



PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ - 2ª EDIÇÃO REGULAMENTO

1. DO TEMA

O **SENAR-PR**, integrante do **Sistema FAEP**, promove o **PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ - 2ª EDIÇÃO**, nos termos deste Regulamento.

2. DO OBJETIVO

O Prêmio é dirigido a todos os produtores de queijo do Paraná, de pequena, média e grande queijarias ou laticínios. Ele será realizado no município de Curitiba.

3. DAS INSCRIÇÕES

As inscrições estarão abertas entre 01/12/2024 e 01/05/2025, por meio do 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 as quais cada queijo está concorrendo. Deverão incluir o número do certificado de inspeção do seu estabelecimento e/ou do produto, seja municipal, estadual ou federal (SUSAF e SELO ARTE). 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).

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 em câmara fria 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) ou laticínio e a entrega dos queijos por si só constituem a inscrição e participação no Prêmio, importando em

1

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 inscritos

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. 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 com um único QR Code.

- 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 1,1 kg podem ser apresentados fracionados, preferencialmente inteiros.

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. 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.

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.

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 aproveem 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 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 (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 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.

Exemplo: queijo frescal, feta.

Categoria 102

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

Exemplo: saint-marcelin, cottage, cream cheese.

Categoria 103

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

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

Categoria 104

Queijo de massa mole e casca lavada.

Exemplo: queijos com tratamento na casca de *Brevibacterium linens*.

Categoria 105

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

Exemplo: colonial, minas padrão, minas meia cura.

Categoria 106

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

Exemplo: 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).

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

Categoria 108

Queijo de massa prensada cozida (temperatura de fabricação acima de 50 °C).

Exemplo: parmesão, montanhês, cacciota, emmental.

Categoria 109

Queijo de mofo azul interior.

Exemplo: gorgonzola ou outro queijo com acréscimo de *Penicillium roqueforti*.

Categoria 110

Queijos de massa filada fresca em água de conserva.

Exemplo: muçarela em água de conserva, burrata, fior de latte.

Categoria 111

Queijos de massa filada, dessorados, curados ou não.

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

Categoria 112

Queijo de massa prensada para grelhar.

Exemplo: queijo de coalho.

Categoria 113

Queijos fabricados com alto teor de proteína do soro

Exemplo: ricota, brunost.

Categoria 114

Requeijão e queijos processados

Exemplo: requeijão cremoso, requeijão de corte, kochkäse.

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 lática. Independentemente do estágio de cura.

LEITE DE BÚFALA

Categoria 401

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

Categoria 402

Queijos de massa filada, dessorados ou não.

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

- **ESPECIALIDADES QUEIJEIRAS E CRIAÇÕES**

Categoria 501

Todos os tipos de queijos autorais aromatizados, 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. DO JULGAMENTO

A organização do Prêmio Queijos do 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 30/05/2025, por uma comissão formada por membros de destaque nas comunidades do Estado, indicados pelo Sistema FAEP. 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, presidida pelo Presidente da Mesa. Categorias com 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 foi inscrito.

Os Presidentes de Mesa serão designados pelo Comissão organizadora do Prêmio Queijos do Paraná, assim como a composição das mesas. Os jurados de cada mesa deliberam a classificação dos produtos. Cada produtor/laticínio receberá por meio eletrônico, em até 60 dias após o Prêmio, 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 no aspecto: textura, gosto/sensação, percepção oral e odor aroma.

No caso de não comparecimento de membros do júri, 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 super jurados.
- 3ª etapa. Cada Super Jurado defenderá oralmente o queijo de sua indicação para concorrer ao **Melhor Queijo do PARANÁ 2025**.

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. A comissão organizadora se reserva ao direito de aumentar as notas mínimas, em casos de força maior. Serão premiadas até 30 medalhas de bronze, até 20 medalhas de prata, até 15 medalhas de ouro, até 10 medalhas super ouro e o Melhor Queijo da 2ª Edição.

Cada mesa julgadora poderá indicar um queijo super ouro para a seleção final.

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 do Sistema FAEP.

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 queijos premiados receberão as medalhas e certificados no dia 30/05/2025, durante a cerimônia de premiação. Para os vencedores que não estiverem presentes, os certificados e medalhas serão enviados pelo correio no endereço cadastrado na inscrição.

A marca registrada no INPI “Prêmio Queijos do 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 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/laticínios dos queijos premiados com medalha BRONZE receberão, também, pHmetro e termômetro. Os que receberem medalha PRATA, lava botas, e os premiados com medalha OURO receberão curso de análise sensorial a ser realizada em data, local no prazo de 1 ano a partir da data da premiação.

Os queijos premiados com medalha SUPER OURO e o MELHOR QUEIJO DO PRÊMIO 2025 serão premiados com 01 vaga em 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). 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. As despesas com emissão de passaportes ou vistos alfandegários (se necessário) são de responsabilidade do premiado. Os premiados deverão viajar juntos. Não há 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 de 02 premiados iguais, considerasse-a apenas 1 vaga. 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 “Prêmio Queijos do 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, 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.

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.

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



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL
Administração Regional do Estado do Paraná



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

9 - DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do Prêmio Queijos do Paraná podem ser solicitados ao Sistema FAEP, pelo e-mail:

premioqueijosparana@senarpr.org.br



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL
Administração Regional do Estado do Paraná



ANEXO 1

LOGO DA PREFEITURA

ATESTADO DEREULARIDADE 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 MEDICO VETERINARIO