

## **REGULAMENTO – IV CONCURSO DE QUEIJOS REGIONAL SEALBA SHOW**

### **DO EVENTO**

Art. 1º O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE SERGIPE – SENAR AR/SE promove o IV CONCURSO DE QUEIJOS REGIONAL SEALBA que será realizado no dia 30/01/2027 em Itabaiana/SE 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 produtivas; agregar valor ao produto e premiar produtores e laticínios de queijos e produtos lácteos dos 3 estados da região SEALBA.

### **COMISSÃO DE COORDENAÇÃO**

Art. 3º A Comissão coordenadora será composta por:

- Ana Carla Queiroz (Assessora jurídica)
- Dra. Gladslene Góes Santos Frazão (Médica Veterinária – Vida Agro Consultoria),
- Saymo Santos Fontes (Superintendente adjunto SENAR AR/SE)
- Taynã Barbosa de Matos (Gerente ATeG SENAR AR/SE).

### **PARTICIPAÇÃO**

Art. 4º Poderão participar produtores e indústrias (laticínios/queijarias com Serviço de Inspeção) que fabriquem queijos e produtos lácteos nos Estados de Alagoas, Bahia e Sergipe.

### **INSCRIÇÃO**

Art. 5º As inscrições serão realizadas até às 23h59 do dia 15/01/2027, mediante preenchimento da ficha de inscrição, disponível no site do Senar Sergipe ([www.senarsergipe.org.br](http://www.senarsergipe.org.br)) através do link: <https://forms.gle/Yy8sNoTLV1C9gy6u7>

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE SERGIPE  
Rua Alagoas, 1.600 – Parque de Exposição João Cleophas – Bairro José Conrado de Araújo  
(79) 3211-3264 (79) 3214-6817 CEP 49085-000 Aracaju - SE  
[www.senarsergipe.org.br](http://www.senarsergipe.org.br)

- I- O participante é responsável pela veracidade das informações prestadas no preenchimento da ficha de inscrição.
- II- Não haverá cobrança de taxa de inscrição, visando incentivar a participação de todos os produtores e laticínios de queijos e produtos lácteos.
- III- No ato da inscrição o participante deverá 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 e indústria (laticínio ou queijaria com Serviço de inspeção) 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 Produtores sem registro sanitário poderão participar, porém seguirão regra diferenciada para o uso dos identificadores da premiação.

- I- Todos os produtos inscritos por produtores que não possuam registro caso alcancem pontuação suficiente para ganharem medalha, receberão o certificado pertinente, no qual constará o termo “pontuação equivalente à medalha de ouro”. Mas, por não terem ainda obtido autorização para serem comercializados e, portanto, teoricamente não possuírem “rótulo”, esses participantes não terão o direito de usar o adesivo-medalha em suas embalagens.
- II- Ao concluírem o processo de regulamentação junto às autoridades competentes e terem obtido o selo de inspeção, seja ele qual for, os produtos dos produtores inscritos nessa situação passam automaticamente a poder utilizar o adesivo-medalha equivalente ao recebido no concurso para usar em seus rótulos.

Art. 7º Os produtos industrializados serão julgados de acordo com a categoria inscrita, em mesas exclusivas para produtos com Serviço de Inspeção.

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

## **ENTREGA DOS PRODUTOS**

Art. 8º Os queijos e/ou produtos lácteos deverão ser entregues embalados e intactos, acompanhados da ficha de inscrição, no dia 29/01/2027, nos seguintes locais e horários:

- Stand do Senar SEALBA Show em Itabaiana/SE (10h até 15h) ou na
- Sala do Produtor Rural em N. Sra. da Glória/SE (8h às 11h).

Deve-se atender às seguintes exigências:

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

## RECEBIMENTO E CONDIÇÕES

Art. 9º Os produtos serão recebidos, identificados pelo código do passaporte e conservados em uma temperatura de até 10°C (dez 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 pública 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 serão necessários na confecção e embalagem dos queijos e produtos lácteos inscritos.

## RESPONSABILIDADE

Art. 10 O transporte e conservação até o ato da entrega são de responsabilidade exclusiva do participante.

Art. 11 O SENAR AR/SE não responderá por danos, perdas, avarias, quebras ou alterações de temperatura ocorridas durante o transporte até os pontos de entrega.

## CATEGORIAS

Art. 12 As categorias do concurso para queijo e produtos lácteos serão as seguintes:

Queijos\*:

1. Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho ou coagulante), dessorado ou não, com sal ou sem sal (Exemplo: queijo frescal, queijo bussan).
2. Queijo de coalho e casca lisa (Exemplo: queijo coalho ou pré-cozido).
3. Queijo de coalho temperado e casca lisa (Exemplo: queijo coalho ou pré-cozido).
4. Queijo de massa prensada (massa cozida, semicozida ou não) com casca natural (não mofada) (Exemplo: minas padrão, meia cura, reino, parmesão).
5. Queijo (massa cozida ou não) com maturação entre 15 e 30 dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.
6. Queijo (massa cozida ou não) com maturação entre 31 e 60 dias de cura e casca natural, lavada ou mofada.
7. Queijo de massa filada (Exemplo: muçarela, provolone, burrata).
8. Queijo de manteiga (Exemplo: requeijão de corte ou requeijão da fazenda).
9. Requeijão cremoso.
10. Ricota
11. Queijos inovadores.

Produtos lácteos\*:

1. Manteiga de garrafa.
2. Manteiga (do creme de leite ou do soro).
3. Iogurte ou Bebida láctea.

\*Produtos fabricados independente da origem do leite.

## **JULGAMENTO**

Art. 13 A seleção dos melhores queijos e produtos lácteos será realizada no 30/01/2027 a partir das 08 horas por uma comissão formada por membros indicados pelo SENAR-SE. As funções dos membros do júri não serão remuneradas, no entanto receberão certificado de participação.

Art.14 A avaliação será feita por categorias (produtos identificados apenas com o código passaporte) avaliados por 3 (três) jurados por categoria.

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.

III- A comissão coordenadora fica isenta de opinar ou interferir na avaliação técnica realizada pelo júri.

Art. 15 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. 16 Em caso de empate, o vencedor será aquele com a maior pontuação no atributo Sabor e Aspecto geral.

## **PREMIAÇÕES**

Art. 17 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 lácteos 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).

## **DESCCLASSIFICAÇÃO**

Art. 18. Será desclassificado o produto que:

- I – For entregue fora do prazo ou nos locais não autorizados;
- II – Apresentar embalagem violada, suja ou sem condições de higiene;
- III – Tiver informações falsas na inscrição;
- IV – Apresentar sinais de deterioração, odor ou aspecto incompatível com consumo;
- V – Descumprir quaisquer exigências técnicas deste regulamento;
- VI – Tiver sua integridade comprometida por erro de transporte, acondicionamento ou manipulação sob responsabilidade do participante;
- VII - For objeto de tentativa de influência sobre jurados ou membros da coordenação.

## **RECURSOS E CONTESTAÇÕES**

Art. 19 Os resultados divulgados são finais e irrevogáveis, não sendo admitida interposição de recursos, pedidos de revisão, reavaliação ou contestação técnica.

## **USO DA MARCA E DOS SELOS**

Art. 20 A utilização do selo ou adesivo de premiação deverá obedecer ao padrão visual fornecido pelo SENAR AR/SE.

- I – É proibido alterar, copiar, reproduzir ou utilizar o selo em produtos, lotes, peças ou embalagens que não correspondam ao produto premiado.
- II – O uso indevido poderá acarretar penalidades administrativas e legais.

## **DIREITO DE IMAGEM**

Art. 21 O participante autoriza, de forma gratuita e permanente, o uso de imagens, voz, fotos, vídeos e informações técnicas de seus produtos para fins de divulgação institucional do SENAR (unidades regionais e Administração Central), da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Sergipe – FAESE e do evento SEALBA Show.

## **PENALIDADES**

Art. 22 O participante poderá ser impedido de concorrer em edições futuras, além de ter o produto desclassificado, caso:

- I – Pratique fraude;
- II – Utilize indevidamente o selo do concurso;
- III – Adote conduta antiética ou incompatível com o evento.

## **ALTERAÇÃO, ADIAMENTO OU CANCELAMENTO**

Art. 23 A Comissão Coordenadora poderá, por motivo de força maior ou caso fortuito:

- I – Alterar datas, horários ou local do concurso;
- II – Ajustar regras para preservação da lisura do processo;
- III – Cancelar o concurso, sem qualquer responsabilidade por indenizações.

## **DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 24 A comissão coordenadora do concurso se reserva ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aproveem para consumo humano.

Art. 25 Os jurados de cada mesa deliberarão sobre a classificação dos produtos. Cada produtor/laticínio receberá por meio eletrônico, em até 60 dias após o evento, relatório com a síntese dos comentários dos membros do júri obtidas para cada produto inscrito em relação aos critérios avaliados (aspectos geral e interior; cor; aroma e sabor).

Art. 26 Este Regulamento deverá ser aceito no ato de inscrição do queijo e/ou produto lácteo, conforme apresentado na Ficha de Inscrição.