

# PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ

## CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA

### REGULAMENTO

#### 1. DO TEMA

O **SENAR-PR**, integrante do **Sistema FAEP**, promove o **CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA**, nos termos deste regulamento.

#### 2. DO OBJETIVO

O Prêmio é dirigido a todos os produtores de queijo muçarela do Paraná, de queijarias ou laticínios, que tenham capacidade de produção para atender o mercado estadual ou regional de pizza e outros produtos. Será realizado no município de Curitiba.

#### 3. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições estarão abertas entre 01/12/2024 e 01/05/2025, por meio 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 capacidade de produção para atender o mercado estadual ou regional de pizza e outras formas de consumo de muçarela. Deverão incluir o número do certificado de inspeção do seu estabelecimento e do(s) produto(s), seja municipal, estadual ou federal.

Os produtos inscritos deverão ser entregues, em perfeito estado de conservação, na temperatura de até 12°C. Poderão ser entregues pessoalmente ou por meio de transportadoras/Correios, no período de 26/05/2025 a 28/05/2025 das 09h às 16h. As postagens são de responsabilidade do inscrito e não serão considerados/aceitos

produtos entregues após esse prazo. O local será divulgado no site no dia 02/05/2025.

Após a entrega, todos os produtos serão estocados refrigerados a 4°C até o dia do Prêmio. Os organizadores são responsáveis 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 constituem a inscrição e participação no Prêmio, importando em instrumento de plena aceitação, por parte do concorrente, das normas estabelecidas, e ciência de que é responsável 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 muçarela 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 **devem pertencer ao mesmo lote** de fabricação, sendo necessário o envio de no mínimo 3kg.

- Os queijos que pesam até 1 kg devem ser apresentados em 3 peças do mesmo lote, ou seja, 1Kg cada peça – totalizando 3Kg;
- Os queijos com 1,1kg a 3 Kg devem ser enviados em 2 peças;
- Os queijos maiores 3,1Kg devem encaminhados em apenas 1 peça;

É vedada a participação de dois queijos iguais com o mesmo registro de um mesmo produtor/laticínio, salvo se apresentarem características distintas, relacionados a condimentos e temperos.

Os queijos serão recebidos, identificados pelo código do seu passaporte (preservando o anonimato) e conservados em uma temperatura de 4°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. DA CATEGORIA

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 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 146, de 07 de março de 1996).

Segundo a Portaria MAPA 364, de 04 de setembro de 1997, "Queijo Mozzarella (Queijo Muzzarella ou Queijo Mussarela) se entende o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. É um queijo de média, alta ou muito alta umidade e extragordo, gordo a semigordo segundo a classificação estabelecida no "Regulamento Técnico Geral para fixação de Identidade e Qualidade de Queijos".

A categoria do concurso será para queijo de massa filada dessorada, que segue a Portaria 364 de 1997 do MAPA, Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mussarela.

**OBS.:** A denominação de venda *Mozzarella*, *Muzzarella* e *Mussarela* foram utilizados pela Portaria MAPA 364/1997 para descrever o queijo *muçarela*.

A muçarela deve ter um corpo fechado, sem olhadura e a textura com fibras da filagem. Deve apresentar uma cor uniforme, variando de branca natural a creme claro, uniforme e brilhante. Contudo pode apresentar uma leve variação de cor devido a penetração do sal.

O corpo do queijo deve ser flexível, suave e maleável. Não deve apresentar uma massa granular, dura ou pastosa. As fatias devem ser flexíveis e não quebradiças.

Alguns defeitos considerados graves são uma massa pegajosa ou lembrando uma borracha.

O queijo deve apresentar um sabor suave e agradável, podendo possuir sabores ligeiramente ácidos ou outros compostos aromáticos oriundos do leite. Não deve ter notas de soro ácido, ácido acético ou de tratamento térmico excessivo ou gosto de leite em pó. Em geral a funcionalidade ideal de queijo muçarela é entre 15 a 30 dias após a fabricação. Contudo, a empresa decide com quantos dias ela deseja que o queijo seja analisado.

## 5. DO JULGAMENTO

A organização do **CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA** será composta da seguinte forma: Presidente do Júri; Comissário Geral do Concurso e cinco jurados técnicos e quatro jurados pizzaiolos. Somente o Presidente do Júri e o Comissário Geral são autorizados a resolver um litígio.

A seleção dos melhores queijos será realizada **29/05/2025**, por uma comissão formada por membros de destaque nas comunidades do Paraná, nacional e internacional indicados pelo Sistema FAEP. As funções dos membros do júri não serão remuneradas.

A avaliação é feita em duas etapas: uma técnica e outra sensorial. A etapa técnica irá avaliar as características tecno-funcionais, conduzida por um júri técnico contendo cinco membros, sendo dois do estado do Paraná, dois nacionais e um internacional. A etapa sensorial, com a avaliação para uso culinário, será realizada pelos jurados técnicos e quatro pizzaiolos de reconhecimento nacional.

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

Se o número de queijos for superior ao previsto (mínimo 50 inscritos), a comissão geral poderá aumentar o número de jurados.

Todos os queijos serão avaliados por todos os jurados.

O júri delibera a classificação dos queijos. Cada produtor/laticínio receberá, por meio eletrônico, em até 60 dias após o Prêmio, um relatório com a síntese dos comentários dos membros do júri.

Serão avaliadas as características tecno-funcionais

- Derretimento: liquefação de forma uniforme, cor uniforme, sem áreas queimadas.
- Elasticidade: após o derretimento o queijo deve ser mastigável, permitindo perceber as fibras da filagem, mas não pode ser borrachudo. Deve romper entre 7,5 cm e 15 cm de alongamento.
- Gordura livre: não deve haver excessiva separação de gordura após o derretimento.
- Fatiabilidade: as fatias devem ser flexíveis, macias e não devem formar grumos ou ficarem quebradiças. Após o fatiamento, as fatias de queijo muçarela devem se separar facilmente
- Ralabilidade: os queijos ralados devem estar soltos e livres de aglomerados. Os queijos ralados devem se separar facilmente e não devem estar compactados, formando blocos. Após a ralagem os queijos não devem apresentar mais de 6% de partículas na forma de finos.

O **Concurso Excelência em Muçarela - Edição Pizza** ocorrerá em duas etapas:

- 1ª etapa. Avaliação técnica com os testes de fatiabilidade, ralabilidade, derretimento, elasticidade e gordura livre dos queijos. Essa etapa constitui 65% da nota do queijo;
- 2ª etapa. Avaliação sensorial do uso culinário (aspecto exterior, textura, percepção oral, gosto e aroma) dos queijos por todos os jurados. Essa etapa constitui 35% da nota do queijo;

A etapa dois, avaliação sensorial, será realizada na peça do queijo cortando partes iguais do interior e da casca do produto. A avaliação de uso culinário será realizada com o produto ralado, sobre uma massa de pizza pré-assada. A quantidade de queijo, temperatura e tempo do forneamento serão as mesmas para todos os testes.

Serão selecionadas as 5 melhores notas, sem classificação ordinária. Será utilizada a terminologia: EXCELÊNCIA EM MUÇARELA.

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

O resultado do julgamento será divulgado no dia 30/05/2025 durante a cerimônia de premiação da 2ª Edição do Prêmio Queijos do Paraná, por meio eletrônico, e os vencedores serão anunciados no site do Sistema FAEP.

## 6. DAS PREMIAÇÕES

A premiação do concurso consistirá em diplomas e troféus alusivos à categoria: EXCELÊNCIA EM MUÇARELA, conforme classificados pela Comissão Julgadora.

Os certificados e troféus dos vencedores serão entregues durante cerimônia ou encaminhados para o endereço informado na inscrição.

A marca registrada no INPI “**CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA**”, pertence ao SENAR-PR.

A obtenção do título EXCELÊNCIA EM MUÇARELA dá direito à utilização da marca para a divulgação do seu queijo premiado, por impressão na embalagem ou em adesivo autocolante, até a realização da próxima edição do concurso, 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 5 premiados do CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA, participarão de uma viagem técnica nacional/internacional (local a ser definido), a ser realizada no período de até 1 ano (considerando a partir data da premiação 30/05/2025). O local da viagem será definido pelo Sistema FAEP, com despesas de deslocamento, hospedagem e alimentação pagas a partir de Curitiba-PR. **As despesas com emissão de passaportes ou vistos alfandegários (se necessário) são de responsabilidade do premiado.** Os premiados deverão viajar juntos sem direito a acompanhante. Considera-se premiado, o CPF do responsável pela inscrição e/ou indicado pelo representante legal do CNPJ da inscrição. A premiação não é cumulativa. Caso 02 premiados iguais, será considerada apenas 1 vaga. Neste caso, a vaga não será repassada para o 6º colocado. Não será permitida viagem fora do local e data designados, perdendo o direito ao Prêmio se não o usufruir na época indicada.

## 7. DISPOSIÇÕES GERAIS

O presente Regulamento do “**CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA**” encontra-se registrado no Cartório de Registro de Títulos e Documentos de Curitiba.

A instituição promotora do **CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA** não se responsabiliza pela inscrição incompleta e falta de entrega dos produtos no local indicado.

Ao inscrever no presente **CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA**, o produtor declara estar ciente de que todos os dados pessoais informados serão utilizados e tratados pelos promotores do Prêmio para realização de atividades relacionadas ao concurso.

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 - Sistema FAEP.

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



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional do Estado do Paraná



[www.sistemafaep.org.br](http://www.sistemafaep.org.br)

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 [lgpd@sistemafaep.org.br](mailto:lgpd@sistemafaep.org.br)

## 9. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do **CONCURSO EXCELÊNCIA EM MUÇARELA - EDIÇÃO PIZZA** podem ser solicitados ao Sistema FAEP, pelo e-mail: [premioqueijosparana@senarpr.org.br](mailto:premioqueijosparana@senarpr.org.br)