



## PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ REGULAMENTO

### 1. DO TEMA

O SISTEMA FAEP SENAR/PR promove o PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ, nos termos deste Regulamento.

### 2. DO OBJETIVO

O prêmio é dirigido a todos os produtores de queijo do Paraná, de pequenas, médias e grandes queijarias ou laticínios. Ele será realizado no município de Curitiba.

### 3. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições estarão abertas a partir de 1º de setembro de 2022 até 1º de março de 2023, através de preenchimento de formulário de inscrição disponível em <https://www.sistemafaep.org.br/premio-queijos-do-parana/>

O formulário de inscrição deverá ser preenchido da forma integral e os participantes devem declarar as categorias para a quais cada queijo está concorrendo. Deverão incluir o número do certificado de inspeção do seu estabelecimento e/ou do produto, seja ele Municipal, Estadual ou Federal (SUSAF e SELO ARTE). No caso de estabelecimentos em processo de inscrição na inspeção estadual, será aceito o documento PRIMEIRO ACEITE emitido pela ADAPAR em prazo compatível à data de inscrição.

Os produtos inscritos deverão ser entregues, em perfeito estado de conservação, em local que será divulgado no site no dia 02/03/2023. Poderão ser entregues pessoalmente ou por meio de transportadoras/Correios, no período de 29/05 até 31/05/2023 até às 18h. As postagens são de responsabilidade do inscrito e não serão considerados produtos entregues após esse prazo.

Após a entrega, todos os produtos serão estocados em câmara fria até o dia do prêmio e serão transportados em veículo dotado de sistema de refrigeração, caso seja necessário. Os organizadores só se responsabilizarão pelo estado de conservação dos queijos após seu recebimento.

A realização da inscrição por parte do (a) produtor(a) e a entrega dos queijos por si só constitui a inscrição e participação no Prêmio, importando em instrumento de plena aceitação, por parte do concorrente, das normas estabelecidas para ele, e ciência de que são responsáveis pelas informações que fornecem e pela idoneidade sanitária do seu queijo.

Qualquer falsa declaração resultará em exclusão imediata do concurso.

### 3.1 Da entrega dos queijos inscritos

No momento da entrega, os queijos devem ser embalados **obrigatoriamente** com o “passaporte de inscrição” que o produtor receberá após sua inscrição, de forma que o QR Code esteja **visível e preservado**, sem dobraduras, **devendo** ser plastificado. Cada queijo terá o seu passaporte único e intransferível. Os queijos deverão ser acondicionados em caixa (isopor, térmica ou papelão). Os queijos apresentados em mais de uma peça devem estar embalados em um só pacote.

- Os queijos que pesam até 150g devem ser apresentados em, no mínimo, 2 peças (máximo de 3 peças).
- Os queijos entre 150g e 1 kg devem ser apresentados em 1 peça.
- Os queijos superiores a 5 kg podem ser apresentados fracionados.

É vedada a participação de dois queijos iguais de um mesmo produtor, salvo se apresentarem características distintas de período e tipo de maturação ou formato.

Os queijos serão recebidos, identificados pelo código do seu passaporte (preservando o anonimato dos seus produtores) e conservados em uma temperatura de 4º C.

Não haverá devolução dos queijos aos inscritos.

A comissão organizadora do Prêmio se reserva ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aprovelem para consumo humano.

## 4. DAS CATEGORIAS

Queijo é o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes (Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996). A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea (Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996).

As categorias do concurso serão as seguintes, considerando as temperaturas:

- até 40º C massa prensada não cozida MPNC;
- de 40º C a 50º C massa prensada semi cozida MPSC;
- acima de 50ºC massa prensada cozida MPC.

## LEITE DE VACA

### **Categoria 101:**

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não.

Duas subcategorias: com sal ou sem sal

Exemplo: queijo frescal.

### **Categoria 102:**

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não.

Exemplo: brillat savarin.

### **Categoria 103:**

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

Exemplo: camembert, brie, outros mofos brancos como *Geotrichum candidum* ou *Penicillium candidum*.

### **Categoria 104:**

Queijo de massa mole e casca lavada.

Exemplo: livarot, epoisses.

### **Categoria 105:**

Massa prensada não cozida, casca não mofada.

Exemplo: queijo minas artesanal, colonial.

### **Categoria 106:**

Massa prensada não cozida, casca mofada ou mista

Exemplo: reblochon, saint-nectaire ou queijos com tratamento na casca de *Brevibacterium linens* ou *Mucor sp.* ou outros mofos autóctones.

### **Categoria 107:**

Queijo de massa prensada semicozida.

Exemplo: raclette.

### **Categoria 108:**

Queijo de massa prensada cozida.

Exemplo: comté ou parmesão.

### **Categoria 109:**

Queijo de mofo azul interior.

Exemplo: bleu d'Auvergne ou gorgonzola com acréscimo de *Penicillium roqueforti* ou outros mofos azuis cultivados naturalmente.

### **Categoria 110:**



Queijos de massa filada fresca em água de conserva.  
Exemplo: queijo muçarela em água de conserva.

**Categoria 111:**

Queijos de massa filada, dessorados, curados ou não.  
Exemplo: queijo cacciocavallo ou muçarela.

**Categoria 112:**

Exemplo: queijo coalho.

**LEITE DE CABRA**

**Categoria 201:**

Queijo de coagulação enzimática (coalho/coagulante). Independentemente do estágio de cura.

**Categoria 202:**

Queijo de coagulação láctica. Independentemente do estágio de cura.

**LEITE DE OVELHA**

**Categoria 301:**

Queijo de coagulação enzimática (coalho/coagulante). Independentemente do estágio de cura.

**Categoria 302:**

Queijo de coagulação láctica. Independentemente do estágio de cura.

**LEITE DE BÚFALA**

**Categoria 401:**

Massa prensada não cozida.

**Categoria 402:**

Queijos de massa filada, dessorados e curados.  
Exemplo: queijo caciocavallo ou muçarela.

- **ESPECIALIDADES QUEIJEIRAS E CRIAÇÕES**

**Categoria 501:**

Todos os tipos de queijos aromatizados, não importa a natureza do leite ou tecnologia de fabricação. Queijos de misturas de leite. Todos os queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior. Exemplos: queijos com doces, com ervas, com café.

## 5. DO JULGAMENTO

A organização do Prêmio Queijos Paraná será composta da seguinte forma: Presidente do Júri; Comissário Geral do Concurso e Presidente para cada Mesa de Degustação. Somente o Comissário Geral e o Presidente são autorizados a resolver um litígio.

A seleção dos melhores queijos será realizada em 1º de junho de 2023, por uma comissão formada por membros de destaque na comunidade do Estado, indicados pelo SENAR-PR. As funções dos membros do júri não serão remuneradas.

A avaliação é feita por categorias. Cada mesa de avaliação tem, no máximo, 20 queijos avaliados por 3 jurados, e serão presididas pelo Presidente da Mesa. Categorias que têm poucos produtos podem ser agrupadas (baseados nos critérios da comissão organizadora) em uma só mesa, mas os produtos serão julgados de acordo com a categoria em que ele foi inscrito.

Os Presidentes de Mesa serão designados pelo Comissário Geral do Prêmio, assim como a composição das mesas. Os júris de cada mesa deliberam a classificação dos produtos. Cada produtor receberá por meio eletrônico, em até 10 dias após o prêmio, uma ficha com a síntese dos comentários dos membros do júri e notas obtidas para cada queijo em relação aos seguintes critérios, que podem passar por alterações:

- Firmeza: estado físico da massa (escorrendo, cremoso, mole, macio e firme);
- Intensidade de sabor da massa e da casca: de leve a intenso;
- Estrutura: reação da massa no dente: de quebradiça à lisa;
- Colante: força necessária para descolar o pedaço colado no céu da boca e nos dentes (cola ou não, em qual proporção);
- Fondante: velocidade de passagem da fatia para o estado líquido. Derrete lentamente ou rapidamente;
- Granular: tamanho dos grãos percebidos no fim da mastigação. Granular à fina;
- Untuosidade: impressão de umidade e gordura na língua ao final da mastigação;
- Sabores dominantes: salgado, doce, amargo, ácido, umami;
- Odores dominantes: mineral, leveduras, animal, temperado, torrado, vegetal, frutas secas, frutado, láctico doce, láctico ácido etc.;
- Sensações trigeminais: metálico, adstringente, picante, empireumático, quente, frio;
- Tempo de permanência das sensações na boca;

- Originalidade do queijo: visual, textura, aroma, sabor, entre outros.

No caso de não comparecimento de membros dos jurados, eles poderão ser substituídos por suplentes designados pelo Comissário Geral.

O Prêmio ocorrerá em três etapas:

- 1ª etapa. Avaliação geral dos queijos, por todos os jurados, queijo por queijo.
- 2ª etapa. Seleção de até 10 queijos super ouro pelos jurados. Ajustamento do número de queijos premiados proporcionalmente por categoria.
- 3ª etapa. Cada jurado defenderá oralmente o queijo de sua indicação para concorrer ao **Melhor Queijo do PARANÁ 2023**.

Os queijos deverão obter as notas mínimas de 14 para bronze, 16 para prata e 18 para ouro, em um total de 20 pontos possíveis.

Cada mesa julgadora terá liberdade para decidir se deve ou não indicar um queijo super ouro para a seleção final. A comissão organizadora se reserva ao direito de aumentar as notas mínimas, por categoria, em casos de força maior.

As decisões tomadas pela Comissão Julgadora são soberanas, não sendo passíveis de quaisquer recursos.

O resultado do julgamento será divulgado no dia da realização do Prêmio, por meio eletrônico, e os vencedores serão anunciados no site oficial do Sistema FAEP/SENAR-PR.

## 6. DAS PREMIAÇÕES

A premiação do concurso consistirá em diplomas alusivos às categorias: medalhas de SUPER OURO, OURO, PRATA e de BRONZE, conforme classificados pela Comissão Julgadora.

Os certificados dos vencedores serão enviados por e-mail. Os melhores queijos do prêmio (geral) receberão as medalhas em data e local a ser informado.

A marca registrada no INPI “Prêmio Queijos Paraná” pertence ao SENAR-PR.

A obtenção de uma medalha (super ouro, ouro, prata, bronze) no prêmio dá direito à utilização da marca para a divulgação do seu queijo premiado, por impressão na embalagem do queijo ou em adesivo autocolante, até a realização da próxima edição do prêmio seguinte, de acordo com sua descrição e nome comercial descritos no momento da inscrição do prêmio. A marca poderá ser usada a partir da obtenção do prêmio, mencionando o ano da premiação.

Os produtores dos queijos premiados com medalha BRONZE receberão, também, uma consultoria gratuita de gestão. Os que receberem medalha PRATA, consultoria em design



embalagem/rótulo/valor nutricional e os premiados com medalha OURO receberão gratuitamente treinamento/orientação do processo de produção.

Os queijos premiados com medalha SUPER OURO e o MELHOR QUEIJO DO PRÊMIO 2023 serão adquiridos pelos promotores do prêmio em até 600 pacotes, em porção a ser combinada com o ganhador, no valor de até 1,5 X o maior preço apurado de queijo do CONSELEITE no mês da premiação, limitado ao valor total de R\$ 20.000,00.

## **7. DISPOSIÇÕES GERAIS**

O presente Regulamento do “Prêmio Queijos Paraná” encontra-se registrado no Cartório de Registro de Títulos e Documentos de Curitiba.

A instituição promotora do Prêmio não se responsabiliza pela inscrição incompleta e falta de entrega dos produtos no local indicado.

Ao inscreverem-se no presente Prêmio, os produtores declaram estar cientes de que todos os dados pessoais informados serão utilizados e tratados pelos promotores do Prêmio para realização de atividades relacionadas ao Prêmio.

Não poderão integrar a banca avaliadora produtores inscritos no Prêmio ou pessoas que apresentem relação de parentesco, afinidade ou comerciais com os produtores participantes.

É vedada a presença dos produtores e de visitantes nas áreas reservadas para o julgamento.

Os promotores do Prêmio ficam autorizados, sem ônus, a utilizarem os produtos premiados, bem como as imagens obtidas nos eventos de premiação para fins de divulgação em publicações, citando o premiado.

Os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão Julgadora do Prêmio – SENAR/PR.

## **8 - DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

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 o SENAR-PR a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações 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.

O SENAR-PR 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



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional do Estado do Paraná



pactuado e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelos organizadores, que tenham aderência ao perfil do participante.

O SENAR-PR excluirá as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro ou (ii) solicitação de eliminação de informações pessoais protegidas.

Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709/2018) ou se tiver alguma dúvida, entre em contato conosco através do e-mail [lqpd@sistemafaep.org.br](mailto:lqpd@sistemafaep.org.br).

## 9 - DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO QUEIJOS PARANÁ podem ser solicitados ao SENAR-PR, pelo e-mail: [premioqueijosparana@senarpr.org.br](mailto:premioqueijosparana@senarpr.org.br)

Curitiba, 31 de agosto de 2022.