres categorías de acuerdo al promedio de la suma de los puntajes establecidos por cada uno de los jueces que analicen la categoría, así:

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



BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM 2009”



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

Con base en estas categorías se entregará **Medalla de Oro, Medalla de Plata y Medalla de Bronce.**

Posteriormente, entre los quesos por categoría que hayan obtenido la **Medalla de Oro** de cada categoría se entregara un premio al Mejor Queso del año.

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

CONSIDERACIONES

Los resultados serán presentados por el Comité Organizador de acuerdo al acta entregada y firmada por el o los Comisarios.

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

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

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 las menciones y premios obtenidos en el concurso siempre y cuando le den el crédito a la entidad organizadora y gestora del Concurso y al Premio Nacional de Quesos.

Para efectos de publicidad y marketing sobre el Concurso, los datos alusivos a este son:

<i>Nombre del Evento</i>	Premio Nacional de Quesos CNLM
<i>Entidad Organizadora</i>	Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis
<i>Sigla del Organizador</i>	CNLM



**BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM
2009”**



Anexo 1. Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos

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 semigrasos	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, grasos	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	Emmenthal Gruyere	40,0 - 54,9	45,0 - 59,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
6	Queso de pasta semidura Colombiano	Paipa	Hasta 54,9	25,0 - 44,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
7	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
8	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
9	Quesos de pasta hilada I	Mozzarella	Máximo 65,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 100	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia



**BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM
2009”**



Categoría	Tipo de queso	Variiedad	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
10	Quesos de pasta hilada II	Trenza Pera Bocconcino Bocconcello	Máximo 60,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 100	n= 1 M= 1000	Ausencia	Ausencia
11	Quesos de pasta hilada III	Doble Crema	Máximo 60,0	Mínimo 35,0	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 100	n= 1 M= 200	Ausencia	Ausencia
12	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
13	Quesos Blandos o Frescos	Campesino Paísa Nariñense	Máximo 75,0	25,0 - 44,9	n= 1 M= 5000	n= 1 M= 500	n= 1 M= 100	Ausencia	Ausencia
14	Quesos Blandos 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
15	Quesos con especias y/o ahumados		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia
16	Otros Quesos elaborados a base de leche de vaca		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia
17	Otros Quesos elaborados a base de leche de oveja, cabra, búfala y/o sus combinaciones.		*	*	*	*	*	Ausencia	Ausencia

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



**BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO
“PREMIO NACIONAL DE QUESOS CNLM
2009”**



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.