

**CONCURSO NORDESTINO
DE QUEIJOS E DERIVADOS**

REGULAMENTO



26 a 28 de outubro de 2023
Sebrae Bahia
Associação SertãoBras



DA ORGANIZAÇÃO GERAL

Artigo 1º - O Concurso Nordestino de Queijos e Derivados será realizado no dia 27 de outubro de 2023 em Campina Grande (PB). como parte integrante da programação do XVII ENEL – ENCONTRO NORDESTINO DO SETOR DE LEITE E DERIVADOS, de 26 a 28 de outubro de 2023. O seu objetivo é valorizar os queijos produzidos no Nordeste Brasileiro e premiar a laticínios ou produtores artesanais pela sua qualidade e excelência. O concurso é aberto a todos os produtores de queijos e produtos lácteos dos Estados do Nordeste do Brasil (Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe) que transformam leite - tanto o da própria fazenda, quanto o leite coletado - na zona urbana ou rural, independente do tamanho do estabelecimento.

Os candidatos devem se inscrever na página do evento na internet **www.enelnordeste.com.br**. As declarações redigidas pelos inscritos na ficha de inscrição devem ser preenchidas da forma mais completa e verossímil possível. As inscrições estarão abertas de 2 a 20 de outubro de 2023. Os participantes devem declarar as categorias para a qual cada queijo concorrerá.

O concurso será isento de tarifas de inscrição.

Artigo 2º - A Comissão Organizadora será composta da seguinte forma:

Presidentes do Júri:

Rosangela de Freitas, Professora adjunto A, nível I, no Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, MG. Doutora com duplo diploma em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Universidade Federal de Viçosa - Brasil e AgroCampus Ovest – França). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Microbiologia de Leite e Derivados e Tecnologia de Produção de Queijos. É membro do corpo técnico e científico da SerTãoBras;

Heloisa Collins, professora e proprietária e queijeira responsável do Capril do Bosque, em Joanópolis, São Paulo. É Mestre Queijeira da *Guilde Internationale des Fromagers* e presidente da SerTãoBras/São Paulo.

Comissárias Gerais do Concurso:

Camila Almeida Alves, produtora de queijos da Estância Silvânia, mestranda em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados da UFJF, ILCT e Embrapa; Mestre Queijeira da *Guilde Internationale des Fromagers* e membro da SerTãoBras.

Inscrições até 20 de outubro de 2023: www.enelnordeste.com.br



Juliana Antunes Faria, Gestora estadual do setor de leite e derivados do Sebrae Bahia e *Garde e Juré* da *Guilde Internationale des Fromagers*

Presidentes de mesa: para cada mesa julgadora dos queijos e produtos lácteos será designado um presidente de mesa, responsável por preencher a ficha de avaliação que será enviada a cada candidato, como suporte para o aperfeiçoamento do mesmo. Os jurados serão formados em cursos específicos disponibilizados pela organização.

A Comissão Organizadora é representada exclusivamente pelos Presidentes do Júri e Comissões Gerais. Estes serão os responsáveis por, consensualmente, dirimir eventuais dúvidas, pendências, divergências ou eventuais litígios, para os quais não haja definição explícita neste regulamento ou mesmo com o objetivo de resguardar a equivalência de condições dos concorrentes, assim como a idoneidade dos critérios, para a pontuação apropriada dos queijos e derivados do leite.

DAS CATEGORIAS

Artigo 3º - As categorias que podem ser apresentadas são as seguintes:

Categoria 101: Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não, com sal ou sem sal. Independente da origem do leite.

Exemplo: Minas Frescal

Categoria 102: Manteiga em pote ou barra, manteiga de garrafa. Independente da origem do leite.

Categoria 103: Queijo de massa prensada não cozida, com casca natural. Independente da origem do leite.

Exemplo: queijo minas artesanal curado.

Categoria 104: Queijo coalho de leite de vaca ou cabra, maturação de no máximo dez dias e casca lisa.

Categoria 105: Queijo coalho de leite de vaca ou cabra, maturação a partir de dez dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.

Categoria 106: Queijo de massa láctica cozida, com ou sem aditivos, de leite de vaca. *Exemplo: requeijão ou queijo manteiga.*

Categoria 107: Queijo de massa cozida acima de 40°C. Independente da origem do leite.

Exemplo: parmesão, emmental, gruyère.



Categoria 108: Queijo de massa filada.

Exemplo: mussarelas, cabacinhas, provolone.

Categoria 109: duas subcategorias.

A) - Todos os queijos que não se classificam nas alternativas anteriores,

independente da origem do leite ou da tecnologia de fabricação.

Exemplo: queijos que utilizam culturas comerciais ou nativas, como os de casca florida (Geotrichum ou Penicillium candidum), casca mofada cinza (Mucor), queijos azuis com mofo no interior (Penicillium roqueforti), queijos de casca lavada (Brevibacterium linens), queijos com ácaros, queijos aromatizados com aromas artificiais ou naturais, queijos com ingredientes (ervas, carne seca etc), queijos de misturas de leite.

B) - Produtos lácteos: iogurtes, bebidas lácteas, doces de leite, sobremesas lácteas e cremes de leite, fermentados ou não.

Artigo 4º- Poderão participar do Concurso Nordestino de Queijos e Derivados produtores artesãos ou laticínios, pessoa física ou jurídica, que exercem sua atividade nos Estados brasileiros citados no artigo 1º.

Artigo 5º- Qualquer falsa declaração registrada no formulário de inscrição resultará em exclusão imediata do concurso.

Artigo 6º- As inscrições serão concluídas dia 20 de outubro, às 23:59h, exclusivamente através de formulário eletrônico citado no artigo 1º.

Ao preencher o formulário de inscrição, o candidato concorda respeitar as normas dispostas neste regulamento e declara ser responsável pelas informações e idoneidade sanitária do produto apresentado. Todas as questões do formulário de inscrição são obrigatórias para concluir a inscrição.

Artigo 7º - Os produtos inscritos no Concurso Nordestino de Queijos e Derivados deverão ser entregues em mãos nos dias 25 e 26 de outubro, de 8h às 17h, à exceção dos produtores vinculados à caravanas que poderão entregar os produtos excepcionalmente até às 17h, na Recepção dos Queijos do Concurso, situado na **Avenida Floriano Peixoto ,3233, Bairro Dinamarca , Campina Grande - PB , CEP 58.428-130**

Não haverá tolerância para o recebimento de amostras após o horário determinado nem será permitida a entrega no momento do Concurso. Todos os produtos serão armazenados à 4ºC.



Os queijos enviados para o concurso farão parte da “Ilha de Harmonização do XVII ENEL” e das oficinas e para degustação no evento ou destinados a outras finalidades de acordo com as deliberações da comissão organizadora.

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI, RESPONSABILIDADES E COMPATIBILIDADES.

Artigo 8º - A participação como membro do júri exige como pré-requisito assistir à Formação de Jurados a ser realizada:

- 9 e 10 de outubro, presencialmente em Campina Grande ministrada presencialmente por professor Antônio Fernandes, diretor técnico da SerTãoBras.
- 16 e 18 de outubro de 8h a 12h, por videoconferência, ministrada por Débora Pereira, diretora geral da SerTãoBras.

A participação nas funções específicas dos membros da Comissão Organizadora e do corpo de jurados não será remunerada. Cada mesa de avaliação comporta, para efeito de julgamento, no máximo 20 queijos, que serão avaliados por 2 a 3 jurados durante 3 horas.

As Categorias que apresentarem poucos produtos concorrentes poderão ser agrupadas, a critério da Comissão Julgadora. Os Presidentes de Mesa serão designados pelo Comissário Geral do Concurso, assim como a composição das mesas. No caso de não comparecimento de jurados, eles poderão ser substituídos por suplentes designados pelo Comissário Geral.

Não será permitido que um jurado julgue seus próprios produtos. A lista de jurados e suas respectivas mesas pode ser consultada em documento disponível no escritório de organização do concurso nordestino do setor de leite e derivados.

Artigo 9º. Cada produtor receberá, no email informado no ato de inscrição, uma ficha com a síntese dos comentários dos membros do júri e a descrição das notas obtidas para cada queijo em um total de 20 pontos, a saber:

- aspecto exterior: 5 pontos
- aspecto interior e textura: 5 pontos
- aromas: 5 pontos
- sabores: 5 pontos.

Artigo 10º - Os queijos que pesam até 150g devem ser apresentados em no mínimo 2 peças (máximo de 3 peças). Os queijos entre 150g e 500g devem ser apresentados em 1 peça. Os queijos superiores a 5 kg podem ser apresentados



fracionados em peças de, no mínimo, 1 kg. Manteigas, cremes, iogurtes, doces e sobremesas lácteas devem conter no mínimo 500 gr.

Artigo 11º- No momento da entrega, os queijos devem ser embalados sem identificação de origem: **sem rótulos ou etiquetas**. É obrigatória a presença de etiqueta plastificada contendo apenas o número de identificação do queijo que será enviado por email no momento da confirmação do aceite da inscrição. Os queijos apresentados em mais de uma peça devem estar embalados em um só pacote.

Artigo 12º- Os queijos serão divididos em categorias segundo definição constante no artigo 3º. O comissariado do concurso pode alterar a categoria de um queijo, se este foi inscrito em uma categoria que não corresponda à sua natureza. Na hipótese de haver no concurso, em uma das categorias, um número de queijos inferior a 10, estes poderão ser agrupados com outra categoria para serem julgados por uma mesma mesa.

Artigo 13º - É vedada a participação de dois queijos iguais de um mesmo produtor, salvo se ele apresentar características diferentes para o período de maturação, formato e tipo de maturação.

Artigo 14º- As premiações serão realizadas na forma de diplomas e rosetas, de acordo com a seguinte pontuação:

- Super Ouro: 20 pontos (somente um queijo por categoria)
- Ouro: 18 a 20 pontos
- Prata: 16 a 17,9 pontos
- Bronze: 14 a 15,9 pontos

Artigo 15º- As reclamações concernentes à classificação e atribuição dos prêmios devem ser formuladas por escrito e serão recebidas e respondidas pelo comissariado.

Artigo 16º- Após a realização do concurso, alguns queijos poderão ser reavaliados pelo comissariado.

Artigo 17º - A obtenção de medalha(s) (super ouro, ouro, prata, bronze) no concurso resulta no direito de utilização da logomarca na embalagem do queijo, que será enviada por e-mail nas condições descritas no artigo 17.

Artigo 18º- A marca registrada só pode ser utilizada no queijo premiado, de acordo com descrição e nome comercial informados no momento da inscrição. A utilização da logomarca do concurso é permitida impressa na embalagem do queijo ou em adesivo autocolante. Ela pode ser utilizada até a realização da próxima edição do concurso seguinte. Ela pode ser usada nos anos subsequentes



desde que informado o ano do concurso (2023), com validade máxima de 3 anos. A utilização de menções ao concurso na comercialização dos queijos não respeitando o regulamento é considerada fraude.

Artigo 19º- Publicação dos resultados: O Comissário geral do “CONCURSO NORDESTINO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS” divulgará os resultados no “website”(página do evento na internet) do concurso e em local visível no XVII ENEL em Vitória da Conquista BA no dia 28 de outubro às 18h. - Os certificados dos vencedores serão enviados por *email* (endereço eletrônico).

Campina Grande, Paraíba, 1º de outubro de 2023

A Comissão Organizadora