



La orden ministerial con la resolución se ha publicado hoy en el BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorga los premios Alimentos de España a los mejores quesos 2026

- El premio especial -el más puntuado de los cinco premiados- ha sido para Cremositos del Zújar, de Campanario (Badajoz)
- Han participado 133 muestras de quesos procedentes de toda España en las cinco modalidades convocadas

06 de agosto de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado hoy en el [Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#), la orden de concesión de los premios Alimentos de España a los mejores quesos 2026, un galardón que reconoce la excelencia y calidad de estos productos españoles. En esta decimocuarta edición los quesos galardonados son:

Queso madurado de vaca: Alcaidús, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Mahón-Menorca, de la sociedad Alcaidús, de Alaior (Illes Balears).

Queso madurado de oveja: Cremositos del Zújar, de Arteserena, de Campanario (Badajoz). Este queso ha obtenido la mayor puntuación global entre los galardonados en las cinco modalidades, por lo que recibe también el premio especial Alimentos de España al mejor queso 2026.

Queso madurado de cabra: Tío Resti, de la DOP Queso de Murcia al Vino, de Especialidades Lácteas, de Caravaca de la Cruz (Murcia).

Queso madurado de mezcla: Pajarete con manteca y romero, de Lopicomio, de Villamartín (Cádiz).

Queso madurado con mohos o queso azul: Savel, de Airas Moniz, de Chantada (Lugo).

El objetivo de este premio es promocionar y dar visibilidad a los quesos de mayor calidad y propiedades organolépticas, incentivar a los productores a mejorar sus

Nota de prensa



procesos y posicionamiento en el mercado, al tiempo que se fomenta entre los consumidores el conocimiento y la valoración de estos productos.

En esta edición han participado 133 muestras procedentes de toda España, distribuidas en cinco modalidades: queso madurado de vaca (26 muestras), queso madurado de oveja (49), queso madurado de cabra (23) queso madurado de mezcla (18) y queso madurado con mohos o queso azul (17).

El proceso de selección ha incluido un riguroso análisis físico-químico, microbiológico y de las especies, así como una valoración sensorial realizada por paneles de expertos catadores. Durante la valoración se ha garantizado en todo momento la trazabilidad y el anonimato de las muestras.

Este reconocimiento pone en valor el esfuerzo y la dedicación de los productores queseros españoles y reafirma el compromiso del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con la calidad agroalimentaria y la promoción de los productos nacionales.

La estrategia de Alimentos de España es una herramienta para incentivar y promocionar la excelencia de los alimentos y bebidas nacionales. Los premiados se beneficiarán de las distintas acciones de promoción diseñadas por el ministerio. La gala de entrega de premios se celebrará, como viene siendo tradicional, en otoño.

Los premios Alimentos de España, creados en 1987, reconocen a empresas y productos que destacan por su calidad, innovación y contribución a la gastronomía española.