

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



ANTECEDENTES

En Colombia, la manufactura de los quesos se inició cerca de la época de la colonización y las técnicas fueron traídas por los españoles y transmitidas a los indígenas. Los concursos de quesos han venido tomando mucha importancia desde hace cerca de 50 años alrededor del mundo. En algunos países de Europa, Estados Unidos e incluso en América latina, se han institucionalizado y oficializado, siendo ellos un ejemplo para el Consejo Nacional de la Calidad de la Leche y Prevención de la Mastitis - CNLM y por ello decidió institucionalizar este tipo de concursos en Colombia bajo el nombre **Premio Nacional Del Queso® – CNLM**.

El CNLM, como organización técnico-científica y convocante del sector lechero nacional tiene en su misión-visión las actividades de fomento y promoción del mejoramiento de la calidad de la leche y los productos lácteos, y este año desarrollará, la versión trece del Premio Nacional Del Queso - CNLM® 2026 a realizarse en Alianza con la Universidad de la Salle en su sede de la floresta en Bogotá.

Como antecedente de las once versiones anteriores, se ha contado con la participación de cerca de 520 quesos a través más de 100 empresas procesadoras de quesos pequeñas, medianas y grandes. Los quesos participantes que se han puesto a consideración de los jurados en las diferentes categorías han obtenido importantes reconocimientos en los anteriores eventos y han significado una mejor visibilización y posicionamiento ante los consumidores, con impacto positivo en sus ventas.

Para esta versión se realizará del **2 al 5 de Diciembre del 2026** en Alianza con la Universidad de la Salle Sede Floresta Facultad de Ciencias Agropecuarias en Bogotá, este evento busca la promoción de los productos nacionales, en especial los quesos frescos, semimaduros y maduros colombianos.

Para este certamen las empresas pueden concursar en dos secciones definidas de acuerdo con el volumen de leche procesada en todos los quesos mensualmente quedando definidas las secciones como INDUSTRIAL Y ARTESANAL y en las diferentes categorías de quesos estipulados en este documento, y que cumplan los requisitos establecidos en este reglamento.

El XIII Premio Nacional del Queso CNLM 2026® entre sus finalidades busca que los productos concursantes se conozcan, se evalúen de acuerdo con estándares para ese producto y sean reconocidos por expertos y público en general, convirtiéndose en una oportunidad para ampliar su mercado a nivel nacional e internacional. De igual forma este reconocimiento, es un estímulo al productor para continuar perfeccionando su producto, generando innovaciones y ampliando su portafolio para de esta forma promover el consumo de queso en el país.

También tiene como objetivo dar valor agregado, resaltar la calidad de los productos, su imagen y posición en el mercado, así como de difundir entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



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

2

- a) Que no se pueda realizar el control y análisis de los quesos concursantes, en los laboratorios designados y/o aprobados por el organizador para tal fin si así lo requiere.
- b) Que el número de personas naturales y/o jurídicas participantes sea menor de cuatro.
- c) Por razones de fuerza mayor y ajenas e impredecibles e incontrolables para los organizadores.

En esta oportunidad se han establecido dos secciones de empresas participantes:

INDUSTRIAL

Personas naturales y/o jurídicas que transformen leche en quesos a nivel industrial y procesan más de cien mil litros de leche (100.000 L) en todos los quesos mensualmente.

ARTESANAL

Personas naturales y/o jurídicas que transformen la leche en quesos de forma artesanal y procesan menos de cien mil litros (100.000 L) de leche en todos los quesos mensualmente.

ARTÍCULO I: Objetivo del premio

El Premio tiene como finalidad contribuir a la difusión y promoción de los quesos elaborados en Colombia para incrementar el consumo de los mismos, considerando el cumplimiento de los estándares microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, al igual que convertirse en un estímulo para el fortalecimiento del sector quesero dentro de unos estándares de calidad sensorial y mayor valor agregado que impulse el desarrollo de la industria quesera formal en el país y permita implementar los objetivos misionales del CNLM.

El premio carece de cualquier finalidad de lucro para el Organizador.

ARTÍCULO II: Dirección técnica del concurso

El CNLM tendrá a su cargo la dirección técnica del Premio mediante un comité técnico integrado por tres profesionales académicos, quienes, en conjunto con el Organizador, serán los responsables de asegurar la transparencia y profesionalismo del mismo a partir de la inscripción realizando la verificación de la documentación, convocatoria y nivelación del jurado, participación de el o los comisarios, desarrollo y análisis de los resultados del juzgamiento, entrega de premios y toda actividad relacionada.

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



ARTICULO III: Inscripciones

Las inscripciones para participar se realizarán en el formato definido para tal fin, directamente en las oficinas del CNLM o a través de la página web: www.redlacteacnlnm.com. Las fechas para las inscripciones serán: del 15 de Septiembre del 2026 hasta el 03 de Noviembre de 2026.

3

ARTICULO IV: Requisitos para participar

Podrán participar con sus quesos personas naturales y/o jurídicas, que estén inscritas previamente de acuerdo con el formato establecido y cumplan los requisitos mencionados a continuación: Haber cancelado el valor total de la inscripción al día 3 de Noviembre del 2026:

Valor de la inscripción por cada queso es de **Setecientos mil pesos \$700.000**
Periodo de inscripción del **15 de Septiembre al 03 de Noviembre de 2026**. El valor de la inscripción no es reembolsable.

NOTA: Ningún queso podrá participar sin haberse cancelado el valor total de la inscripción al cierre de la fecha de inscripción (**03 de Noviembre de 2026**).

Los requisitos para tener en cuenta para participar en el XIII Premio Nacional del Queso PNQ-CNLM 2026® son:

- Los quesos deben provenir de leche preferiblemente higienizada y cumplir con todos los requisitos tanto fisicoquímicos como microbiológicos y sanitarios de acuerdo con los análisis realizados y con las características de la categoría a la cual fueron inscritos.
- Los Participantes deberán enviar las muestras del producto participante a la dirección establecida en el formato de Inscripción y el Reglamento del XIII Premio Nacional del Queso CNLM 2026®.
- Cumplir con la reglamentación vigente para la transformación y comercialización de productos lácteos (Resolución 02310 de 1986, Resolución 01804 de 1989, Resolución 02826 de 1996 y Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud), y las que las modifiquen o complementen. Para verificar es requerido el Certificado o Registro Sanitario vigente que acredite su comercialización.

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%201407%20de%202022.pdf

- Elaboración de los Quesos bajo las condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las posteriores que los y las modifiquen o complementen. Para lo anterior es requerido el Certificado del INVIMA o su equivalente que acredite el

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



establecimiento como apto para la elaboración del producto inscrito.

- e) Enviar los resultados de los análisis físico-químicos y microbiológicos de los quesos que van a participar en el premio realizados por un laboratorio debidamente autorizado. Ver Anexo A
- f) Proveer las cantidades de muestra, de acuerdo con las necesidades del organizador, descritas en la tabla 1.

4

Las muestras deben ser tomadas al azar de un lote que esté destinado a la comercialización. Al momento de la entrega de las muestras, se asignará por parte del organizador un código de identificación a cada uno de los quesos. Este código será confidencial y permitirá la identificación individual de los productos en todo el proceso.

- g) Se debe entregar la Ficha Técnica del producto, que contenga como mínimo la siguiente información:
 - Nombre del producto y nombre comercial
 - Fecha de producción y número de lote
 - Descripción del producto (características sensoriales completas)
 - Registro sanitario Copia vigente.
 - Resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos propios
 - Ingredientes
 - Presentación comercial y empaque
 - Condiciones de almacenamiento y transporte

Tabla 1. Cantidad de hormas

Peso de la horma comercial	≤ 200 g	201 - 599g	600 - 1000g	< 10 kg	10 - 20kg	>20 kg
Cantidad de hormas para evaluación Sensorial	6	3	2	1	1	1
Muestras para promoción comercial	2	1	1	1	1	1
Cantidad total de hormas necesarias	8	4	3	2	2	2

Parágrafo 1. Los resultados fisicoquímicos y microbiológicos al igual que la información reportada dentro de la Ficha Técnica suministrada por la empresa participante, será verificada por el Comité Técnico del Concurso, quien evaluará el cumplimiento de la información suministrada con los parámetros de este reglamento.

Parágrafo 2. El resultado de todos los análisis previos realizados por los laboratorios debidamente

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



autorizados y toda la información suministrada 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.

Parágrafo 3. 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, será 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.

5

ARTÍCULO V: El incumplimiento

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos citados en el artículo cuarto ocasionará la exclusión del producto inscrito, esta decisión será comunicada por el organizador mediante nota escrita dirigida únicamente al participante excluido, sin publicar ni revelar a terceros las razones de la exclusión.

Parágrafo 1. La exclusión del inscrito o producto no genera ni implica reembolso del valor de la inscripción.

ARTÍCULO VI: Clasificación de los quesos

La clasificación de los quesos, teniendo en cuenta la Resolución 02310 de 1986 y Resolución 01804 de 1989, es la siguiente:

I. De acuerdo con el porcentaje de humedad máxima:

- Blando 65% a 80%
- Semiblando 55% a 64.99%
- Semiduro 40 % a 54.99%
- Duro hasta 40%

II. De acuerdo al porcentaje de grasa en extracto seco mínimo:

- Rico en grasa > 0= 60%
- Graso 45% a 59.99%
- Semigraso 20% a 49.99%
- Semimagro 5% a 19.99%
- Magro 0,1% a 4,9%

Por categorías:

III. Leche de vaca / variedad o tipo:

📍 Calle 120 A # 7 - 21

🌐 www.redlacteacnlm.com

✉ redlactea@gmail.com

☎ 310 769 9739 / 304 569 2706

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



Clase Frescos:

- Categoría 1: Quesos Blandos / campesino, quesito, paisa o Antioqueño, Nariñense, Costeño picado, o amasado, caqueteño picado o amasado.
- Categoría 2: Quesos de pasta hilada I /tipo mozzarella, doble crema, quesillo.
- Categoría 3: Quesos de pasta blanda hilada/ tipo trenza, pera, bocconcino, boconcello, siete cueros, queso de mano.
- Categoría 4: Quesos untables sin especias / petit suisse, queso crema, suero costeño, requesón, ricota.
- Categoría 5: Quesos untables con especias y saborizantes / petit suisse, queso crema, suero costeño, requesón, ricota.

6

Clase Maduros:

- Categoría 6: Quesos de pasta blanda con mohos o levaduras tipo brie azul camaembert y similares.
- Categoría 7: Quesos de pasta dura grasos tipo cheddar, gruyere, tilsit enmenthal.
- Categoría 8. Quesos de pasta dura semigrasos tipo parmesano.
- Categoría 9. Quesos de pasta semidura grasos tipo colby jack, gouda, fontina.
- Categoría 10. Quesos de pasta semi dura- semigrasos tipo edam, sándwich, holandés.
- Categoría 11. Quesos de pasta semi dura colombianos paipa.
- Categoría 12. Quesos de pasta dura hilados tipo provolone.
- Categoría 13. Quesos con especias y/o ahumados.
- Categoría 14. Quesos innovadores de leche 100% vaca. En esta categoría se entregará únicamente mención de honor en razón a la diversidad de productos concursantes, a los cuales no se conocen a profundidad sus parámetros sensoriales.

IV. Quesos de leche de cabra y oveja / variedad o tipo

- Categoría 15. Quesos elaborados a base de leche 100% de cabra y/u oveja / frescos o maduros.

V. Quesos de Leche de búfala /variedad o tipo

- Categoría 16. Quesos frescos o blandos elaborados a base de leche 100% de búfala / tipo mozzarella, bocconcino, burrata, strachiatella.
- Categoría 17. Quesos semimaduros y maduros elaborados a base de leche 100% de búfala tipo provolone, caciocavallo, scamorza, taleggio.
- Categoría 18. Quesos innovadores de leche 100% de cabra, oveja y/o búfala (en esta categoría se entregará únicamente mención de honor en razón a la diversidad de productos concursantes, a los cuales no se conocen a profundidad sus parámetros sensoriales).

Nota: Para estas categorías se exige el análisis de fábrica del producto que haga constar que la leche con la cual se fabrica es 100 % de la especie descrita en la categoría. El Organizador se reserva el

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



derecho de hacer verificaciones posteriores, en ese caso el costo de ese análisis específico será cubierto por el participante.

Las categorías descritas anteriormente se aplican para cada grupo de empresas participantes persona natural o jurídica de Industrial y Artesanal. Las personas naturales y/o jurídicas una vez se inscriban solo pueden participar en una de las **Secciones establecidas**. **Ninguna empresa participante persona natural o jurídica podrá inscribir más de doce (12) quesos para el concurso**, pudiendo inscribir más de un queso por categoría. En los casos en que haya categorías que no tengan un número de quesos superior a dos se podrán unir con otra categoría similar para efecto de su evaluación.

7

ARTÍCULO VII: Jurado

El Jurado estará conformado por uno o varios Comisarios quienes coordinaran y los jurados cantidad que será establecida de acuerdo con el número de quesos concursantes. El comisario o los Comisarios serán designados por el CNLM, preferiblemente estos deben ser competentes nacionales y/o extranjeros.

Los jurados serán escogidos por el CNLM entre personas expertas en la fabricación de quesos, 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.

Para esta XIII versión del Premio Nacional del Queso CNLM 2026® la labor de juzgamiento del concurso se deberá realizar en forma individual y escrita para luego llegar a una concertación coordinada por el jefe de la mesa. La mesa estará conformada por hasta 7 jurados incluido el jefe de mesa quien escribirá el resultado concertado de los jurados presentes en la mesa, para cada queso evaluado se entregará dicho resultado en los formatos designados para tal fin. En caso de no llegarse a un acuerdo en cualquier ítem del formato de evaluación, el o los comisarios estarán atentos a apoyar la decisión o en su defecto definir la nota que se encuentra en discusión.

Parágrafo 1. La evaluación y puntuación del jurado es 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.

Parágrafo 2. La evaluación y puntuación no requiere explicación del jurado.

Parágrafo 3. En caso de empate en el resultado final de los quesos de una misma categoría, de acuerdo con el método definido de evaluación, el o los comisarios lo resolverán acuerdo o por votación si es necesario.

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



Parágrafo 4. Todo fallo o resolución emitido por el jurado no podrá ser apelable.

Parágrafo 5. Todo reclamo deberá presentarse por escrito y firmado por el representante persona natural o jurídica que se encuentre inscrito en el formato de inscripción y será resuelto por el organizador o los comisarios según el origen de este, estas decisiones serán inapelables y definitivas. El resultado del fallo si es después de entregados los premios en la ceremonia, será comunicado al interesado y publicado en la página web del organizador si la decisión ha significado un cambio en el resultado de la categoría o de alguno de los reconocimientos. En este caso los ganadores deberán devolver el reconocimiento para ser entregado a su ganador.

8

ARTÍCULO VIII: Proceso de selección de los quesos

El proceso de selección tendrá dos etapas:

- a) **Primera etapa:** Se revisarán los resultados del análisis fisicoquímico y microbiológico enviados por el participante a la fecha de cierre de inscripciones. Se aceptarán dichos resultados siempre y cuando el laboratorio de análisis esté debidamente autorizado para dichos análisis y los quesos cumplan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que figuran en el anexo del presente reglamento de acuerdo con la legislación vigente.

Los análisis fisicoquímicos y microbiológicos enviados deberán corresponder al lote que va a concursar salvo que la fecha de vencimiento de los quesos por su característica no permita mantenerlo hasta la fecha del concurso a disposición del organizador. El envío de las muestras de los quesos previamente inscritos es responsabilidad del participante y deben ser enviadas a la Calle 120 a No. 7-21 en Bogotá, en horario de 9:00 am a 4:00pm, de lunes a jueves, en cavas de refrigeración que mantengan la temperatura adecuada y cumpliendo las necesidades de transporte y almacenamiento, las fechas de recepción de muestras para los productos inscritos son del **20 de noviembre de 2026 al 30 de noviembre de 2026**.

El Organizador se reserva el derecho de realizar análisis físico-químico o microbiológico de cualquier queso inscrito, si encuentra alguna inconsistencia o duda de los resultados enviados por el participante.

Las muestras de quesos participantes deben entregarse en su empaque comercial y con toda la información solicitada en el artículo cuarto, deben ser enviados a la sede del organizador en las fechas estipuladas en el formato de inscripción, antes de la fecha del evento con el fin de realizar la labor de codificación confidencial de los quesos que van a participar.

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



- b) **Segunda etapa:** Evaluación. El jurado hará su evaluación a través de análisis sensorial de los quesos actuando mediante una tabla de puntaje establecida de acuerdo a los siguientes criterios:

9

Tabla 2. Tabla de puntaje máximo para el queso

Sabor y aroma	45 puntos
Cuerpo y textura	30 puntos
Presentación y apariencia interna	15 puntos
Presentación y apariencia externa	10 puntos

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:

Tabla 3. Categorías de calificación

Categorías	Puntaje Total
Extra	Mínimo 94 puntos
Primera	Entre 90 y 93,99 puntos
Segunda	Entre 86 y 89,99 puntos
Sin calificación de calidad	Menos de 86 puntos

El resultado será comunicado por el / los comisarios del concurso con la lectura del acta respectiva en la ceremonia especial al día de terminado el concurso.

ARTÍCULO IX: Reconocimientos

- Medalla de Oro: Queso que obtenga el mayor puntaje dentro de su categoría y que cumpla con el requisito de calidad extra.
- Medalla de Plata: Queso que obtenga el segundo puntaje dentro de su categoría y que cumpla con el requisito mínimo de calidad primera.
- Medalla de Bronce: Queso que obtenga el tercer puntaje dentro de su categoría y que cumpla con el requisito mínimo de calidad segunda.

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.



En todos los casos si existiera un empate en el proceso de selección, el mismo será resuelto por el voto del comisario o, en caso de dos comisarios por el voto unánime de los mismos. 10

Parágrafo 1. Los quesos con menos de 86 puntos no recibirán ninguno de estos reconocimientos.

ARTÍCULO X: El mejor queso del año

Entre los quesos por categoría que hayan obtenido la Medalla de Oro y superen los 94 puntos (Calidad Extra) que provengan de los dos grupos de empresas participantes. En caso de que haya más de diez quesos que superen ese puntaje se escogerán los diez quesos de mayor puntaje y se realizará una nueva prueba de análisis sensorial la cual se calificará de 1 a 10 puntos por parte de cada jurado y producto del consenso entre el grupo de jurados se llenara un formato por parte del jefe de jurados que determinara la puntuación de cada queso .

El queso que obtenga el mayor puntaje consensuado de esta nueva calificación, se le entregará el premio al Mejor Queso del año. El grupo de jurados que participará en esta prueba sensorial serán designados por el o los Comisarios del grupo de jurados participantes. Este juzgamiento del mejor queso del año se realizará evaluando todos los quesos de ambos grupos de empresas participantes de Industria y de Artesanal.

Parágrafo 1. Los premios serán entregados el mismo día de la presentación de los resultados a quienes sean los representantes de los participantes de acuerdo con el registro de inscripción.

Parágrafo 2. 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.

Parágrafo 3. La máxima y única autoridad sobre la aplicación de este reglamento del concurso es el CNLM como Organizador.

Parágrafo 4. Los quesos premiados serán presentados y degustados por el público asistente en paneles de exhibición y catas de quesos en la ceremonia de entrega de dichos reconocimientos.

Parágrafo 5. Los ganadores podrán utilizar para sus campañas publicitarias los reconocimientos entregados y los premios obtenidos en el concurso siempre y cuando hagan el reconocimiento al CNLM y cumplan las especificaciones que defina el organizador, el logo del CNLM, y/o la medalla u otro reconocimiento entregado.



Anexo A. Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos para Quesos

11

Características fisicoquímicas (Res. 01804 de 1989) % de Grasa y Humedad descritos anteriormente.

Características Microbiológicas de Quesos Frescos

Exámenes de rutina	n	c	m	M
NMP coliformes fecales/g	5	2	10^2 ufc/g	5×10^2 UFC/g
Hongos y levaduras/g	5	2	10^2 ufc/g	5×10^2 UFC/g
Exámenes especiales				
Estafilococos coagulasa positiva	5	1	$<10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella/25 g	5	0	-Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes en 25 g	5	0	-Ausencia/25g	-

Características Microbiológicas de Quesos Semimadurado y Madurado

Exámenes de rutina	n	m	M	c
NMP coliformes fecales/g	5	0	$<10^2$ ufc/g	-
Exámenes especiales				
Estafilococos coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella/25 g	5	0	-Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes en 25 g	5	0	-Ausencia/25g	-

Premio Nacional del Queso y el Arequipe – 2026

Consejo Nacional de la Calidad de la leche y prevención de la Mastitis.

