

1º CONCURSO DE QUEIJOS DO MATO GROSSO DO SUL

REALIZAÇÃO:

Art. 1º - O 1º Concurso de Queijos Artesanais do Mato Grosso do Sul, será realizado no dia 22 de agosto de 2025, no evento Rural Tur, que irá acontecer na Feira Central de Campo Grande/MS.

OBJETIVOS:

Art. 2º - O objetivo do concurso é valorizar os queijos artesanais, produzidos no Mato Grosso do Sul, buscando preservar as características e a identidade local das produções existentes nos Biomas do MS. O evento é uma forma de dar visibilidade para as pequenas agroindústrias, fortalecer a cadeia leiteira e incentivar a cultura do consumo, orientando e informando o mercado sobre a diversidade de empresas que produzem queijos de alta qualidade, além de estimular os produtores a realizarem contínuas melhorias em seu processo de produção.

COORDENAÇÃO:

Art. 3º - A comissão organizadora do 1º Concurso de Queijos Artesanais do Mato Grosso do Sul, será realizada pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresa do Mato Grosso do Sul – SEBRAE/MS.

DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO:

Art. 4º - Estarão aptas a participar do 1º Concurso de Queijos Artesanais do Mato Grosso do Sul, agroindústrias de laticínios e queijarias, localizadas no Estado do Mato Grosso do Sul, que possuam um dos selos de inspeção oficial, sendo eles: SIM – Serviço de Inspeção Municipal, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal e, conforme previsto no Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e Decreto nº 10.830/2021 e que atendam as normas dispostas neste regulamento.

Art. 5º - São considerados queijos artesanais para este concurso:

I – Produzidos em pequena escala (até 500kg/dia);

II – Uso de leite de produção própria ou de origem determinada, desde que oriundos de propriedades de um raio não superior à 100 km da unidade beneficiadora;

III – Utilização de técnicas predominantemente manuais, empregadas por manipuladores que detenham domínio integral do processo produtivo;

IV – Utilização de receitas e processos desenvolvidos pelo próprio produtor ou que possuam características tradicionais, regionais e/ou culturais.

Art. 6º - Serão aceitos queijos produzidos com leite cru ou pasteurizado, bem como queijos de leite de vaca ou búfala.

Art. 7º - Em caso de dúvidas com relação ao enquadramento do produto inscrito, a Comissão Organizadora se reserva no direito de verificar as informações juntamente ao poder público municipal, estadual ou federal e ao escritório municipal de extensão rural.

Art. 8º - Os queijos concorrentes devem corresponder a lotes destinados à comercialização. **Não serão avaliados produtos em teste de produção no estabelecimento.**

INSCRIÇÕES:

Art. 9º - As inscrições serão aceitas de **06 de agosto até 16 de agosto de 2025**, através do link: <https://forms.gle/7omrCUABvqbqtSMw5> . **Não haverá taxa para inscrição.**

Art. 10º As agroindústrias inscritas poderão participar com seus produtos em uma ou mais categorias a serem julgadas, podendo inscrever diferentes tipos de queijos, desde que registrado na inspeção responsável e que atenda ao disposto no Art.5º.

Art. 11º Todas as categorias serão julgadas, independentemente do número de inscritos. As amostras que participarão do concurso deverão ser entregues no período de **20 a 21 de agosto de 2025, na recepção do SEBRAE/MS, localizado na Av. Mato Grosso, 1661, Centro, Campo Grande/MS – CEP: 79002-950**. Poderão ser enviadas amostras por correio ou transportadora, devidamente embaladas.

A quantidade de amostras a serem enviadas por produto inscrito é a seguinte:

- Queijos de até 150g: Enviar 06 (seis) unidades;
- Queijos de 151g até 350g: Enviar 04 (quatro) unidades;
- Queijos de 351g até 600g: Enviar 03 (três) unidades;
- Queijos de 601g até 2kg: Enviar 02 (duas) unidades;
- Queijos acima de 2kg: Enviar 02 (duas) cunhas de aproximadamente 1kg cada;

Parágrafo único: Somente serão julgados os produtos das agroindústrias que tiverem enviado o número mínimo de amostras solicitadas. Esta quantidade mínima contempla o necessário para prova, contraprova e eventuais problemas devido ao transporte das amostras, bem como para representatividade no concurso.

APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

Art. 12º - Os queijos devem ser **enviados embalados e acompanhados do rótulo, contendo o selo do registro sanitário oficial. Evitar colar o rótulo diretamente no queijo, para não marcar a peça no momento que esse rótulo for retirado pela equipe para ser submetido a avaliação dos jurados. Os queijos não devem estar carimbados na casca ou ter algum tipo de marcação que identifique a empresa.**

Art. 13º - Para julgamento, os queijos deverão ser apresentados em estado natural ou revestidos com produtos que não impeçam de apreciar a superfície deles em termos de possíveis defeitos.

Art. 14º - A Comissão Técnica irá resolver individualmente a forma de apresentação, a fim de cuidar plenamente da validade do mesmo em condições dos queijos em condições ideais de conservação. Uma vez inscrito, os queijos se tornam propriedade do SEBRAE/MS e as quantidades remanescentes do julgamento poderão servir para outras atividades do evento.

Art. 15º - A Comissão Técnica é formada por profissionais com capacitação técnica em análise sensorial e/ou conhecimento técnico do processo produtivo de lácteos.

Art. 16º - O júri será formado por profissionais ligados ao setor, sendo eles: técnicos, queijistas, chefs de cozinha, jornalistas, entre outros. O júri selecionado será submetido

a um nivelamento de informações e uma breve capacitação antes de proceder a avaliação dos produtos.

Art. 17º - No momento do julgamento, o queijo apresentado, será considerado pelo júri como no ponto ideal de consumo, será identificado por uma sequência de 3 números aleatórios e será enviado às mesas de avaliação sem nenhuma identificação comercial.

Art. 18º - O organizador não é responsável por atrasos, perdas, danos, furtos e/ou qualquer outro ato que afete a qualidade dos queijos até sua chegada ao destino, sendo este um risco que deve ser assumido integralmente pelo participante.

DAS CATEGORIAS:

Art. 19º - No ato da inscrição, os participantes poderão se inscrever nas seguintes categorias e subcategorias:

1ª Categoria: Massa filada (independente do tempo de maturação)

Descrição: Massa esticada com água quente e textura elástica

Exemplos de queijos incluídos: Muçarela artesanal (fresco ou defumado), Provolone (fresco ou curado) e Queijo Trançado.

2ª Categoria: Massa Crua – Fresco e Meia Cura (até 30 dias)

Descrição: Queijos sem aquecimento da coalhada, com nenhuma ou pouca maturação.

Exemplos de queijos incluídos: Frescal, Meia Cura Artesanal e Queijo Cabacinha Jovem.

3ª Categoria: Massa Crua Maturados (acima de 30 dias)

Descrição: Queijos sem aquecimento da coalhada, com maturação acima de 30 dias.

Exemplos de queijos incluídos: Meia Cura Curado, Cabacinha Curado e Artesanal Maturado.

4ª Categoria: Massa Semi Cozida (independente do tempo de maturação)

Descrição: Coalhada aquecida moderadamente, textura macia a firme, com boa derretibilidade.

Exemplo de queijos incluídos: Queijo Nicola, Prato, Estepe e Gouda Artesanal.

5ª Categoria Inovação Regional

Descrição: Queijos com características únicas: mistura de leites, casca lavada, ervas, etc..

Exemplos de queijos incluídos: Queijos com Especiarias, Defumados, Artesanais, Casca Lavada, Blend de Técnicas.

DA COMISSÃO TÉCNICA:

Parágrafo Único: A Comissão será responsável por garantir a transparência e profissionalismo do júri, a partir do momento da eleição do painel de jurados e no decorrer da avaliação.

Art. 20º - No caso de produtos que no ato da inscrição não estejam incluídos em uma das categorias, a Comissão agirá de acordo com os parâmetros fixados para cada tipo de queijo, reservado o direito de os aceitar ou rejeitar.

COORDENADOR DE MESA:

Art. 21º - Cada mesa contará com um coordenador, que será responsável pela harmonização de informações entre os avaliadores, respeito ao tempo estabelecido e evitando debates que não sejam para buscar um consenso entre os avaliadores.

Art. 22º - A metodologia será através do consenso dos resultados obtidos individualmente por cada juiz, priorizando a apresentação das posições mais dissimilares, para expressar o que é detectado por cada um e, assim, buscar com o resto o acordo de opiniões da existência do desvio e a pontuação resultante a ser aplicada.

Art. 23º - Será responsável por submeter ao comissário qualquer dúvida ou pergunta da mesa.

Art. 24º - Terá a responsabilidade de comunicar qualquer conflito de interesse que será apresentado ao Comissário para a resolução em sua mesa.

OS AVALIADORES

Art. 25º - Serão selecionados pela comissão organizadora do concurso.

PESSOAL DE APOIO

Art. 26º - Todos os assistentes e aqueles que os guiam, devem manter durante o evento um silêncio estrito e um comportamento respeitoso a fim de não influenciar o julgamento dos avaliadores.

PREMIAÇÃO:

Art. 27º - As premiações consistem em primeiro lugar (ouro), segundo lugar (prata) e terceiro lugar (bronze), sendo ainda premiado um queijo com a honraria máxima Super Ouro.

Art. 28º - Serão premiados os três queijos que obtiverem maiores notas médias (1º, 2º e 3º) em cada categoria, desde que a pontuação seja igual ou superior a 75% dos pontos.

Art. 29º - Em caso de empate, será considerado para critério de desempate a maior nota do quesito aroma, caso o empate persista, será considerada a maior nota no quesito textura.

Art. 30º - Caso a pontuação média atingida seja inferior a 75% dos pontos totais, não haverá premiação para o produto, independentemente da posição relativa.

Art. 31º - Os queijos que forem contemplados na premiação ouro, serão reavaliados por uma comissão específica que selecionará o grande campeão (Super Ouro).

Art. 32º - O critério de pontuação para classificação será:

- Troféu super ouro: Eleita entre os medalhistas ouro
- Troféu de ouro: 96-100 pontos
- Troféu de prata: 91-95 pontos
- Troféu de bronze: 85-90 pontos

DIVULGAÇÃO DO PRÊMIO:

Art. 33º - A premiação ocorrerá no dia 22 de agosto, durante o evento Rural Tur. Na ocasião, as agroindústrias vencedoras receberão os troféus de premiação. As fichas de avaliação serão enviadas posteriormente.

CASOS OMISSOS:

Art. 34º - Os casos omissos neste regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora, sendo que estas decisões serão definitivas e irrecorríveis, não cabendo recursos.