



## **8º CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJOS - RS**

### **REGULAMENTO**

#### **REALIZAÇÃO**

**Art. 1º** - O 8º Concurso Estadual de Queijos será realizado no dia 25 de julho de 2025, com início às 08:00 horas, no Salão Nobre da sede da ASCLA (Associação de Funcionários da Cooperativa Santa Clara) no endereço Estrada José Chies nº 1354, em Carlos Barbosa, RS.

#### **OBJETIVOS**

**Art. 2º** - O objetivo do 8º 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 Organizadora do 8º Concurso Estadual de Queijos será coordenada pelo Diretor Técnico da Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL).

#### **PARTICIPAÇÃO**

**Art. 4º** - Estarão aptas a participar do 8º 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 13 de julho** e serão realizadas em formulário online, disponível no site da AGL, a partir da publicação deste Regulamento.

**Art. 6º** - As inscrições serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição e entrega das amostras. A inscrição para empresas associadas da AGL tem o valor de R\$ 170,00 (cento e setenta reais) e R\$350,00 (trezentos e cinquenta reais) para empresas não associadas, contemplando esta valor para apenas 1 (um) produto de cada empresa. Para cada amostra a mais, será cobrado o valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais) para sócios da AGL e R\$ 90,00 (noventa reais) reais para empresas não associadas na AGL. Os comprovantes de pagamento devem ser enviados para o email [agl.poa.rs@gmail.com](mailto:agl.poa.rs@gmail.com).

**Parágrafo 1º** - As amostras deverão ser entregues entre os dia 21 à 23 de julho do corrente ano.

**Parágrafo 2º** - As amostras poderão ser entregues pessoalmente no local ou enviadas por correio/transportador, devidamente embaladas, e com a observação “PRODUTO PERECÍVEL”, para o endereço abaixo dentro do horário de funcionamento do estabelecimento (08:30-11:30 e 13:00-17:40):

**Casa de Queijos Ipar**

**A/C Cassiele**

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

**CEP: 95185-000**

**Telefone: (54) 3461 1380/ (54) 99971-7763**



**Parágrafo 3º** - NÃO SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS FORA DAS DATAS E HORÁRIOS MENCIONADOS NO PARÁGRAFO 2º, do Art. 6º.

**Parágrafo 4º** - Deverão ser enviadas 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. **Não serão aceitas amostras fracionadas.**

**Art. 7º** - As indústrias de laticínios inscritas no 8º 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.



**Parágrafo 4º** - Somente serão aceitos no Concurso os queijos produzidos no próprio estabelecimento industrial da empresa inscrita.

### 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** - Os queijos deverão ser apresentados em estado natural ou revestidos com produtos que não impeçam a apreciação de suas superfícies, de modo a impedir a visualização de possíveis defeitos.

**Art.12º** - A Comissão Técnica irá resolver individualmente a forma de apresentação para o julgamento, a fim de respeitar a validade do mesmo, em condições ideais de conservação.

**Parágrafo Único** - Uma vez inscritos, os produtos se tornam propriedade da AGL, que irá dar destino aos produtos no final do Concurso. As empresas que desejam ter o restante da sua amostra, devem formalizar o pedido para [agl.poa.rs@gmail.com](mailto:agl.poa.rs@gmail.com), informando quais produtos deseja que sejam devolvidos.

**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 8º Concurso Estadual de Queijos contemplará as seguintes categorias:

- Queijo Prato/Lanche/Cobocó/esférico ou bola
- Queijo muçarela
- Queijo colonial
- Queijo coalho
- Queijo provolone Fresco
- Queijo Provolone Maturado
- Queijo parmesão
- Queijo minas frescal
- Queijo Gruyer
- Queijo tipo gouda
- Ricota Fresca
- Ricota Defumada
- Doce de leite
- Categoria livre (para queijos não citados anteriormente)

**Art.16º** - Somente serão julgados os produtos das indústrias que tiverem enviado a quantidade mínima de amostras solicitadas.

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



### COORDENADOR DE MESA JULGADORA

**Art. 19º** - Cada mesa julgadora 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** - Os avaliadores serão distribuídos nas mesas de avaliação pela Comissão Organizadora conforme a acuidade individual para avaliação dos produtos.

**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 obedecerá a seguinte classificação:

Medalha de ouro (96-100)

Medalha de prata (90-95)

Medalha de bronze (84-89)

**Parágrafo Primeiro: 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 receberá medalha.**

**Parágrafo Segundo:** 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 25 de julho de 2025, em horário a ser divulgado, durante a Festiqueijo. Na ocasião, as empresas ganhadoras receberão um certificado, e posteriormente ao evento será enviado as respectivas medalhas.

**Art. 32º** – Cada empresa participante receberá, por email, posteriormente ao evento, a planilha de pontuação com avaliação dos juízes, 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 2025.

---

Alexander Ribeiro de Liz  
Presidente da AGL



## Anexo I

**Principais características dos produtos a serem avaliados no 8º Concurso Estadual de Queijos, de acordo com os RTIQs dos existentes ou bibliografias complementares dos demais:**

### **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 olhaduras 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

**Maturação:** tempo mínimo de 25 dias

### **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**

### **FRESCO:**

**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 láctico, próprio ou defumado;

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

### **MATURADO**

**Consistência:** consistência semidura a dura;

Textura: fibrosa e fechada, podendo ser elástica;

**Crosta:** firme, lisa ou levemente rugosa, destacável e amarelada, a amarronzada se defumada, ou submetida ao banho líquido de fumaça;

**Cor:** cor uniforme e amarelada variando conforme conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;

**Odor:** aroma láctico, próprio ou defumado;



Sabor : característico, picante, variando o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;

Maturação: Mínima de 30 dia para provolone maturado com peso superior a 2 kg, e mínimo de 10 dia para queijos inferior a 2 kg.

### **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 ou propiônicas

**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 GRUYER (Sem RTIQ, Bibliografia:**

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:298:0014:0019:PT:PDF>



**Formato:** circular plana com um ligeiro abaulamento, com diâmetro que varia de 53 a 63 cm e altura de 13 a 16 cm

**Crosta:** sólida, granulada e estriada, de cor amarela dourada a castanha

**Textura:** massa firme, cozido e prensado.

**Aparência da massa:** apresentando obrigatoriamente aberturas de dimensões que vão do tamanho de uma ervilha ao de uma cereja.

**Cor:** de cor marfim a amarelo-pálido

**Odor e sabor:** aromas e sabores característicos decorrentes de fermentação propiônicas.

**Maturação:** período mínimo de 120 dias.

### **QUEIJO TIPO GOUDA (Sem RTIQ, Bibliografia:**

<https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/tudo-sobre-queijo/122-queijo-gouda/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R1122>

**Formato:** cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados

**Peso:** 0,5 a 6,0 kg

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

**Textura:** semidura, elástica e de uma untura manteigosa

**Aparência da massa:** massa semi cozida, textura compacta, com ou sem olhadura. Caso houver olhaduras devem ser em distribuídas, massa amarelada, longa, flexível e de consistência macia.

**Cor:** amarelo-palha, homogênea

**Odor e sabor:** próprios e suave

### **QUEIJO PARMESÃO**

**Formato:** cilíndrico, faces planas, perfil ligeiramente convexo

**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, consistente, superfície de fratura granulosa.

**Aparência da massa:** compacta, consistente, superfície de fratura granulosa, não apresenta olhos.

**Cor:** amarelo-palha, homogênea

**Odor e sabor:** Salgado, picante e forte, odor suave, característico

Tempo mínimo de maturação: Pelo menos 6 meses para queijos de 4 a 10kg de peso

### **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 FRESCA**

**Consistência:** pastosa e friável.

**Textura:** granulosa e homogênea

**Cor:** homogênea, branca,.

**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

### **RICOTA DEFUMADA**

**Consistência:** macia a dura.

**Textura:** fechada

**Cor:** branca ou crème e amarronzada na casca



**Sabor e Aroma:** próprio, levemente picante.

### **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.