

# 1º CONCURSO DE QUEIJOS SUPERLEITE



## REGULAMENTO

### 1 DO CONCURSO

**1.1** O 1º Concurso de Queijos Superleite será promovido pelo Sindicato dos Produtores Rurais de Pompéu, com apoio técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG e SENAR-MG dentro da 13ª Superleite de Pompéu – Edição 2024.

**1.1** Este Regulamento estará disponível no <https://superleitepompeu.com.br/>

### 1 DOS OBJETIVOS

O concurso tem por objetivos:

- a Estimular a produção, com qualidade, dos queijos, em especial, da cultura de produção artesanal;
- b Promover a divulgação do produto entre os consumidores;
- c Incentivar a legalização dos produtos, mediante registro nos órgãos competentes, sejam em âmbito municipal, estadual ou federal;
- d Divulgar as atividades realizadas pelos órgãos de fiscalização oficiais, destacando sua importância para manutenção da qualidade dos produtos;
- e Promover intercâmbio técnico entre os produtores de queijo da região e municípios convidados.

### 1 DA COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora, responsável pelo 1º Concurso de Queijos Superleite será composta pelos seguintes membros, sob a presidência do primeiro:

- a Glauciene Soares de Oliveira – Secretária Executiva da Superleite;
- b Walmir Vieira - EMATER/POMPEU-MG;
- c Patrícia Ferreira da Silveira – Mobilizadora Senar -MG
- d Heloísa de Oliveira Campos – Gerente Municipal de Turismo
- e Rogério Henrique de Sousa Soares - Secretario Municipal de Agronegócio, Indústria, Comércio e Meio Ambiente
- f Alessandra Martins Miranda Silva – Coordenadora Técnica Regional de Curvelo da EMATER-MG;

### 1 DOS PARTICIPANTES

Poderão participar do Concurso, produtores de queijo de qualquer município que faça parte da Unidade Regional da EMATER de Curvelo, com exceção do município de Monjolos por ser região caracterizada de Diamantina. Ficam ainda convidados a participar deste concurso, produtores de queijo dos municípios de Papagaios, Pequi e Maravilhas, por fazerem parte da abrangência do SPR de Pompéu;

**1.1** Os participantes podem inscrever produtos de acordo com as seguintes categorias de queijos:

- Queijos Legalizados (Queijo Tipo Minas Padrão);
- Queijos em Processo de Legalização (Queijo Tipo Minas Padrão, Queijo Fresco Artesanal de leite cru e Queijo Autoral);

1.1 As especificações de cada categoria estão descritas nos anexos deste regulamento.

1.1 Cada produtor pode participar em uma ou mais categorias, desde que comprove a produção própria do queijo.

## **1 DA INSCRIÇÃO**

1.1 As inscrições para o 1º Concurso de Queijos Superleite estarão abertas do dia 01 de julho a 12 de julho de 2024.

1.1 São condições para a inscrição no 1º Concurso de Queijos Superleite:

I - Produtores que se enquadrem em uma das seguintes situações:

- a Queijaria da agroindústria familiar;
- b Pequena agroindústria de laticínios.

I - Produtores que tenham o Queijo cadastrado junto a qualquer serviço de inspeção pertencentes aos municípios participantes. (categoria queijos legalizados).

I - Estar em dia com todas as exigências dos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, quando for o caso (categoria queijos legalizados).

5.3 As inscrições serão realizadas no escritório da EMATER-MG de cada município participante .

5.4 O produtor poderá se inscrever uma única vez em cada categoria.

5.5 Não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

5.6 A ficha de inscrição deverá ser entregue no escritório da EMATER-MG, aos cuidados da Comissão Organizadora, de 8 às 17h, durante o período de inscrição.

5.7 Cada produtor inscrito deverá enviar 02 (duas) unidades do produto para a avaliação dos jurados no concurso.

5.8 Ao realizar a inscrição, o produtor concorda e autoriza que, após a admissão do queijo no Concurso, que ele seja fotografado e as fotos utilizadas em divulgação e exposição no Concurso, ou em outro evento congênere.

## **1 DA RECEPÇÃO E ADMISSÃO DOS QUEIJOS**

1.1 A Comissão Organizadora designará uma equipe responsável pela recepção dos queijos inscritos.

1.1 A data e horário para a entrega dos queijos será dia 17/07/2024 das 8:00 às 10:00 horas, no Escritório Local da Emater de Pompéu-MG;

1.1 É de responsabilidade dos produtores participantes a garantia das condições higiênico-sanitárias dos queijos, assim como a maturação destes e o envio das amostras, de acordo com o previsto neste regulamento.

1.1 Os queijos, juntamente com uma cópia da ficha de inscrição serão recepcionados pela Comissão Organizadora que ficará responsável pelo registro da data, hora e número da entrada, bem como do registro fotográfico do produto recebido.

## **1 DAS RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO ORGANIZADORA**

### **1.1 A Comissão Organizadora será responsável:**

a Pela confecção das listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;

a Pela conservação das amostras em local com temperaturas adequadas as características dos queijos;

a Pelo processo de codificação dos queijos recebidos, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e de rotulagem que possam servir para identificar o produtor;

a Pela preparação das amostras para a prova, incluindo a acomodação em sala de ante prova, a temperatura adequada.

**1.1** A Comissão Organizadora poderá recusar a admissão de queijos por questões de aspecto visual e/ou utilizar-se de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção do Queijo previsto em lei ou que estejam em desacordo com esse regulamento.

**1.1** Os queijos devem ser entregues em seu material de acondicionamento e rotulagem usual, com a identificação do produtor e acompanhado de cópia da ficha de inscrição. Depois de recebidas, as amostras serão identificadas por códigos, cabendo à Comissão Organizadora, o controle sobre esses códigos cuja listagem será mantida em sigilo.

**1.1** A Comissão Organizadora não se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte, sendo responsável pela boa conservação das amostras após o recebimento, devendo mantê-las em local adequado.

**1.1** Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

## **1 DA COMISSÃO JULGADORA**

**1.1** O julgamento será realizado por uma Comissão Julgadora composta por membros convidados do Sindicato dos Produtores Rurais de Pompéu e será formada por pessoas que tenham conhecimento da cadeia de produção do queijo, profissionais da área técnica da EMATER-MG e do SENAR-MG.

**1.1** Os membros da Comissão Julgadora são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.

**1.1** Os jurados deverão eleger um membro para presidir a Comissão.

**1.1** Durante o julgamento, os jurados poderão comunicar entre si, sempre que necessário para o bom andamento do Concurso.

**1.1** Antes do início das sessões de degustação e julgamento, os membros de júri deverão participar numa sessão prévia para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de classificação e de critérios de classificação das amostras.

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

1.1 Cada Jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso.

## **1 DO JULGAMENTO**

1.1 O julgamento dos Queijos será realizado durante o “1º Concurso de Queijos Superleite – Edição 2024, a ser realizado no dia 17 de julho de 2024, a partir das 11:00 horas.

1.1 As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um código padronizado, com letras ou dígitos, conforme codificação preparada pela comissão organizadora.

1.1 Cada jurado atribuirá notas para os seguintes atributos:

a) APRESENTAÇÃO (formato e acabamento) – máximo 10 pontos;

B TEXTURA (olhadura e granulação) – máximo 10 pontos;

B COR (coloração amarelada/esbranquiçada) – máximo 20 pontos;

B CONSISTÊNCIA (dureza e untura) – máximo 20 pontos;

B PALADAR (sabor e aroma) – máximo 40 pontos.

1.1 As notas atribuídas por cada jurado, em cada atributo, serão registradas em planilhas. Cada planilha apresentará, ainda, a nota total do jurado que será composta pela somatória das notas de todos os atributos. As planilhas deverão ser assinadas pelo respectivo Jurado.

1.1 A classificação final será dada após somatória das notas atribuídas por cada jurado. Havendo empate, o ganhador será aquele com maior pontuação no atributo paladar. Permanecendo o empate, será ganhador o com maior pontuação no atributo consistência e, persistindo o empate, será ganhador o com maior pontuação no atributo textura. Caso o empate permaneça, será realizado sorteio.

1.1 A Comissão Julgadora poderá desclassificar os produtores e queijos inscritos pelos seguintes motivos:

a Documentação incompleta;

a Divergência entre as informações e a documentação;

a Atraso ou entrega da amostra fora dos prazos estabelecidos;

a Quando produtos não atenderem aos padrões mínimos de identidade, qualidade sensorial da categoria em que foram inscritos.

1.1 A decisão da Comissão Julgadora não será passível de recurso.

## **1 DO MODO DE DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO**

1.1 Os queijos ficarão em sala contígua ao local de julgamento, sendo permitido seu acesso somente aos membros autorizados pela Comissão Organizadora.

1.1 Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação dos jurados e, após o julgamento haverá a exposição dos queijos ao público no Lounge da Superleite.

**1.1** Nos intervalos entre uma degustação e outra, serão colocados à disposição dos jurados meios de inibição do paladar tais como: água, maçã e biscoito água e sal, para que uma amostra não seja afetada pelo paladar daquela oferecida anteriormente.

## **1 DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS**

**1.1** O resultado final será compilado pelo(a) presidente da comissão juntamente com o Presidente da Comissão Organizadora.

## **1 DA CLASSIFICAÇÃO E PREMIAÇÃO**

**1.1** Serão premiados os quatro primeiros colocados da categoria legalizadoe e os três primeiros classificados da categoria em processo de legalização, a serem custeadas pelo SPR de Pompéu, ao participante classificado, responsável pela inscrição.

Categoria : Queijos Legalizados

Classificação: DIAMANTE SUPERLEITE: TROFÉU MAIS SELO SUPERLEITE  
OURO SUPERLEITE: TROFÉU  
PRATA SUPERLEITE: TROFÉU  
BRONZESUPERLEITE:TROFEU

Categoria : Queijos em Processo de Legalização

Classificação: OURO SUPERLEITE: TROFÉU  
PRATA SUPERLEITE: TROFÉU  
BRONZE SUPERLEITE:TROFÉU

**1.1** Todos os participantes do 1º CONCURSO DE QUEIJOS SUPERLEITE receberão um Certificado de Participação.

## **1 DO USO DA MARCA SUPERLEITE PELO VENCEDOR CATEGORIA DIAMANTE**

**13.1** A marca “CONCURSO DE QUEIJOS SUPERLEITE” pertence ao Sindicato dos Produtores Rurais (SPR) de Pompéu.

**13.2** A marca só pode ser utilizada no queijo premiado, de acordo com sua descrição e nome comercial descritos no momento da inscrição do concurso, citando a classificação e o ano da premiação;

**13.3** A utilização da logomarca do concurso é permitida em impressão na embalagem do queijo ou em adesivo autocolante;

**13.4** A marca coletiva em outro suporte (publicidade, banners, exposição em loja), que não o queijo, pode ser usada desde que seja mencionado a classificação e o ano da premiação;

**13.5** A utilização do prêmio não respeitando o regulamento é considerada fraude.

**13.6** A arte do “SELO” será desenvolvida pelo SPR de Pompéu e disponibilizada para o vencedor.

## **14 . DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1** Ao efetuar a inscrição, o produtor cede ao SPR de Pompéu os direitos para a utilização de sua imagem registrada durante o evento.

**14.2** Não serão permitidas manifestações de cunho político-partidário ou alusões relacionadas à estrutura e organização do festival, individual ou coletivamente, ou membro da administração municipal, feita oralmente ou por escrito.

**14.3** Ao efetuar a inscrição, o concorrente coloca-se ciente e em concordância com todos os termos do presente Regulamento, que passa a ser o único documento a ser utilizado para solucionar as questões surgidas em consequência do não cumprimento das determinações previstas.

**14.4** Os casos omissos neste Regulamento serão decididos pela Comissão Organizadora sem, entretanto, interferir na realização de quaisquer das etapas previstas neste Regulamento.

## **15. Este Regulamento contém os seguintes anexos:**

Anexo 1 - Descrição das características da Minas Padrão (leite pasteurizado);

Anexo 2 - Descrição das características do aitoral;

Anexo 3 - Descrição das características do Queijo Artesanal Fresco (leite cru);

Anexo 4 - Descrição das características do Queijo Artesanal Maturado (leite cru);

Anexo 5 – Ficha de Inscrição.

Pompéu, 26 de junho de 2024.

**Glauciene Soares de Oliveira**  
**Secretária Executiva da Superleite - Pompéu**

**Walmir Alves Vieira.**  
**Extensionista EMATER/Pompéu - MG**



**SINDICATO DOS  
PRODUTORES RURAIS  
Pompéu**



## **ANEXOS:**

### **ANEXO 1 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS PADRÃO (legalizado)**

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Minas Padrão é aquele obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado, com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

a Consistência: macia a semidura;

a Textura: sem olhaduras mecânicas;

- a Cor: Branco amarelada, amarelo-palha uniforme;
  - a Sabor: Suave a levemente picante;
  - a Odor: suave, característico;
  - a Crosta: crosta fina amarelada;
  - a Forma cilíndrica e Peso de 700 a 1000 gramas;
  - b Untuosidade: levemente a medianamente untuoso.
- O queijo não poderá ter marcas, etiquetas, caracteres em baixo ou alto-relevo que o identifique.

## **ANEXO 2 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO AUTORAL**

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Autoral é aquele obtido por coagulação enzimática do leite cru ou pasteurizado, com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, nessa categoria pode-se usar condimentos, especiarias, adição de vinho, café e outros.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- a Consistência: macia a semidura;
  - a Textura: com poucas ou sem olhaduras mecânicas;
  - a Cor: características de acordo com cada tipo de queijo;
  - a Sabor: Suave a levemente picante;
  - a Odor: suave, característico;
  - b Crosta: características de acordo com cada tipo de queijo;
  - c Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas;
  - a Forma cilíndrica e Peso de 500 a 1000 gramas;
  - b Untuosidade: levemente a medianamente untuoso.
- O queijo não poderá ter marcas, etiquetas, caracteres em baixo ou alto-relevo que o identifique.

## **ANEXO 3 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO ARTESANAL FRESCO (LEITE CRU)**

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Fresco é aquele obtido por coagulação enzimática do leite cru, com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

O Queijo Artesanal Fresco deve ser produzido na propriedade e com leite próprio.

### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- a Consistência: branda, macia;
- b Textura: com ou sem olhaduras mecânicas;
- c Cor: esbranquiçada;
- d Sabor: suave ou levemente ácido;
- e Odor: suave, característico;
- f Crosta: não possui, ou crosta fina;
- g Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas;
- h Forma cilíndrica e Peso de 700 a 1000 gramas.

#### **ANEXO 4 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO ARTESANAL MATURADO**

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Artesanal Maturado é aquele obtido por coagulação enzimática do leite cru, com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, podendo conter algum tipo de bactérias lácticas.

O Queijo Artesanal Matur. deve ser produzido na propriedade e com leite próprio, com maturação mínima de 20 dias.

#### **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

- a Consistência: macia a semidura;
  - a Textura: com poucas ou sem olhaduras mecânicas;
  - a Cor: Branco amarelada, amarelo-palha uniforme;
  - a Sabor: Suave a levemente picante;
  - a Odor: suave, característico;
  - a Crosta: crosta fina amarelada;
  - a Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas;
  - a Forma cilíndrica e Peso de 700 a 1000 gramas;
  - a Untuosidade: levemente a medianamente untuoso.
- O queijo não poderá ter marcas, etiquetas, caracteres em baixo ou alto-relevo que o identifique.

## ANEXO 5 – FICHA DE INSCRIÇÃO

### 1º CONCURSO DE QUEIJOS SUPERLEITE

#### FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome do Produtor:\* \_\_\_\_\_  
CPF\* \_\_\_\_\_ R.G.\* \_\_\_\_\_ I.E.P.R.\* \_\_\_\_\_ Número do cadastro /  
registro:\* \_\_\_\_\_ Tipo do queijo\*: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_ Marca Comercial: \_\_\_\_\_ Fazenda:\* \_\_\_\_\_ Município:\* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefone:\* \_\_\_\_\_

\* Campos de preenchimento obrigatórios.

e-mail: \_\_\_\_\_

- Queijo Artesanal Maturado (leite cru);
- Queijo Fresco (leite cru);
- Queijo Minas Padrão (leite pasteurizado);
- Queijo Autoral;
- Número de peças a ser entregue para o concurso: 2 queijos.

É obrigatória a entrega de duas vias desta ficha de inscrição assinadas, sendo que uma via deverá ser encaminhada até o dia 12 de julho de 2024, para a Equipe Organizadora em Pompéu, ou no Escritório local da EMATER da cidade de origem, e outra entregue juntamente com o queijo, no local do concurso, conforme data e hora estabelecidos no regulamento.

Ao assinar esta ficha de inscrição, declaro que li, concordo e aceito todos os termos do regulamento, para minha participação no 1º Concurso de Queijos Superleite – 2024.

- \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

---

Assinatura do produtor

Extensionista responsável pela inscrição:

Assinatura / carimbo:



Equipe Organização:

Glauciene Soares Oliveira - Secretária Executiva Superleite Pompéu.  
Endereço: Rua Paulina Maria Álvares da Silva,40 Cristos Pompéu-MG –  
35640-000  
Tel. 37-99863 2765 - E-mail : [coordenacao@superleitepompeu.com.br](mailto:coordenacao@superleitepompeu.com.br)

Walmir Vieira - EMATER-MG/ Pompéu-MG.  
Endereço: Rua Paulina Maria Álvares da Silva,40 Cristos Pompéu-MG – 35640-000  
Tel. 37- 99110 0065 - E-mail [pompeu@emater.mg.gov.br](mailto:pompeu@emater.mg.gov.br)