

## CONCURSO QUEIJO COLONIAL DO PARANÁ 2027 REGULAMENTO

### 1. DO TEMA

1.1 O **Sistema FAEP**, por meio do **SENAR/PR**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.257.124/0001-08, com sede na Rua Marechal Deodoro, 450 – 14º andar, na cidade Curitiba, estado do Paraná, faz saber para o conhecimento público, que estarão abertas as inscrições para o **CONCURSO QUEIJO COLONIAL DO PARANÁ**, nos termos deste Regulamento.

### 2. DO OBJETIVO

2.2 O **CONCURSO QUEIJO COLONIAL DO PARANÁ 2027** é uma iniciativa promovida pelo **Sistema FAEP**, que tem o objetivo de **reconhecer, valorizar e dar visibilidade ao trabalho dos produtores rurais, queijarias e laticínios paranaenses**, incentivando a excelência na produção de queijos e destacando a importância econômica, social, cultural e gastronômica da atividade leiteira no Estado.

2.2.1 O **Sistema FAEP** por meio do presente concurso busca fortalecer a identidade dos produtores, prestigiar a tradição e a inovação no meio rural e estimular a qualidade dos produtos, oferecendo espaço de destaque aos participantes e contribuindo para a **divulgação da cadeia produtiva do leite e dos queijos do Paraná**.

2.2.2 O concurso é dirigido a todos os produtores de queijo colonial do Paraná, de pequena, média e grande queijarias ou laticínios.

2.2.3 Para o **Sistema FAEP** o queijo colonial representa a identidade cultural dos produtores de leite paranaenses, estando presente em diferentes regiões do Estado como expressão da tradição familiar, da agricultura familiar, da sucessão rural e dos saberes transmitidos entre gerações. Sua produção está diretamente ligada à história da colonização do Paraná e à construção das comunidades rurais, constituindo importante patrimônio alimentar e cultural paranaense.

### 3. DAS INSCRIÇÕES

3.1 As inscrições estarão abertas nos períodos de **23 de junho de 2026 a 1 de maio de 2027**, por meio do preenchimento de formulário de inscrição disponível em:

<https://www.sistemafaep.org.br/premio-queijos-do-parana/>

3.1.1 O prazo de inscrição online encerra-se, impreterivelmente, às 23h59min (horário de Brasília) **do dia 1 de maio de 2027**. Não serão consideradas as inscrições após o encerramento do prazo.

3.2 O formulário de inscrição deverá ser preenchido da forma integral e os participantes deverão incluir o número do certificado de inspeção do seu estabelecimento e/ou do produto, seja municipal, estadual ou federal (SUSAF e SELO ARTE).

3.2.1 No caso de estabelecimento com inspeção municipal, é obrigatório preenchimento do documento em anexo, assinado pelo responsável técnico do serviço de inspeção do município (o modelo está disponível no formulário de inscrição, site e neste regulamento em anexo 1).

**3.3 É vedada a participação de dois queijos de um mesmo produtor mesmo que apresente características distintas de período e tipo de maturação ou formato.**

### 3.4 Das instruções para a entrega dos queijos inscritos:

3.4.1 Os produtos inscritos deverão ser entregues, em perfeito estado de conservação, na temperatura de até 12°C.

3.4.2 Poderão ser entregues pessoalmente ou por meio de transportadoras/Correios, no período **de 31 de maio de 2027 a 01 de junho de 2027 das 09h às 16h.**

3.4.3 As postagens são de responsabilidade do inscrito e não serão considerados/aceitos produtos entregues após esse prazo ou fora das condições de conservação acima indicadas.

**3.4.4 O endereço exato do local para o envio será divulgado no site da instituição no dia 02 de maio de 2027.**

3.4.5 Após concluídas a entrega, todos os produtos serão estocados em câmara fria, a temperatura de 4°C, até o dia do Concurso.

3.4.6 No momento da entrega, os queijos devem ser embalados **obrigatoriamente** com o “**passaporte de inscrição**” que o(a) produtor(a)/queijaria/laticínio receberá após sua inscrição, de forma que o QR Code esteja **visível e preservado**, sem dobraduras, devendo ser plastificado.

3.4.7 Cada queijo terá o seu passaporte único e intransferível.

3.4.8 Os queijos deverão ser acondicionados em caixa (isopor, térmica ou papelão).

3.4.9 Os queijos apresentados em mais de uma peça devem estar embalados em um só pacote com um único QR Code, conforme as seguintes instruções:

- os queijos que pesam até 1 kg devem ser apresentados em 4 peças do mesmo lote;
- os queijos que pesam acima de 1 kg devem ser apresentados em 3 peças.

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

#### 4. DA CATEGORIA

4.1 O concurso será destinado exclusivamente **ao queijo colonial produzido no Estado do Paraná.**

4.2 Entende-se por queijo colonial o queijo tradicionalmente elaborado em propriedades rurais, agroindústrias familiares e queijarias, produzido a partir de leite bovino, podendo apresentar características próprias de cada região produtora, incluindo diferenças de tratamento térmico do leite, formato, textura, umidade, tempo de maturação e técnicas de fabricação.

4.2.1 O queijo colonial deverá apresentar características compatíveis com sua tradição de fabricação, identidade regional e qualidade sanitária, preservando atributos relacionados à cultura alimentar paranaense.

#### 5. DA ORGANIZAÇÃO E DO JULGAMENTO

5.1 A organização do Concurso Queijo Colonial do Paraná 2027 será composta da seguinte forma: 1 Presidente do Concurso; 1 Comissário Geral do Concurso 1 presidente da prova de análise sensorial, 1 presidente da prova de versatilidade culinária e 1 presidente da avaliação histórica e cultural.

5.2 Somente o Presidente do Concurso e Comissário Geral são autorizados a resolver eventuais litígios.

5.3 A seleção dos melhores queijos será realizada no dia **02 de junho de 2027**, por uma comissão formada por membros de destaque nas comunidades do Estado, especialistas em análise sensorial, gastronomia, cultura alimentar e produção leiteira, indicados pelo Sistema FAEP.

5.4 As funções dos membros não serão remuneradas.

5.5 O concurso será dividido em três provas:

I - Análise Sensorial do Queijo;

II - Análise da Versatilidade Culinária;

III - Avaliação Histórica e Cultural da Produção.

##### 5.5.1 Da análise sensorial

5.5.1.1 A análise sensorial, irá compor 55% da nota final.

5.5.1.2 Os queijos serão analisados por 3 jurados treinados, presidida pelo Presidente da Mesa e cada mesa de avaliação terá, até no máximo, 20 queijos.

5.5.1.3 Os Presidentes de Mesa serão designados pela Comissão organizadora do Concurso Queijo Colonial do Paraná, assim como a composição das mesas.

**5.5.1.4 A avaliação será baseada nos critérios das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas para Análise Sensorial, considerando aspectos relacionados à aparência externa e interna, textura, gosto/sensação, percepção oral, odor e aroma.**

5.5.1.5 Cada produtor(a)/queijaria/laticínio receberá, por meio eletrônico, em até 60 dias após o Concurso, relatório com a síntese dos comentários dos membros do júri.

### 5.5.2 Da análise da versatilidade culinária

5.5.2.1 A análise da versatilidade culinária irá compor 35% da nota final e será dividida em duas provas:

I - Prova de uso culinário do queijo colonial;

II - Prova de harmonização com bebida definida pelo corpo de jurados especialistas.

**5.5.2.2 Na prova de uso culinário serão avaliadas características relacionadas à funcionalidade gastronômica do queijo, comportamento térmico, textura após preparo, sabor, aroma e aplicabilidade culinária.**

**5.5.2.3 Na prova de harmonização serão avaliadas a compatibilidade sensorial, equilíbrio de sabores, aromas e a integração gastronômica entre o queijo e a bebida selecionada pelo presidente da prova de versatilidade culinária.**

5.5.2.4 Todos os produtos serão submetidos às mesmas condições de preparo, temperatura e apresentação.

### 5.5.3 Da avaliação histórica e cultural

5.5.3.1 A avaliação histórica e cultural irá compor 10% da nota final e será dividida em duas partes:

I – Avaliação da descrição histórica e cultural da produção do queijo colonial apresentada pelo produtor no momento da inscrição (o modelo está disponível no formulário de inscrição, site e neste regulamento em anexo 2);

II – Bonificação para produtores que utilizem, no mínimo, 70% do leite produzido na própria propriedade rural na fabricação do queijo colonial.

5.5.3.2 A bonificação prevista no item II corresponderá a acréscimo de 5% na nota desta etapa, mediante comprovação documental apresentada pelo produtor. Usar o link para comprovação: <https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/Certificado-de-Estabelecimento-Rural>

5.5.3.3 Serão considerados critérios relacionados à tradição familiar, continuidade histórica da produção, relevância cultural regional, práticas produtivas tradicionais e vínculo territorial da produção.

## 6. DAS PREMIAÇÕES

6.1 As premiações dos 3 melhores queijos no concurso consistirão em diplomas e troféus alusivos à categoria: MELHOR QUEIJO COLONIAL DO PARANÁ 2027, conforme classificados nas três provas.

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

6.3 Os 3 melhores queijos do **Concurso Queijo Colonial do Paraná 2027**, serão premiados com **1 (uma) vaga em uma viagem técnica nacional**, a ser realizada no período de até 1 (um) ano, considerando a partir data da premiação 03 de junho de 2027.

6.3.1 A viagem realizar-se-á, em local a ser definido pelo Sistema FAEP, com despesas de deslocamento, hospedagem e alimentação pagas a partir de Curitiba/PR.

6.3.2 As despesas com emissão de passaportes ou vistos alfandegários (se necessário) são de responsabilidade do premiado.

6.3.3 Não haverá direito a acompanhante.

6.3.4 Para fins de fruição da premiação, será considerado premiado o titular do CPF informado no ato da inscrição ou, no caso de inscrição vinculada a CNPJ, a pessoa indicada pelo respectivo representante legal.

6.3.5 A premiação é pessoal, intransferível e não cumulativa. Na hipótese de um mesmo participante, pessoa física ou jurídica, obter mais de uma premiação contemplada com vaga para a viagem técnica, fará jus a apenas 01 (uma) vaga.

6.3.6 Não será permitida viagem fora do local e data designados, perdendo o direito ao Concurso se não o usufruir na época indicada.

6.4 A marca registrada no INPI "**Concurso Queijo Colonial do Paraná 2027**" pertence exclusivamente ao SENAR/PR.

6.5 A obtenção de medalha no Concurso dá direito à utilização da marca para divulgação do queijo premiado, por impressão na embalagem ou em adesivo autocolante, até a realização da edição seguinte do concurso, de acordo com sua descrição e nome comercial apresentados na inscrição.

## 7. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

7.1 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, estará autorizando o Sistema FAEP, por meio do SENAR/PR a ter acesso, utilizar, manter e processar seus dados de identificação (nome, CPF/CNPJ), contato (e-mail, telefone), localização (endereço da queijaria) e registros sanitários., bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento.

7.2 O Sistema FAEP, por meio do SENAR/PR utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada – FAEP, IDR PARANÁ, SENAC PARANÁ, SEBRAE PARANÁ e SINDILEITE PARANÁ. Sendo o caso, também os utilizará para a comunicação e pesquisas junto ao participante e, mediante sua autorização prévia e específica (opt-in), para envio de informações sobre outros produtos/serviços ofertados pelos organizadores, que tenham aderência ao perfil do participante.

7.3 O Sistema FAEP, em conformidade com a LGPD, assume a responsabilidade de tratar, de forma íntegra e confidencial, os dados dos participantes (pessoas naturais) que participarem do presente concurso, sejam selecionados ou não.

7.4 O Sistema FAEP, por meio do SENAR/PR excluirá as informações pessoais tratadas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro ou (ii) solicitação de eliminação de informações pessoais protegidas, salvo quando a manutenção dos dados for necessária para o cumprimento de obrigação legal ou regulatória por parte dos organizadores.

7.5 Para fins de exercício de seus direitos, em atenção ao contido no art. 18, da Lei nº 13.709/2018 ou para eventuais esclarecimentos, entre em contato conosco através do e-mail: [lgpd@sistemafaep.org.br](mailto:lgpd@sistemafaep.org.br)

## 8. DA DIVULGAÇÃO

8.1 O Sistema FAEP é responsável pela divulgação do evento, nos seguintes termos:

8.1.1 O(s) participante(s) autoriza(m) a utilização, pelo Sistema FAEP, de seu(s) nome(s) e imagem(ns) para fins de divulgação, bem como para arquivo e publicidade institucional, em qualquer meio de comunicação, através de publicações impressas e/ou eletrônicas.

8.1.2 O Sistema FAEP mencionará, no material de divulgação, notas relativas à autoria das imagens e obras, sendo que o (s) autor(es) e/ou intérprete(s), por força da presente autorização, reconhecem que tais referências não lhes implicam/qualquer direito, pagamento ou compensação a qualquer tempo e título.

8.1.3 Os participantes autorizam ser fotografados, filmados e gravados para fins de arquivo e divulgação da instituição sendo que o material poderá ser utilizado para fins comerciais.

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

9.2 Ao inscreverem-se no presente Concurso, o produtor declara estar cientes de que todos os dados pessoais informados serão utilizados e tratados pelos promotores do Concurso para realização de atividades relacionadas ao concurso.

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

9.4 A realização da inscrição por parte do(a) produtor(a) ou laticínio e a entrega dos queijos por si só constituem a inscrição e participação no Concurso, 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.

9.5 Não haverá devolução dos queijos aos inscritos.

9.6 Os organizadores do Concurso reservam ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aprovelem para consumo humano, bem como análises de composição centesimal, microbiológicas e genômicas para fins de divulgação científica.

9.7 Qualquer falsa declaração resultará em exclusão imediata do concurso.

9.8 A participação neste Concurso não gerará aos participantes nenhum outro direito ou vantagem que não estejam expressamente previstos neste Regulamento.

9.9 Esclarecimentos e informações sobre o presente **Regulamento** podem ser solicitados ao Sistema FAEP, pelo e-mail: [premioqueijosparana@sistemafaep.org.br](mailto:premioqueijosparana@sistemafaep.org.br).



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional do Estado do Paraná



9.10 Os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelos Organizadores do Concurso, vinculada ao Sistema FAEP que inclusive se reserva o direito de alterar/revogar/anular/suspender o concurso, caso seja necessário, sem que caibam aos participantes quaisquer direitos.

Curitiba/PR, 23 de junho de 2026.

Ágide Eduardo Perin Meneguette  
Presidente do Conselho Administrativo do SENAR/PR  
**Sistema FAEP**



## ANEXO 1

### LOGO DA PREFEITURA

### ATESTADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO NO SIM

Eu ....., Médico Veterinário, CRMV-PR nº.....responsável do Serviço de Inspeção Municipal de ....., atesto que a agroindústria ....., registrada no CNPJ/CPF nº ..... está devidamente registrado no SIM sob número.....tendo seus produtos devidamente registrados sob número.....

....., ...../...../.....

\_\_\_\_\_  
CARIMBO E ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO

## ANEXO 2

### HISTÓRIA E IDENTIDADE DO QUEIJO COLONIAL DO PARANÁ

#### OBJETIVO

Este documento tem como finalidade registrar a trajetória, a identidade, a relevância cultural, territorial, social e econômica do Queijo Colonial inscrito no Concurso Queijo Colonial do Paraná.

O documento deverá apresentar informações que permitam à banca julgadora compreender a história do produto, sua conexão com o território e sua contribuição para a valorização da cultura queijeira paranaense.

Recomenda-se que as respostas sejam elaboradas com riqueza de detalhes, relatos, datas, fotografias, documentos históricos e demais informações que contribuam para contar a trajetória do queijo.

**Construir um texto utilizando as informações solicitadas abaixo: 1. Identificação; 2. História do produtor e da propriedade; 3. Origem do queijo colonial; 4. Relação com o território; 5. Identidade do queijo colonial; 6. Impacto social e econômico e 7. Documentos e evidências.**

**O texto deverá ser enviado, como anexo 2, em PDF, no momento da inscrição do queijo.**

#### INFORMAÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

##### 1. IDENTIFICAÇÃO

Nome da Propriedade:

Nome do Produtor(a):

Município:

Região do Paraná:

Contato:

Nome do Queijo Colonial:

Ano de início da produção:

Quantidade produzida por mês:

## 2. HISTÓRIA DO PRODUTOR E DA PROPRIEDADE

Descreva a origem da família/empresa produtora; história da propriedade/empresa.

## 3. ORIGEM DO QUEIJO COLONIAL

Explique como surgiu a sua produção do queijo colonial.

## 4. RELAÇÃO COM O TERRITÓRIO

Explique a relação do queijo com a região onde é produzido. Descrevendo as características do clima, pastagens, raças de vacas que influenciam a sua produção.

## 5. IDENTIDADE DO QUEIJO COLONIAL

Descreva os elementos que fazem desse produto um Queijo Colonial.

- Métodos de fabricação
- Características sensoriais.
- Tradições preservadas.
- Ingredientes e matérias-primas.

## 6. IMPACTO SOCIAL E ECONÔMICO

Descreva o número de pessoas envolvidas produção e comercialização dos queijos e qual o impacto na economia da família/empresa.

## 7. DOCUMENTOS E EVIDÊNCIAS

Anexar materiais que comprovem ou complementem a história apresentada:

- Fotografias históricas
- Fotografias atuais
- Materiais institucionais
- Documentos históricos
- Outros