

REGULAMENTO

CONCURSO + QUEIJOS E LÁCTEOS - 2025

REALIZAÇÃO

O Grupo Mais Food, em parceria com o Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG/MG, realizará nos dias 09 e 10 de julho de 2025, o **2º Concurso + Queijos e 1º Concurso +Lácteos**, durante o Seminário + Negócios – 4º edição do Encontro de Laticínios em Marabá, que será realizado no Carajás Centro de Convenções – Marabá/PA.

OBJETIVO

Art. 1º- O objetivo do **2º Concurso + Queijos e 1º Concurso +Lácteos** é promover a qualidade e valorização das produções dos laticínios da região avaliando e classificando, em cada categoria a ser julgada, o melhor produto em função dos atributos sensoriais avaliados por analistas.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Art. 2º- A Comissão organizadora do **2º Concurso + Queijos e 1º Concurso +Lácteos** será composta por pesquisadores/professores Carolina Carvalho Ramos Viana (EPAMIG/MG), Renata Golin Bueno Costa (EPAMIG/MG) e Fernando Antônio Magalhães.

PARTICIPAÇÃO

Art. 3º- Estarão aptos a participar do **2º Concurso + Queijos e 1º Concurso +Lácteos**, laticínios que sejam submetidos a algum serviço de inspeção oficial (SIM, SIE, SIF ou SISBI).

INSCRIÇÕES

Parágrafo único: As vagas são limitadas.

Art. 4º- As inscrições serão realizadas através de Ficha de Inscrição disponível para download no site <https://revistamaisleite.com.br/seminario>, até às 23h59min do dia 18 de junho de 2025, ou até o fim das vagas.

§1º: Serão aceitas inscrições somente no período de 20 de março a 18 de junho de 2025.

§2º: As fichas de Inscrição deverão ser preenchidas e assinadas pelo proprietário e pelo Responsável Técnico do Empreendimento. Os quais deverão ser anexados ao Formulário de Envio disponível no site <https://revistamaisleite.com.br/concurso-de-queijos/>.

- Certificado de Regularização do empreendimento (SIM, SIE, SIF ou SISBI);
- Cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF).

Art. 5º- Cada laticínio inscrito no **2º Concurso + Queijos e 1º Concurso +Lácteos** poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, com no máximo 01(um) produto para cada categoria.

Art. 6º- Será aceita a inscrição de queijos nas categorias descritas no Art.7º, produzidos 100% com leite de vaca, exceto na categoria “Produto Lácteo Inovador”, porém deve haver uma descrição sobre o produto enviado ao concurso.

CATEGORIAS

Art. 7º- O concurso contemplará as seguintes categorias:

- 01) Queijo Mussarela
- 02) Queijo Provolone
- 03) Queijo Coalho
- 04) Queijo Prato
- 05) Manteiga
- 06) Doce de leite cremoso
- 07) Requeijão cremoso
- 08) Produto Lácteo Inovador*

*Para fins deste regulamento, considera-se “Produto Lácteo Inovador” qualquer produto lácteo com pelo menos uma característica inovadora ou que se destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.

AMOSTRAS

Art. 8º- Os queijos devem ser fornecidos pelos produtores para serem avaliados inteiros e intactos, ou seja, não-fracionados, sem orifícios ou sondagens e sem qualquer marca que o identifique.

§1º. O participante poderá se inscrever com seus produtos em uma ou mais categorias, com **no máximo 01 amostra para cada categoria**, conforme Art. 5º deste regulamento.

§2º. Devem ser enviados 02 duas unidades do mesmo lote de fabricação do produto para julgamento para cada categoria inscrita.

§3º: Somente serão julgados os produtos dos inscritos que tiverem enviado adequadamente o quantitativo mínimo de amostras (prova e contraprova), previsto neste artigo.

§4º. A Comissão Organizadora a que se refere o artigo 2º poderá desclassificar uma amostra que tenha sido inscrita numa categoria não correspondente à sua natureza.

§5º. As amostras consideradas NÃO ADEQUADAS poderão ser excluídas pelos analistas treinados;

§6º. No momento da entrega, os produtos devem estar embalados (embalagem original), e armazenados em caixa de transporte sob temperatura indicada para cada produto, acompanhados da cópia da ficha de inscrição.

§7º Os produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador” deverão ser obrigatoriamente acompanhados por uma breve descrição técnica do produto com no máximo 100 caracteres. A Comissão Organizadora do concurso formatará a descrição para que a mesma acompanhe os produtos durante a avaliação dos juízes.

§8º Os produtos que disputarão o concurso serão apresentados aos juízes para julgamento e degustação sem embalagens, caixas, rótulos ou quaisquer marcas que os identifique. No caso da categoria “Produto Lácteo Inovador”, deverão apenas ser acompanhados pela descrição técnica conforme previsto no artigo anterior.

§9º A preparação (assar, fritar, etc.) dos produtos que disputarão a categoria “Produto Inovador”, caso seja necessária, ficará a cargo da empresa concorrente.

Art. 9º- Somente serão julgados os produtos dos laticínios, que enviarem adequadamente o número mínimo de amostras, conforme previsto nos artigos 2º deste regulamento.

Art. 10º- Os produtores devem enviar as amostras refrigeradas para os postos de coleta, localizados no Carajás Centro de Convenções, com recebimento nas seguintes datas e horários:

07/07/2025 - das 09h às 17h

08/07/2025 - das 09h às 14h

§1º: Não serão aceitas amostras de queijos que não atendam aos critérios deste regulamento.

A Comissão Organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre extravio ou danos causados pelo mau armazenamento ou durante o transporte do produto.

APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS- AVALIAÇÃO DOS JUÍZES

Art. 11º- As amostras que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento e degustação pela Comissão Julgadora sem embalagens, caixas ou rótulos, sendo estes codificados com três dígitos aleatórios (avaliação à cega).

§1º Serão avaliadas todas as amostras inscritas, desde que atendam aos critérios deste regulamento.

§2º As amostras que não atingirem a pontuação mínima de 75 pontos conforme prevista no Art. 22º não será classificada, independente do número de inscritos da categoria.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art.12º- Serão avaliadas pela Comissão Julgadora características sensoriais das diferentes categorias de queijos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (ver ANEXO 1).

Art. 13º- Serão avaliados para todas as categorias, os seguintes atributos com seus respectivos pesos:

Atributos	Peso
Aspecto global	10
Cor	10
Textura	15
Odor	15
Aroma	15
Consistência	20
Sabor	50

EMPATE

Art. 14º- Havendo empate na classificação final, será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo TEXTURA.

DESCCLASSIFICAÇÃO

Art. 15º- Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

JUÍZES

Art. 16º- A Comissão Julgadora será formada por juízes selecionados pela Comissão Organizadora, entre técnicos, profissionais da indústria de laticínios, pesquisadores, professores da área de laticínios e profissionais da área de inspeção de produtos lácteos.

Art. 17º- Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar entre si sempre que julgarem necessário.

DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 19º- O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora durante a cerimônia de encerramento do Seminário + Negócios – 4º edição do Encontro de Laticínios em Marabá, no dia 10 de julho de 2025, no Carajás Centro de Convenções.

Art. 20º- A divulgação do resultado pelas empresas vencedoras deverá respeitar as normas de rotulagem e publicidade vigentes, divulgando sempre o nome da instituição organizadora do concurso, a categoria do produto campeão, o ano e edição do concurso.

DIVULGAÇÃO DOS CLASSIFICADOS

MARCA COLETIVA E PUBLICIDADE

Art. 21º- As classificações consistem em primeiro (Ouro), segundo (Prata) e terceiro (Bronze) colocados.

§ 1º Para se obter a classificação, uma amostra deverá obter nota média acima de 75 pontos.

§ 2º Serão classificados os três produtos que obtiverem maiores notas médias (1º, 2º e 3º lugar) em cada categoria, respeitando o parágrafo acima.

Art. 22 º- Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão divulgados em cerimônia especial dia 10/07/2025.

Art. 23º- As marcas coletivas: 2º Concurso + Queijos - Seminário + Negócios e 1º Concurso + Lácteos poderão ser utilizadas para fins de marketing do produto, no formato adesivo autocolante na embalagem do queijo, pelo período de até dois anos da obtenção das classificações (Ouro), segundo (Prata) e terceiro (Bronze).

§Único: Será considerada fraude, a utilização da marca coletiva 2º Concurso + Queijos - Seminário + Negócios e 1º Concurso + Lácteos, na comercialização dos queijos, não respeitando este regulamento.

PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 24º- O resultado geral do “2º Concurso + Queijos e 1º Concurso + Lácteos” será anunciado no dia 10/07/2025, pela Comissão Organizadora durante o evento 4º Seminário + Negócios: Encontro para Laticínios em Marabá.

Art. 25º- A inscrição no “2º Concurso + Queijos e 1º Concurso + Lácteos” significa automaticamente o aceite deste regulamento.

Art. 26º- Os casos omissos neste regulamento serão deliberados pela Comissão Organizadora descrita no artigo 2º deste regulamento.

Art. 27º- O Grupo Mais Food e a comissão organizadora não se responsabilizam por informações não verídicas prestadas por participantes do concurso. Os concorrentes concordam em ser responsáveis pelas informações fornecidas na Ficha de Inscrição, bem como, das amostras apresentadas (conforme prevê a legislação específica vigente), isentando a organização do evento “4º Seminário + Negócios: Seminário para Laticínios em Marabá” de qualquer responsabilidade civil e criminal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

Art. 28º- As eventuais reclamações referentes à classificação devem ser elaboradas por escrito e entregues à Comissão organizadora deste.

ANEXO 1

Especificações dos produtos a serem julgados:

Categorias:

1 - QUEIJO MUSSARELA EM BARRA

- Formato: Variáveis
- Peso: Variável (mínimo 500 gramas por unidade)
- Consistência: semidura, semi-mole, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação.
- Textura: compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas.
- Cor: branco à branco amarelado, uniforme.
- Sabor: Láctico, pouco desenvolvido
- Odor: Láctico, pouco perceptível.
- Crosta: não possui.
- Olhadura: não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos)

2 - QUEIJO COALHO

- Formato: variável.
- Peso: Variável (mínimo 500 gramas por unidade)
- Consistência: semidura, elástica.
- Textura: compacta, macia.
- Cor: branco amarelado uniforme.
- Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado.
- Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada.
- Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida.
- Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

3 - QUEIJO PRATO LANCHE

- Formato: paralelepípedo, de bordas e ângulos ligeiramente arredondados
- Peso: (mínimo 500 gramas por unidade)
- Crosta: lisa, fina, bem formada e de cor amarelada
- Consistência: semidura, elástica.
- Textura: compacta, lisa, fechada ou com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas.
- Cor: amarelo-palha, homogênea.
- Odor e sabor: próprio e suave

4 - QUEIJO PROVOLONE

- Formato: cilíndrico, alongado
- Peso: (mínimo 500 gramas por unidade)
- Crosta: firme, lisa, consistente, de cor amarelo castanho
- Consistência: semidura
- Textura: fechada
- Cor: amarelo-palha, homogênea.
- Odor e sabor: forte e picante

5 - MANTEIGA

- Formato: variável
- Peso: variável
- Consistência: sólida, pastosa à 20° C
- Textura: lisa, untuosa, com distribuição de água
- Cor: branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração
- Sabor e odor: suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

6- DOCE DE LEITE CREMOSO

- Formato: variável
- Peso: variável
- Consistência: cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
- Textura: lisa
- Cor: marrom claro e levemente escuro
- Odor e sabor: próprios e doce

7- REQUEIJÃO CREMOSO

- Formato: variável
- Peso: variável
- Consistência: mole, homogênea, de untura cremosa
- Textura: lisa
- Cor: branca, homogênea
- Odor e sabor: próprios, levemente ácido e salgado

8- PRODUTO LÁCTEO INOVADOR

- Qualquer produto lácteo com pelo menos uma característica inovadora ou que se destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.
- Serão avaliados os critérios de aspecto global, criatividade e aceitação

Para a categoria em questão serão considerados no julgamento os atributos ASPECTO GLOBAL (notas variando de 1 a 6), CRIATIVIDADE (notas variando de 1 a 10) e a ESCALA HEDÔNICA para avaliação da ACEITAÇÃO (notas variando de 1 a 9).

Havendo empate na classificação final, será ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo CRIATIVIDADE. Permanecendo o empate, o atributo ACEITAÇÃO (ESCALA HEDÔNICA) será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo ASPECTO GLOBAL.