

II CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS REGIONAIS - SEALBA SHOW

REGULAMENTO

Art. 1º O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - SENAR/SE promove o **II CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS REGIONAIS** que será realizado no dia 06/02/2025 em Itabaiana, Sergipe como parte integrante da programação da 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 de queijos e produtos lácteos.

COORDENAÇÃO

Art. 3º A Comissão coordenadora será composta por: Dra. Gladlene Góes Santos Frazão (Médica Veterinária), **Juliana Antunes Faria (Consultora)**, Saymo Santos Fontes (Gerente técnico SENAR/SE) e Taynã Barbosa de Matos (Coordenadora ATeG SENAR/SE).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º **Estarão aptos** a participar do **II CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS REGIONAIS – SEALBA SHOW** todos os produtores de queijos e produtos lácteos dos Estados de Alagoas, Bahia e Sergipe.

INSCRIÇÃO

Art. 5º **As inscrições poderão ser efetuadas até às 23h59 do dia 31/01/2025 por meio do preenchimento da ficha de inscrição do concurso, que estará disponível através do link: <https://forms.gle/U4ZQrbJdzEH9MBcz6>.**

- 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 produtores 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 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, *sem nenhum tipo de identificação ou logomarca, acompanhados da ficha de inscrição, no dia 05/02/2025 das 09h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h00, na Arena Senar no SEALBA SHOW em Itabaiana/SE.* 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.

VI- *logurtes no mínimo 1 litro.*

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*:

1. Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não, com sal ou sem sal.
2. Queijo de coalho com maturação de no máximo 10 dias e casca lisa.
3. Queijo de massa prensada (massa cozida ou não) com maturação de no máximo 14 dias com casca natural (não mofada).

4. Queijo (massa cozida ou não) com maturação entre 15 e 30 dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.
5. Queijo (massa cozida ou não) com maturação entre 31 e 90 dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.

6. Queijo (massa cozida ou não) com maturação superior a 90 dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.
7. Queijo de massa filada.
8. Queijo de massa láctica cozida, com ou sem aditivos.
9. Ricota não defumada.
10. Queijos inovadores.
11. Queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior. Independente tecnologia de fabricação.

Produtos lácteos*:

1. Manteiga de garrafa.
2. Manteiga (do creme de leite ou do soro).
3. Doce de leite.
4. [logurtes](#).

*Produtos fabricados independente da origem do leite.

JULGAMENTO

Art. 9º A seleção dos melhores queijos e produtos lácteos será realizada no dia 06/02/2025 a partir das 10 horas por uma comissão formada por membros indicados pelo SENAR-SE. [Todos os jurados serão previamente capacitados através de um curso de formação de jurados](#). As funções dos membros do júri não serão remuneradas.

Art.10º A avaliação será 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 aproveem 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).
- IV- Todos os produtos participantes receberão uma ficha de avaliação com o feedback dos jurados a ser enviada através do e-mail informado no ato da inscrição, independente da premiação, até às 23h59 do dia 17 de fevereiro de 2025, no mesmo e-mail serão encaminhados os certificados digitais e selos para os produtos que obtiverem premiação.

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.