

CONCURSO DE QUEIJOS REGIONAL SEALBA

REGULAMENTO

Art. 1º O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - SENAR/SE promove o CONCURSO DE QUEIJOS REGIONAL SEALBA que será realizado no dia 02/02/2024 em Itabaiana, Sergipe como parte integrante da programação do SEALBA show.

OBJETIVO

Art. 2º Incentivar a produção de queijos e produtos lácteos de alta qualidade, estimular melhores práticas na produção, agregar valor ao produto e premiar produtores e agroindústrias de queijos e produtos lácteos.

COORDENAÇÃO

Art. 3º A Comissão coordenadora será composta por: Dra. Gladslene Góes Santos Frazão (Médica Veterinária), Saymo Santos Fontes (Gerente técnico SENAR/SE) e Tainã Barbosa de Matos (Coordenadora ATeG SENAR/SE).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º Estará apto a participar do CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS todos os produtores e agroindústrias de queijos e produtos lácteos dos Estados de Alagoas, Bahia e Sergipe.

INSCRIÇÃO

Art. 5º As inscrições serão efetuadas no período 19/01/2024 a 30/01/2024 por meio do preenchimento da ficha de inscrição do concurso, que estará disponível <https://forms.gle/ASfC8gBJZn2MD5eP7>.

- I- Os inscritos no Concurso se responsabilizam pela veracidade de todas as informações prestadas no preenchimento da ficha de inscrição.
- II- Não haverá cobrança de inscrições visando incentivar a participação de todos os produtos e agroindústrias de queijos e produtos lácteos.
- III- No ato da inscrição o participante deve declarar as categorias para a qual cada queijo e/ou produto lácteo concorrerá e poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, conforme o Art. 5º deste regulamento.
- IV- Cada produtor ou agroindústria pode participar com no máximo 01 (um) queijo ou produto lácteo por categoria, salvo se apresentarem características distintas de período e tipo de maturação.

Art. 6º Os queijos e/ou produtos lácteos deverão ser entregues embalados e intactos, acompanhados da ficha de inscrição, no dia 02/02/2024 até às 10h, local Stand do Senar. Deve-se atender às seguintes exigências:

- I- Os queijos que pesam até 150g devem ser apresentados em, no mínimo, 2 (duas) peças (máximo de 3 peças).
- II- Os queijos entre 150g e 1,5 kg devem ser apresentados em 1 (uma) peça.
- III- Os queijos acima de 1,5 kg e até 5kg devem ser apresentados em 1(uma) peça de 1kg.
- IV- Os queijos superiores a 5 kg podem ser apresentados fracionados em 1 (uma) peça de 1kg.
- V- Manteiga e doce leite no mínimo 500g.

Art. 7º Os queijos e produtos lácteos serão recebidos, identificados pelo código do passaporte e conservados em uma temperatura de até 8ºC (oito graus Celsius).

- I- Não haverá devolução dos queijos e/ou produtos lácteos aos inscritos.
- II- Os queijos e os produtos lácteos enviados para o concurso poderão fazer parte de degustação no evento ou destinados a outras finalidades de acordo com as deliberações da comissão coordenadora.
- III- Caso algum queijo ou produto lácteo seja considerado NÃO ADEQUADO pela comissão coordenadora serão excluídos do concurso, portanto, cuidados especiais são necessários na confecção e embalagem dos queijos e produtos lácteos inscritos.

CATEGORIAS

Art. 8º As categorias do concurso para queijo e produtos lácteos serão as seguintes:

Queijos:

- I- Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não, com sal ou sem sal. Independente da origem do leite (Exemplo: Queijo frescal).
- II- Queijo de massa prensada não cozida, com casca natural (não mofada). Independente da origem do leite (Exemplo: Queijo artesanal curado).
- III- Queijo de coalho de leite com maturação de no máximo dez dias e casca lisa. Independente da origem do leite.
- IV- Queijo de coalho com maturação a partir de dez dias de cura e casca natural, lavada ou mofada. Independente da origem do leite.
- V- Queijo de massa filada. Independente da origem do leite (Exemplo: mussarela).
- VI- Queijo de massa láctea cozida, com ou sem aditivos. Independente da origem do leite (Exemplo: Queijo manteiga – “requeijão”).
- VII- Queijo de massa prensada. Independente da origem do leite (Exemplo: parmesão).
- VIII- Queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior: Todos os tipos de queijos aromatizados. Independente da origem do leite ou tecnologia de fabricação (Exemplo: queijos com doces, com ervas, etc.)

Produtos lácteos:

- I- Manteiga e manteiga de garrafa. Independente da origem do leite.
- II- Doce de leite. Independente da origem do leite

JULGAMENTO

Art. 9º A seleção dos melhores queijos será realizada no dia 02/02/2024 a partir das 14 horas por uma comissão formada por membros indicados pelo SENAR-SE. As funções dos membros do júri não serão remuneradas.

Art.10º A avaliação é feita por categorias. Cada mesa de avaliação terá no máximo 20 (vinte) queijos e/ou produtos lácteos (identificados apenas com o código passaporte) avaliados por 3 (três) à 7 (sete) jurados.

- I- No caso de não comparecimento de jurados, eles poderão ser substituídos por suplentes designados pela comissão coordenadora.
- II- Não será permitido que um jurado julgue seus próprios produtos.

Art. 11º Categorias que apresentarem poucos produtos podem ser agrupadas (baseados nos critérios da comissão coordenadora) em uma só mesa, contudo, os produtos serão julgados de acordo com a categoria em que ele foi inscrito.

Art. 12º Os atributos a serem avaliados pelos jurados constarão na ficha de avaliação com as suas respectivas pontuações:

- I- Aspecto geral (parte externa): 0 - 25
- II- Aspecto interior (textura, consistência): 20
- III- Cor: 10
- IV- Aroma: 20
- V- Sabor: 0 - 25

Art. 13º Em caso de empate, o vencedor será aquele com a maior pontuação no atributo Sabor e Aspecto geral.

A comissão coordenadora do concurso se reserva ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aprovem para consumo humano.

PREMIAÇÕES

Art. 14º A premiação consistirá em um Certificado às categorias: em primeiro (OURO), segundo (PRATA) e terceiro (BRONZE) colocados, sendo ainda premiado com um troféu o queijo com a honraria máxima (SUPER OURO).

- I- Serão premiados os três queijos ou produtos lácteos que obtiverem maiores notas médias (1º, 2º e 3º) em cada categoria, desde que a pontuação seja igual ou maior que 75% dos pontos.
- II- Todos os queijos que alcançarem medalhas de ouro serão reavaliados por uma comissão específica, que selecionará o grande campeão (Super Ouro).
- III- Se em uma categoria o número de queijo ou produtos lácteo for de apenas um produto, o mesmo precisa obter pontuação mínima de 75% e a premiação será baseada com a seguinte pontuação: ouro (mín. 95 pontos), prata (85 a 94 pontos) e bronze (75 a 84 pontos).

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 15º A obtenção do Selo do evento (super ouro, ouro, prata, bronze) no prêmio dá direito à utilização da marca para a divulgação do seu queijo ou produto lácteo premiado, por impressão na embalagem do queijo ou em adesivo autocolante, mencionando o ano da premiação.

Art. 16º Este Regulamento deve ser aceito no ato de inscrição do queijo e/ou produto lácteo, conforme apresentado na Ficha de Inscrição.