



6º CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJOS

Regulamento

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 6º Concurso Estadual de Queijos será realizado no dia 29 de julho de 2022, com início às 9 horas, no Memorial Santa Clara, localizado na Estrada José Chies, s/n - Linha Santa Clara, logo após a Indústria de Laticínios Santa Clara nº 1637 – Carlos Barbosa – RS.

OBJETIVOS

Art. 2º - O objetivo do 6º Concurso Estadual de Queijos é premiar, em cada categoria, as empresas que apresentarem a melhor tecnologia em função dos atributos sensoriais; gerar a cultura de consumo de queijos; orientar e informar ao mercado sobre as diferentes empresas de laticínios que produzem queijo com alto padrão de qualidade; estimular as empresas a realizar o melhoramento contínuo no processo de produção.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão de Organização do 6º Concurso Estadual de Queijos será coordenada pelo Presidente da Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estarão aptas a participar do 6º Concurso Estadual de Queijos: indústrias de laticínios localizadas no Estado do Rio Grande do Sul, sob inspeção oficial (SIF, SIE, SIM) que atendam as normas dispostas neste regulamento.

INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão aceitas **até 27 de julho** e serão realizadas em formulário online, disponível no site da AGL.

Art. 6º - As inscrições serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição e entrega das amostras. A inscrição para empresas associadas tem o valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) e R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) para empresas não associadas, independentemente do número de categorias inscritas. Os comprovantes de pagamento devem ser enviados para o email agl.poa.rs@gmail.com ou whatsapp (51) 99315 5311.



As amostras que participarão do concurso deverão ser entregues nos dias: 26 e 27 de julho, no endereço: Memorial Santa Clara- Rua Estrada José Chies, s/n- Linha Santa Clara-Carlos Barbosa/RS, das 09:00 às 17:00.

Poderão ser enviadas amostras por correio ou transportadora, devidamente embaladas, para o endereço:

Casa de Queijos Ipar

A/C Josi

Endereço: Rua Buarque de Macedo, 2498- Bairro Ponte Seca-Carlos Barbosa/RS

CEP: 95185-000

Telefone: (54) 3461-1380

Horário de funcionamento: 08:30-11:30 e 13:00-17:30

PRODUTO PERECÍVEL

NÃO SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS FORA DAS DATAS E HORÁRIOS MENCIONADOS ACIMA.

Deverão ser enviados pelo menos 02 (duas) amostras não fracionadas para produtos com peso inferior a 3 (três)kg. Para produtos com peso superior ou igual a 3 (três)kg, poderá ser enviada somente uma amostra.

Art. 7º - As indústrias de laticínios inscritas no 6º Concurso Estadual de Queijos poderão participar com seus produtos em uma ou mais categorias.

Art. 8º - Todas as categorias de produtos poderão ser julgadas, independentemente do número de inscritos.

CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Art. 9º - É condição essencial para a admissão à competição:

Parágrafo 1º - Que a empresa prepare os seus queijos em estabelecimentos autorizados pela inspeção oficial.

Parágrafo 2º - Que os queijos concorrentes correspondem a lotes destinados à comercialização.

Parágrafo 3º - A empresa deve cumprir com os requisitos físico-químicos e microbiológicos, atendendo aos parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

Art. 10º - Os queijos devem ser apresentados com sua embalagem original e rótulo aprovado na sua respectiva inspeção. As amostras não podem ser fracionadas.

Art. 11º - Para o julgamento os queijos deverão ser apresentados em estado natural ou revestidos com produtos que não impeçam de apreciar as suas superfícies, em termos de possíveis defeitos. Os queijos não poderão ser pintados.



Art.12º - A Comissão Técnica irá resolver individualmente a forma de apresentação, a fim de zelar pela validade do mesmo, em condições ideais de conservação. Uma vez inscritos, os queijos se tornam propriedade da AGL, que irá dar destino aos produtos.

Art.13º - No momento do julgamento o queijo apresentado será considerado pelos avaliadores como no seu ponto ideal de consumo. E será identificado por um código formado por três números aleatórios, sem nenhuma identificação comercial.

Art.14º - O organizador não é responsável por atrasos, perdas, danos, furtos e/ou qualquer outro ato que afete a qualidade dos queijos.

Art.15º - O 6º Concurso Estadual de Queijos contemplará as seguintes categorias:

- Queijo prato (cobocó, esférico ou bola)
- Queijo muçarela
- Queijo colonial
- Queijo coalho
- Queijo provolone
- Queijo parmesão
- Queijo minas frescal
- Queijo tipo gouda
- Ricota
- Doce de leite
- Categoria livre (para queijos não citados anteriormente)

Art.16º - Somente serão julgados os produtos das indústrias que tiverem enviado o número mínimo de amostras solicitadas.

Art.18º - A Comissão Técnica reserva-se o direito de subdividir as categorias de acordo com a variedade de queijos apresentados.

COORDENADOR DE MESA

Art. 19º - Cada mesa contará com um coordenador, que será responsável pela harmonização de informações entre os avaliadores, respeito ao tempo estabelecido e evitando debates que não sejam para buscar um consenso entre os avaliadores.

Art. 20º - O coordenador de mesa será responsável por submeter a Comissão Organizadora qualquer dúvida ou pergunta da mesa.

Art. 21º - O coordenador de mesa será responsável por manter a ordem na sua mesa.



Art. 22º - O coordenador de mesa terá os perfis dos queijos a serem avaliados e fará a leitura dos mesmos antes e cada vez que haja alguma dúvida.

AVALIADORES

Art. 23º - Serão selecionados pela Comissão Organizadora.

Art. 24º - Cada jurado agirá individualmente e, posteriormente em grupo, para a busca do consenso. Por isso deve expor, a pedido do coordenador de mesa, o defeito que o levou a colocar a sua pontuação sobre os atributos onde existam desvios.

Art. 25º - Serão divididos nas mesas de avaliação, conforme a acuidade individual para avaliação de queijos.

Art. 26º - Os avaliadores preencherão formulários de avaliação individual e posteriormente poderão discutir com os demais membros da mesa as dúvidas que considerarem pertinentes.

PESSOAL DE APOIO

Art. 27º - Todos os assistentes devem manter durante o evento um silêncio estrito e um comportamento respeitoso a fim de não influenciar o julgamento dos avaliadores.

OBSERVADORES

Art. 28º- É permitida a participação de observadores durante o concurso, em área delimitada para isso, respeitando a ordem e o silêncio.

Art. 29º- É vetada a tentativa de comunicação entre observadores e avaliadores.

PREMIAÇÃO

Art. 30º - A premiação poderá ser:

Medalha de ouro (95-100)

Medalha de prata (90-94)

Medalha de bronze (84-89)

Parágrafo Único: Se em uma categoria, nenhum queijo participante atingir a pontuação, não haverá premiação nesta categoria.

DIVULGAÇÃO DA PREMIAÇÃO

Art. 31º – A premiação ocorrerá no dia 29 de julho de 2022, às 19:30, em um jantar oferecido pela AGL, no Restaurante Balneário Navegantes, em Carlos Barbosa. Cada empresa participante receberá 2 (dois) convites. Convites extras poderão ser adquiridos com a AGL.



Na ocasião, as empresas ganhadoras receberão um certificado, com posterior envio da medalha.

Art. 32º – Cada empresa participante receberá, por email, posteriormente ao evento, a planilha de pontuação, no prazo de até 30 dias.

Art. 33º – Para as empresas vencedores será enviado um Manual de Identidade Visual para o uso das medalhas em rótulos e demais materiais de divulgação.

CASOS OMISSOS

Art. 34º– Os casos omissos neste regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

Carlos Barbosa, 20 de junho de 2022.

Amado Mendez Ambrosio
Presidente da AGL



Anexo I

Principais características dos produtos a serem avaliados no 6º Concurso Estadual de Queijos, de acordo com os RTIQs

QUEIJO PRATO/ LANCHE/COBOCÓ/ESFÉRICO OU BOLA

Formato: paralelepípedo de seção transversal, retangular, cilíndrico ou esférico, de acordo com a variedade correspondente

Peso: 0,4 a 5kg

Crosta: não possui, ou com crosta fina, lisa, sem trincas.

Textura: compacta, lisa, fechada, com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhadura mecânicas

Aparência da massa: compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras arredondadas e/ou algumas olhaduras mecânicas

Cor: amarelado ou amarelo-palha

Odor e sabor: característicos

QUEIJO MUÇARELA

Formato e peso: variáveis

Consistência: Semidura e semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Textura: Fibrosa, elástica e fechada.

Cor: Branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Odor e sabor: Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

Crosta: não possui.

Olhadura: Não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

QUEIJO PROVOLONE/CACCIO-CAVALO

Formato: cilíndrico, ovalado, esférico ou piriforme.

Consistência: consistência macia a semidura;



Textura: fibrosa, elástica, fechada ou granulosa, segundo o teor de umidade, matéria gorda e grau de maturação; sem olhaduras, eventualmente pode apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos);

Crosta: firme, lisa, amarela a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;

Cor: cor uniforme e amarelada variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda;

Odor: aroma lático, próprio ou defumado;

Sabor: lático, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.

QUEIJO COALHO

Formato e peso: Variáveis.

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.

QUEIJO COLONIAL (não possui RTIQ)

Formato e peso: Variáveis.

Textura: compacta, macia, podendo apresentar olhaduras mecânicas

Cor: branco amarelado uniforme, podendo a casca ser mais amarelada, dependendo do tempo de maturação.

Sabor: ligeiramente ácido.

Odor: ligeiramente ácido.

Crosta: sem trincas, amarelo palha, dependendo da maturação.

QUEIJO TIPO GOUDA

Formato: cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados

Peso: 3,0 a 5,0 kg

Crosta: bem formada, lisa e amarela, podendo ser pintada ou revestida



Textura: semidura, elástica e de uma untura manteigosa

Aparência da massa: aberta, com olhos redondos, lisos e brilhantes, regularmente distribuídos e pouco numerosos, de 3 a 5 mm de diâmetro ou com ausência de olhaduras

Cor: amarelo-palha, homogênea

Odor e sabor: próprios e suave

QUEIJO PARMESÃO

Formato: cilíndrico, com faces planas e bordas retas, formando ângulo vivo

Peso: 4,0 a 8,0 kg

Crosta: grossa, bem formada, lisa, podendo ser seca ou untada com óleo próprio, película plástica ou outro produto convencional

Textura: dura, compacta e untura seca

Aparência da massa: compacta, consistente, superfície de fratura granulosa.

Cor: amarelo-palha, homogênea

Odor e sabor: próprios, picante e forte

QUEIJO MINAS FRESCAL

Formato: Cilíndrico

Peso: De 0,3 a 5kg

Crosta: não possui, ou crosta fina.

Textura: massa com ou sem olhaduras mecânicas

Aparência da massa: Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas

Cor: esbranquiçada

Odor e sabor: suave ou levemente ácido

RICOTA

Consistência: mole a dura.

Textura: granulosa ou cremosa

Cor: homogênea, branca, amarelo palha, amarronzada na casca se defumada.

Sabor: sabor próprio, suave, salgado ou não, defumado caso sofra defumação ou sabor conferido pela adição de substâncias alimentícias adicionadas

Odor: suave, característico, pouco pronunciado



DOCE DE LEITE

Consistência: cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente. Poderá ainda apresentar consistência semi-sólida ou sólida e parcialmente cristalizada quando a umidade não supere 20% m/m.

Cor: castanho caramelado proveniente da reação de Maillard.

Sabor e Odor: doce característico, sem sabores e odores estranhos.