

Projeto de Desenvolvimento do Queijo Artesanal no Distrito Federal – Selo Arte
**REGULAMENTO DO I CONCURSO DE QUALIDADE DE QUEIJOS
ARTESANAIS DE PRODUTORES RURAIS DO DISTRITO FEDERAL**



**CONCURSO DISTRITAL DE QUEIJOS ARTESANAIS
- PRÊMIO QUEIJOS BRASÍLIA -**

DO CONCURSO

Art. 1º. O I Concurso Distrital de Queijos Artesanais de Produtores Rurais é uma realização do Governo do Distrito Federal, por meio da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER-DF, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural(SEAGRI).

I – O concurso será regido por uma Comissão Organizadora que será presidida pela Gerência de Desenvolvimento Sócio Familiar- GEDES/Emater-DF, sendo composta por técnicos da EMATER-DF:

- a) lotados na Equipe Especializada de Agroindústria – GEDES;
- b) lotados no Turismo Rural – GEDES;
- c) responsável pela cadeia de Bovinocultura – GEAGR;

- d) responsável pelo Empreender e Inovar – GEDEC;
- e) lotados no Centro de Formação Tecnológica e Desenvolvimento Profissional – CEFOR.

Parágrafo único: No dia do concurso todos estarão identificados por crachá alusivo ao I Concurso Distrital De Queijos Artesanais De Produtores Rurais

Art. 2º. O Concurso tem como objetivo promover, incentivar e divulgar a produção de queijos artesanais dos produtores rurais e de pequenas agroindústrias artesanais do DF, bem como:

- a) Estimular produção, com qualidade sanitária, dos Queijos Artesanais, buscando sua valorização regional;
- b) Premiar os melhores queijos nas categorias Ouro, Prata e Bronze;
- c) Valorizar a atividade queijeira do Distrito Federal;
- d) Promover a divulgação dos queijos registrados do Distrito Federal;
- e) Incentivar a regularização dos produtos e de novos estabelecimentos;
- f) Estimular a cadeia leiteira;
- g) Identificar os produtos de qualidade que possam ser inseridos na Rota do Queijo – Turismo Rural.

Parágrafo único: Para este concurso considera-se Queijo Artesanal aquele que é elaborado seguindo técnicas de processamento prioritariamente manuais executadas por ele ou por quem domina integralmente o processo. Os queijos devem ter fabricação individualizada, manter a singularidade nas características tradicionais, culturais ou regionais.

Art. 3º. O Concurso terá as seguintes categorias de leite com os seguintes produtos:

- a) Categoria 1 - Leite de vaca queijo fresco;

- b) Categoria 2 - Leite de vaca queijo maturado;
- c) Categoria 3 - Leite de cabra, de ovelha e de búfala: queijo fresco;
- d) Categoria 4 - Leite de cabra, de ovelha e de búfala: queijo maturado;

O produtor deverá informar durante o ato da inscrição se o leite é cru ou pasteurizado.

Poderá ser feito também blends de leite e estes irão concorrer nas categorias 3 e 4.

Art. 4º. Os queijos avaliados receberão três tipos de premiações como reconhecimento: Ouro, Prata e Bronze.

Art. 5º. Haverá um júri técnico e um júri popular.

Art. 6º. O Concurso acontecerá no dia 28 de Setembro de 2024 as 7h, no Teta Cheese Bar.

Art. 7º. O local de realização do Concurso será no Teta Cheese Bar - CLS 103 Bloco B Loja 34, Brasília.

Art. 8º. São parceiros do Concurso a Teta Cheese Bar e a Associação Brasileira dos Produtores de Leite-ABRALEITE.

DAS INSCRIÇÕES

Art. 9º. As inscrições deverão ser feitas de **01 a 15 de Agosto de 2024.**

Art. 10º. As inscrições deverão ser feitas mediante preenchimento da ficha de inscrição própria, através do link: <https://forms.gle/nEBhQw3ksNBq6Rrn8>

- I. Não haverá cobrança de taxa de inscrição.
- II. Poderão participar do concurso produtores rurais que fabricam queijos e que tenham produção própria da matéria prima;
- III. Somente serão admitidas inscrições de produtores rurais do Distrito Federal e RIDE;
- IV. O candidato poderá se inscrever nas categorias com mais de um produto, sendo no máximo 3 (três) produtos por categoria;
- V. Só é permitida a participação de candidatos maiores de 16 anos;

DA RECEPÇÃO E ADMISSÃO DOS QUEIJOS

Art. 11º. Cada produtor inscrito deverá enviar duas (02) peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, sem identificação em baixo-relevo, placa de caseína ou outra informação que torne possível o reconhecimento da marca ou do produtor no momento do julgamento.

- I. Nas embalagens, o produtor deve identificar a peça que corresponde à prova (amostra que, preferencialmente, concorrerá na competição) e contraprova (amostra que permanecerá como mostra visual e será utilizada em caso de necessidade de segunda verificação).
- II. É de inteira responsabilidade do produtor a declaração sobre o tempo e o local de maturação.
- III. Peças com peso superior a 1 kg: podem ser apresentadas fracionadas, com, no mínimo, duas e, no máximo, três frações. As frações não devem pesar mais de 500 g.

Art. 12º. Cada candidato deverá entregar pessoalmente o(s) produto(s) para a Comissão Receptora, no **dia 27 de setembro de 2024**, das **13 as 17h** no local do concurso.

Art.13º. A Comissão Organizadora designará dentre seus membros a Comissão Receptora dos queijos inscritos, podendo incluir outros funcionários da EMATER-DF.

Art.14º - As amostras deverão constar o nome do produtor, data de fabricação, tipo do queijo e deverão estar na temperatura indicada as suas características e devendo apresentar cópia da ficha de inscrição.

Parágrafo único: Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no concurso, ou outros eventos de divulgação do Emater-DF.

Art.15º. É da responsabilidade dos candidatos o envio a tempo dos queijos ao concurso.

Art.16º. É de responsabilidade do produtor as condições higiênico-sanitárias dos queijos enviados ao concurso, assim como a maturação, o acondicionamento e o envio das amostras de acordo com o previsto neste regulamento.

Art. 17º. A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

I – Receber os queijos acompanhados do formulário de inscrição, registrar data e hora de entrega;

II – Elaborar as listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;

III – Conservar as amostras em local com temperatura adequada às características dos queijos;

IV – Retirar todos os materiais de acondicionamento e de rotulagem que possam servir para identificar o produtor;

V – Codificar os queijos recebidos por meio da atribuição de numeração aleatória, controlar a numeração e manter a lista de códigos em sigilo;

Art. 18º. Caberá à Comissão Receptora recusar a admissão de queijos por péssimo aspecto visual e/ou utilizar-se de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção do queijo.

Art. 19º. A Comissão Receptora procederá a distribuição dos queijos admitidos nas respectivas categorias, caso exista mais de uma.

Art.20º. A Comissão providenciará recipientes padronizados que permitam a exposição durante o concurso.

Art. 21º. Cada produto preparado será colocado na mesa de exposição, de onde serão retiradas porções para degustação dos jurados, no momento do julgamento.

Art.22º. Todos os produtos deverão ser entregues finalizados para a comissão receptora.

Art. 23º. A Comissão Receptora deverá manter os queijos recebidos em local adequado.

Art. 24º. A comissão poderá disponibilizar os produtos, ao final do concurso, para degustação do público em geral.

Art. 25º. Os candidatos deverão permanecer no local até o final do concurso.

DOS CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

Art. 26º. Os queijos serão julgados segundo suas características organolépticas.

Art. 27º. Os critérios a serem qualificados no julgamento serão de aspecto global, cor, textura na boca, consistência, aroma e sabor.

Art. 28º. Para estes critérios será considerada a seguinte pontuação, segundo as tabelas abaixo:

Tabela 1 Critérios de Avaliação e pontuação dos queijos

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	AVALIAÇÃO DO JURADO	PESO	NOTA MÁXIMA
1. Apresentação externa: formato e Acabamento	1 a 10	1	10
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho	1 a 10	1	10
3. Textura: características de olhaduras, estrutura interna da massa e textura adequada na boca.	1 a 10	2	20
4. Consistência: dureza, granulicidade e untuosidade	1 a 10	2,5	25
5. Odor (cheiro) e sabor – aroma	1 a 10	3,5	35
TOTAL DE PONTOS			100

Referência: Concurso da Emater-MG

Tabela 2 Regra de medalhas

Nota máxima possível	100 pontos
Ouro	90 a 100 pontos
Prata	79 a 89 pontos
Bronze	68 a 78 pontos

DO JULGAMENTO

Art. 29º. Todo o julgamento será realizado observando-se os critérios estabelecidos neste regulamento

Art. 30º. Para garantir sigilo no julgamento, as amostras de todos os produtos serão apresentadas aos jurados com identificação feita apenas por um código de três dígitos aleatórios com letra e número, de conhecimento somente da Comissão Receptora.

Art. 31º. As notas serão atribuídas por membros individuais da Comissão Julgadora.

Art. 32º. A Comissão de Jurados utilizará duas planilhas para registrar os resultados

do julgamento, que vem a constituir como a Planilha de Pontuação e a Planilha de Resultado Final.

Parágrafo Único: as planilhas deverão ser assinadas pelos Jurados.

Art. 33º. A decisão de julgamento da Comissão de Jurados por meio do resultado não caberá recursos.

Art. 34º. Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação e análise dos jurados.

Parágrafo único: os queijos serão partidos para degustação no tempo imediato à apresentação inicial, para que não ocorra qualquer ressecamento da amostra a ser degustada.

Art. 35º. Será colocada à disposição dos jurados meios de inibição do paladar, tais como: maçã, biscoito água e sal, água mineral, nos intervalos entre uma degustação e outra, para que uma amostra não seja afetada pelo paladar de outra.

Parágrafo único: A utilização de cafés, vinhos ou outros alimentos que excitam as papilas gustativas e prejudicam a percepção sensorial no julgamento será proibida.

DA COMISSÃO DE JURADOS

Art. 36º. A Comissão de Jurados será convidada pela Comissão Organizadora e terá no mínimo 6 (seis) componentes.

Parágrafo único: Antes do início das sessões de provas, os membros do júri deverão participar de uma formação presencial com a Comissão Organizadora do Concurso para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento do formulário de avaliação e de critérios de classificação das amostras.

Art. 37º. A Comissão Técnica de Jurados poderá ser composta por profissionais

experientes, da produção queijeira, professores universitários e profissionais da área de alimentos.

Art. 38º. A Comissão de Júri Popular será composta por até 2 (dois) integrantes da sociedade civil.

Art. 39º. A Comissão Organizadora indicará dentre as Comissões de Jurados um (a) presidente para dirigir os resultados.

Art. 40º. Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário para o andamento do Concurso.

Art. 41º. Após o término da degustação e avaliação dos queijos, os jurados se reunirão para soma das notas e preenchimento da planilha dos resultados finais.

DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 42º. A Comissão de Jurados desclassificará o queijo que não estiver no padrão estabelecido nas categorias e características dos produtos.

Parágrafo Único: será desclassificado o queijo que apresente contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes e ratificada pelo(a) Presidente da Comissão.

DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 43º. O resultado do julgamento será divulgado em conjunto pelo (as) Presidentes da Comissão de Jurados e pelo (a) Presidente da Comissão Organizadora.

Parágrafo primeiro: Todos serão premiados durante o evento, imediatamente após a divulgação do resultado.

Parágrafo segundo: Será possível ao participante saber qual a pontuação obtida no seu produto, por item, após solicitar à Presidente da Comissão Organizadora.

DA PREMIAÇÃO/RECONHECIMENTO

Art. 44º. Todos os participantes terão direito a um Certificado de Participação no Concurso Distrital de Queijos Artesanais.

Art. 45º. Aos ganhadores de medalhas será concedido o diploma e a cessão do direito de uso de selo qualitativo do concurso, que deverá:

- I. ser colada na embalagem do queijo em lugar de boa visibilidade, de forma a que gerem interesse do público consumidor no ponto de venda. Porém, o selo não deverá, em nenhum caso, obstruir ou esconder nenhuma das informações contidas nos rótulos;
- II. as premiações são para os queijos e não para as queijarias, portanto, os selos qualitativos somente poderão ser usados no queijo que ganhou o reconhecimento;
- III. Os queijos premiados terão o direito de usar o selo qualitativo durante um período indefinido, desde que respeitem as regras de uso;
- IV. A impressão do selo qualitativo ficará a cargo da queijaria.

Paragrafo único: as queijarias que não tiverem registro sanitário e os queijos em fase de teste NÃO poderão utilizar os selos qualitativos, visto que o produto não podem ser legalmente comercializados.

DAS RESPONSABILIDADES DOS CANDIDATOS

Art. 46º. Serão de responsabilidade exclusiva dos participantes devidamente inscritos:

- I. Chegar ao local do concurso no horário estabelecido;
- II. É de responsabilidade dos produtores as condições higiênico-sanitárias dos queijos enviados ao concurso;
- III. Organizar e controlar todo o material, inclusive o transporte e conservação dos

produtos sob sua responsabilidade;

- IV. Manter atitude ética durante o concurso e após o resultado do mesmo, sob pena de desclassificação;
- V. Ceder sua imagem;
- VI. Permanecer à disposição da Organização do Concurso durante o evento e participar da cerimônia de encerramento/premiação.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 47º. No ato da inscrição, o candidato declara seu pleno conhecimento e consentimento aos termos deste Regulamento.

Art. 48º. Posterior ao concurso, será entregue a cada participante uma análise qualitativa do produto. Esta servirá de orientação para melhoria da qualidade do produto e o produtor poderá conversar sobre tais orientações, a fim de esclarecerem suas dúvidas.

Art. 49º. Todas as eventuais dúvidas dos candidatos poderão ser esclarecidas pela Comissão Organizadora.

DOS CASOS OMISSOS

Art. 50º. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

Art. 51º. Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a EMATER-DF a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL - GDF
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO
RURAL – SEAGRI-DF
EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL – EMATER-DF



pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

Art. 52º. A EMATER-DF utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, também os utilizará para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao objeto pactuado e/ou a outros produtos/serviços ofertados pela EMATER-DF, que tenham aderência ao perfil do participante.