

PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ - 3ª EDIÇÃO 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 **PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ - 3ª EDIÇÃO**, nos termos deste Regulamento.

2. DO OBJETIVO

2.2 O **PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ** é uma iniciativa promovida pelo **Sistema FAEP**, que em sua **3.ª Edição** 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**.

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1 As inscrições estarão abertas nos períodos de **23 de junho de 2026 a 01 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 01 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 devem declarar as categorias para as quais cada queijo está concorrendo.

3.2.1 Deverão incluir o número do certificado de inspeção do seu estabelecimento e/ou do produto, seja municipal, estadual ou federal (SUSAF e SELO ARTE).

3.2.2 No caso de estabelecimento com inspeção municipal, é obrigatório preenchimento e envio ao Sistema FAEP do documento modelo do Anexo 1, assinado pelo responsável técnico do serviço de inspeção do município. (o modelo está disponível também no formulário de inscrição, no site da instituição e neste regulamento).

3.3 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, cuja descrição seja apresentada no formulário de inscrição.

3.3.1 Caso seja identificado o envio de dois ou mais produtos iguais, com o mesmo rótulo ou apresentação comercial, a Comissão Organizadora se reserva ao direito de excluir todos os produtos inscritos pelo produtor/laticínio.

3.4 Queijos industriais/artesanais que ainda estão em fase de desenvolvimento ou que estejam em fase final de documentação e registros podem participar, desde que cumpram as condições previstas nesse regulamento.

3.5 Das instruções para a entrega dos queijos inscritos:

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

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

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

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

3.5.5 Após concluídas as entregas, todos os produtos serão estocados em câmara fria em temperatura de 4°C até o dia previsto para realização do evento do Prêmio do Queijo.

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

3.5.6.1 Cada queijo terá o seu passaporte único e intransferível.

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

3.5.8 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 200g, devem ser apresentados em 4 peças.
- Os queijos entre 201g e 1 kg devem ser apresentados em 2 peças.
- Os queijos superiores a 1 kg podem ser apresentados fracionados, preferencialmente inteiros.

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

4. DAS CATEGORIAS

4.1 Segundo a definição da Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996, o 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 ácidos 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.

4.1.1 A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

4.2 Assim, as categorias do concurso serão as seguintes, considerando as temperaturas de fabricação do queijo:

- até 40°C, considera-se **massa prensada não cozida**;
- de 40°C a 50°C, considera-se **massa prensada semi cozida**;
- acima de 50°C, considera-se **massa prensada cozida**.

LEITE DE VACA

Categoria 101

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho/coagulante), dessorado ou não.
Exemplos: queijo frescal, feta.

Categoria 102

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não.
Exemplos: saint-marcelin, cottage, cream cheese.

Categoria 103

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.
Exemplos: *camembert*, *brie* e outros queijos com outros mofo branco como *Geotrichum candidum* ou *Penicillium camemberti*

Categoria 104

Queijo de massa mole e casca lavada.
Exemplos: queijos com tratamento na casca de *Brevibacterium linens*.

Categoria 105

Queijo de massa prensada não cozida (temperatura de fabricação inferior a 40 °C), casca não mofada.

Exemplos: colonial, minas padrão, minas meia cura.

Categoria 106

Queijo de massa prensada não cozida (temperatura de fabricação inferior a 40 °C), casca mofada ou mista

Exemplos: reblochon ou queijos com tratamento na casca de *Brevibacterium linens* ou *Mucor sp.* ou outros mofos autóctones.

Categoria 107

Queijo de massa prensada semicozida (temperatura de fabricação de 40 °C a 50 °C).

Exemplos: colonial, prato, gouda, reino, raclette, appenzeller, asiago.

Categoria 108

Queijo de massa prensada cozida (temperatura de fabricação acima de 50 °C), com ou sem olhaduras.

Exemplos: parmesão, montanhês, emmental.

Categoria 109

Queijo de mofo azul interior ou exterior.

Exemplos: Queijo azul, gorgonzola ou outro queijo com acréscimo de *Penicillium roqueforti*.

Categoria 110

Queijos de massa filada fresca em água de conserva.

Exemplos: muçarela em água de conserva, *burrata*, *fior di latte*.

Categoria 111

Queijos de massa filada, dessorados, curados ou não.

Exemplos: muçarela, provolone, cacciocavallo, purungo, nozinho, trança, palito, burrata.

Categoria 112

Queijo de massa prensada para grelhar.

Exemplos: queijo de coalho.

Categoria 113

Queijos fabricados com alto teor de proteína do soro

Exemplos: ricota, *brunost*.

Categoria 114

Requeijão e queijos processados

Exemplos: requeijão cremoso, requeijão de corte, *kochkäse*.

LEITE DE CABRA

Categoria 201

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

Categoria 202

Queijo de coagulação láctica. Independentemente do estágio de maturação.

LEITE DE OVELHA

Categoria 301

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

Categoria 302

Queijo de coagulação láctica. Independentemente do estágio de maturação.

LEITE DE BÚFALA

Categoria 401

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

Categoria 402

Queijos de massa filada, dessorados ou não.

Exemplos: muçarela em água de conserva, queijo caciocavallo ou muçarela.

ESPECIALIDADES QUEIJEIRAS E CRIAÇÕES

Categoria 501

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

5. DA COMISSÃO ORGANIZADORA E DO JULGAMENTO

5.1 A Comissão Organizadora do Prêmio Queijos do Paraná será composta da seguinte forma: 1 Presidente do Júri; 1 Comissário Geral do Concurso.

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

5.3 A seleção dos melhores queijos será realizada no dia **03 de junho 2027** por uma comissão formada por membros de destaque nas comunidades do Estado, indicados pelo Sistema FAEP.

5.4 **As funções dos membros do júri não serão remuneradas.**

5.5 As avaliações serão realizadas por categorias, conforme indicado acima.

5.6 Cada mesa de avaliação tem, no máximo, **20 queijos avaliados por 3 jurados**, presidida pelo Presidente da Mesa.

5.7 Categorias com poucos produtos podem ser agrupadas (baseados nos critérios da comissão organizadora) em uma só mesa.

5.8 Os produtos serão julgados de acordo com a categoria em que foram inscritos.

5.9 Os Presidentes de Mesa serão designados pela Comissão Organizadora do Prêmio Queijos do Paraná, assim como a composição das mesas.

5.10 Os jurados de cada mesa realizam as deliberações das classificações e pontuações dos produtos.

5.11 **Cada produtor/laticínio receberá por meio eletrônico, em até 60 (sessenta) dias após o Prêmio, um relatório com a síntese dos comentários dos membros do júri obtidas para cada queijo em relação aos critérios das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas para Análise Sensorial, baseada nos aspectos: textura, gosto/sensação, percepção oral e odor aroma.**

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

5.13 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 (dez) queijos com as melhores avaliações para a defesa pelos super jurados.
- 3ª etapa. Cada Super Jurado defenderá oralmente o queijo de sua indicação para concorrer aos **3 (três) Melhores Queijos do PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ 2027 – 3.ª Edição.**

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

5.15 A comissão organizadora se reserva ao direito de aumentar as notas mínimas, em casos de força maior.

5.16 Os queijos serão premiados em até **30 medalhas de bronze, 20 medalhas de prata, 15 medalhas de ouro, 10 medalhas super ouro** e os **3 Melhores Queijos do PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ 2027 da 3ª Edição.**

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

5.18 Os resultados dos julgamentos serão divulgados no dia da realização do Prêmio, por meio eletrônico e os vencedores serão anunciados no site do Sistema FAEP.

6. DAS PREMIAÇÕES

6.1 As premiações do concurso consistirão em **certificado** e rosetas alusivos às seguintes categorias: **medalhas de SUPER OURO, OURO, PRATA e BRONZE**, conforme classificados.

6.2 Os queijos premiados receberão os certificados e rosetas no dia **03 de junho 2027**, durante a cerimônia de premiação.

6.3 Para os vencedores que não estiverem presentes, os certificados e rosetas serão enviados pelo correio no endereço cadastrado na inscrição.

6.4 A marca registrada no INPI “Prêmio Queijos do Paraná” pertence exclusivamente ao SENAR/PR.

6.5 A obtenção de um título (super ouro, ouro, prata, bronze) no Prêmio **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 Prêmio seguinte, de**

acordo com sua descrição e nome comercial descritos no momento da inscrição do Prêmio.

6.5.1 A marca poderá ser usada a partir da obtenção do Prêmio, mencionando o ano da premiação.

6.6 Os produtores/laticínios dos queijos premiados com medalha BRONZE receberão, **pHmetro e termômetro**. Os que receberem medalha PRATA, **prensa**, os premiados com medalha OURO receberão **balança digital**, os 7 premiados SUPER OURO, receberão uma **seladora a vácuo**.

6.7 Já os **3 MELHORES QUEIJOS DO PRÊMIO 2027 – 3.ª Edição** serão premiados com **1 (uma) vaga em uma viagem técnica nacional/internacional**, a ser realizada no período de até 1 (um) ano, considerando a partir data da premiação 03 de junho de 2027.

6.7.1 A viagem realizar-se-á, em local a ser definido pelo Sistema FAEP, com despesas de deslocamento, hospedagem e alimentação pagas a partir da cidade de Curitiba, estado do Paraná.

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

6.7.3 Os premiados deverão realizar a viagem conjuntamente, nas datas, condições e itinerário definidos pela organização do Prêmio.

6.7.4 Não haverá direito a acompanhante.

6.7.5 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.

6.7.6 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.

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

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, estritamente para as finalidades previstas neste 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: lqpd@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 Prêmio não se responsabiliza pela inscrição incompleta e falta de entrega dos produtos no local indicado.**

9.2 Ao inscreverem-se no presente Prêmio, o produtor declara estar cientes de que todos os dados pessoais informados serão utilizados e tratados pelos promotores do Prêmio 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 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.

9.5 Não haverá devolução dos queijos aos inscritos.

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

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 do Prêmio Queijos do Paraná – 3.^a Edição** podem ser solicitados ao Sistema FAEP, pelo e-mail: premioqueijosparana@sistemafaep.org.br.

9.10 Os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Prêmio, 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



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL
Administração Regional do Estado do Paraná

SISTEMA FAEP



www.sistemafaep.org.br

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