



3º CONCURSO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO RIO GRANDE DO SUL

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 3º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul será realizado nos dias **24, 25 e 26 de Maio de 2024**, na Casa de Cultura Mário Quintana, em Porto Alegre.

OBJETIVOS

Art. 2º - O objetivo do concurso é valorizar os produtos lácteos artesanais produzidos no Rio Grande do Sul, bem como toda a diversidade, tradição e inovação do setor queijeiro gaúcho. Uma forma de dar visibilidade às pequenas agroindústrias, que mesmo com o crescimento do setor, ainda possuem uma série de desafios. Além de premiar queijos e doces de leite artesanais do Estado, o evento irá gerar cultura de consumo; orientar e informar ao mercado sobre a diversidade de empresas que produzem queijos e doces de leite de alta qualidade, concomitantemente estimular os produtores a realizarem contínuas melhorias em seu processo de produção.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão Organizadora do 3º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul será coordenada pela Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL) em parceria com o SEBRAE e EMATER/RS-Ascar.

DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estarão aptas a participar do 3º Concurso de Queijos Artesanais do Rio Grande do Sul, agroindústrias de laticínios e queijarias localizadas no Estado do Rio Grande do Sul, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e, que atendam ainda as normas dispostas neste regulamento.

Art. 5º - São considerados queijos e doces de leite artesanais para este concurso:

- I - produzidos em pequena escala (até 500 kg/dia para queijo e 100 kg/dia para doce de leite);
- II - uso de leite de produção própria ou de origem determinada, desde que oriundos de propriedades de um raio não superior à **50 km** da unidade beneficiadora;
- III - utilização de técnicas predominantemente manuais, empregadas por manipuladores que detenham o domínio integral do processo produtivo;
- IV - utilização de receitas e processos desenvolvidos pelo próprio produtor ou que possuam características tradicionais, regionais e/ou culturais;

Art. 6º - Serão aceitos queijos produzidos com leite cru ou pasteurizado, bem como queijos e doces de leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala.

Art. 7º - Em caso de dúvidas com relação ao enquadramento do produto inscrito, a Comissão Organizadora se reserva no direito de verificar as informações juntamente ao poder público municipal, estadual ou federal e ao escritório municipal de extensão rural.

Art. 8º - Os queijos e doces de leite concorrentes devem corresponder a lotes destinados à comercialização. **Não serão avaliados produtos em teste de produção no estabelecimento.**

INSCRIÇÕES

Art. 9º - As inscrições serão aceitas **de 26 de fevereiro até 28 de abril de 2024**, através dos links:

[Formulário de Inscrição para Queijos Artesanais](#)

[Formulário de Inscrição para Doces de Leite Artesanais](#)

Art. 10º - As inscrições definitivas serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição por agroindústria **no valor de R\$ 100,00 (cem reais) para não sócios e de R\$60,00 (sessenta reais) para sócios da AGL, a inscrição dá o direito de concorrer com apenas um produto, para cada produto adicional inscrito no concurso, o valor é de R\$30,00 por produto para não sócio e R\$20,00 para sócio.** Os comprovantes de pagamento devem ser enviados para o e-mail agl.poa.rs@gmail.com ou por Whatsapp designado pela comissão organizadora.

Art. 11º - As agroindústrias inscritas poderão participar com seus produtos em uma ou mais categorias a serem julgadas, podendo inscrever diferentes tipos de queijos, desde que registrado na inspeção responsável e que atenda ao disposto no artigo 5º e os valores correspondentes no artigo 10º. No caso de doce de leite, serão aceitos produtos com ingredientes que caracterizam outros sabores (ex: coco, café, etc), desde que respeitada a legislação vigente.

Art. 12º - Todas as categorias serão julgadas, independentemente do número de inscritos. As amostras que participarão do concurso deverão ser entregues **no período de 20 a 22 de maio, na recepção da Casa de Cultura Mario Quintana.** Poderão ser enviadas amostras por correio ou transportadora, devidamente embaladas. Deverão ser enviadas pelo menos 02 (duas) amostras não fracionadas para produtos com peso inferior a 1 (um) kg. Para produtos com peso superior ou igual a 1 (um) kg, poderá ser enviada somente uma amostra inteira. Para doce de leite, deve ser enviado 02 (duas) amostras de no mínimo 150g cada. Somente serão julgados os produtos das agroindústrias que tiverem enviado o número mínimo de amostras solicitadas.

APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

Art. 13º - Os queijos e doces de leite devem ser **enviados embalados e acompanhados do rótulo. Evitar colar o rótulo diretamente no queijo, para não marcar a peça no momento que esse rótulo for retirado pela equipe para ser submetido a avaliação**

dos jurados. Os queijos não devem estar carimbados na casca e nenhum tipo de marcação que identifique a empresa.

Art.14º - Para o julgamento, os queijos deverão ser apresentados em estado natural ou revestidos com produtos que não impeçam de apreciar a superfície deles em termos de possíveis defeitos.

Art.15º - A Comissão Técnica irá resolver individualmente a forma de apresentação, a fim de cuidar plenamente da validade do mesmo em condições ideais de conservação. Uma vez inscritos, os queijos e doces de leite se tornam propriedade da AGL, e as quantidades remanescentes do julgamento poderão servir para outras atividades do evento ou doadas para instituições sem fins lucrativos.

Art.16º- A Comissão Técnica é formada por profissionais com capacitação técnica em análise sensorial e/ou conhecimento técnico do processo produtivo de lácteos.

Art.17º- O júri será formado por profissionais ligados ao setor, sendo eles: técnicos, queijistas, chefs de cozinha, jornalistas, entre outros. O júri selecionado será submetido a um nivelamento de informações e uma breve capacitação antes de proceder a avaliação dos produtos.

Art.18º - No momento do julgamento, o queijo e ou doce de leite apresentado será considerado pelo júri como no seu ponto ideal de consumo, será identificado por uma sequência de 03 números aleatórios e será enviado às mesas de avaliação sem nenhuma identificação comercial.

Art.19º - O organizador não é responsável por atrasos, perdas, danos, furtos e/ou qualquer outro ato que afete a qualidade dos queijos e doces de leite até sua chegada ao destino.

Art.20º - Os queijos e doces de leite inscritos deverão ser caracterizados da seguinte forma, considerando tanto os queijos tradicionais do Rio Grande do Sul quanto os autorais, já os doces de leite com ou sem ingredientes de sabor.

Art. 21º - No caso de queijos que se enquadrem no previsto no Art.5º, mas que tenham nomenclatura de queijos estrangeiros (ex: Parmesão) ou típicos de outros estados brasileiros (ex: Coalho) e que sigam **estritamente** técnicas e processos de fabricação das regiões de origem, orientamos que sejam inscritos no Concurso de Queijos Industriais a ser realizado pela AGL em Julho de 2024.

Art. 22º - O mesmo queijo ou doce de leite não poderá ser inscrito em ambos os concursos. Se uma agroindústria inscreve, por exemplo, seu queijo colonial no concurso de queijos artesanais e se enquadra nos requisitos, este mesmo queijo não poderá ser inscrito no Concurso de Queijos Industriais.

Art.23º - Categorias e caracterização para inscrição:

- **Categoria queijo colonial (com ou sem tempero, ao vinho)**
- **Categoria queijo artesanal serrano**
- **Categoria queijos autorais**

- **Categoria doce de leite tradicional**
- **Categoria doce de leite com (ingrediente de sabor)**

Definição dos queijos quanto a:

Leite:

cru
pasteurizado

Tipo de leite:

vaca
búfala
cabra
ovelha

Tipo de processo:

Fresco (até 7 dias)
Maturado (entre 8 e 30 dias)
Maturado (entre 31 e 60 dias)
Maturado (entre 61 e 120 dias)
Maturado (acima de 120 dias)
Massa filada
Massa sem cozimento (sem aquecimento após coalhar)
Massa com cozimento (massa aquecida após coalhar)
Não prensado
Prensado manual
Prensado mecanizado
Fundido
Temperado
Mofo azul adicionado
Mofo branco adicionado

Tipo de casca:

Sem casca
Casca limpa
Cera
Película transparente
Película em cor
Folhas ou flores
Com *Brevibacterium linens*
Mofado branco natural
Mofado branco comprado
Mofado outro natural
Mofado outro comprado
Tratamento/esfregaço com especiarias ou ervas
Defumado

Definição dos doces de leite quanto a:

Adição ou não de ingredientes de sabor (coco, café, ameixa, etc)

Art. 24º – A Comissão Técnica reserva-se o direito de subdividir as categorias de acordo com a variedade de produtos apresentados.

Art. 25º - Da Comissão Técnica:

Parágrafo Único: A Comissão será responsável por garantir a transparência e profissionalismo do júri, a partir do momento da eleição do painel de jurados e no decorrer da avaliação.

Art. 26º - No caso de produtos que não estejam incluídos nas categorias, a Comissão e, de acordo com as inscrições, agirá de acordo com os parâmetros fixados para cada tipo de queijo, reservando o direito de os aceitar ou rejeitar.

COORDENADOR DE MESA

Art. 27º - 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. 28º - A metodologia será através do consenso dos resultados obtidos individualmente por cada juiz, priorizando a apresentação das posições mais dissimilares, para expressar o que é detectado por cada um e, assim, buscar com o resto o acordo de opiniões da existência do desvio e a pontuação resultante a ser aplicada.

Art. 29º - Será responsável por submeter ao comissário qualquer dúvida ou pergunta da mesa.

Art. 30º - Terá a responsabilidade de comunicar qualquer conflito de interesse que será apresentado ao Comissário para a resolução em sua mesa.

OS AVALIADORES

Art. 31º - Serão selecionados pela comissão organizadora do concurso.

PESSOAL DE APOIO

Art. 32º - Todos os assistentes e aqueles que os guiam, devem manter durante o evento um silêncio estrito e um comportamento respeitoso a fim de não influenciar o julgamento dos avaliadores.

PREMIAÇÃO

Art. 33º - A premiação poderá ser: Medalha Super Ouro, Medalha de ouro; Medalha de prata e Medalha de bronze, de acordo com a pontuação:

Medalha super ouro: eleita entre os medalhistas ouro

Medalha de ouro: 96-100 pontos

Medalha de prata: 91-95 pontos

Medalha de bronze: 85-90 pontos

Parágrafo Único: independente da pontuação pelo queijo ou doce de leite, apenas 30% dos produtos mais bem avaliados por categoria receberão medalhas. O produto que ficou com pontuação dentro da escala de premiação, mas ficou fora do percentil dos 30% mais bem avaliados na categoria, não recebe medalha.

DIVULGAÇÃO DO PRÊMIO

Art. 34º - A premiação ocorrerá no dia 25 de Maio, na Casa de Cultura Mário Quintana, em Porto Alegre. Na ocasião, as agroindústrias vencedoras receberão o certificado de premiação. As fichas de avaliação e as medalhas serão enviadas posteriormente.

CASOS OMISSOS

Art. 35º- Os casos omissos neste regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

Porto Alegre, 26
de Fevereiro de 2024.