

**Q** VII  
PRÊMIO  
QUEIJO BRASIL

**2024**

**REGULAMENTO**

# SUMÁRIO

<b>1. OBJETIVOS</b>	<b>4</b>
<b>2. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS</b>	<b>4</b>
<b>3. REGULAMENTO E CATEGORIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO DOS QUEIJOS</b>	<b>5</b>
<b>4. CATEGORIAS DOS QUEIJOS</b>	<b>8</b>
<b>5. CONCEITO E DINÂMICA DO CONCURSO</b>	<b>10</b>
<b>6. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>8. REGRA DAS MEDALHAS</b>	<b>12</b>
<b>9. SELEÇÃO QUEIJISTA</b>	<b>12</b>
<b>10. PERFIL DOS JURADOS</b>	<b>12</b>
<b>11. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO</b>	<b>12</b>
<b>12. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS</b>	<b>14</b>
<b>13. OUTROS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES</b>	<b>14</b>
<b>14. VALOR DA INSCRIÇÃO POR QUEIJO</b>	<b>14</b>
<b>15. DATAS E PRAZOS</b>	<b>15</b>
<b>16. INFORMAÇÕES FISCAIS</b>	<b>16</b>
<b>17. DO ACEITE</b>	<b>16</b>



# DATAS IMPORTANTES

## **ABERTURA DAS INSCRIÇÕES**

30 de janeiro de 2024

**PRIMEIRO LOTE – valor de inscrição para o lote promocional. Produtor rural da agricultura familiar, R\$ 50,00. Produtor artesanal, R\$ 88,00. Queijos Finos, R\$ 119,00.**

De 30 de janeiro a 5 de abril de 2024

**SEGUNDO LOTE – valor de inscrição, produtor rural da agricultura familiar, R\$ 55,00. Produtor artesanal, R\$ 99,00. Queijos Finos, R\$ 129,00.**

Entre os dias 6 de abril e 10 de maio de 2024

**TERCEIRO LOTE – valor de inscrição, produtor rural da agricultura familiar, R\$ 70,00. Produtor artesanal, R\$ 119,00. Queijos Finos, R\$ 139,00.**

Entre os dias 11 de maio e 7 de junho de 2024

## **LIBERAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE ETIQUETAS E ENVIO DE AMOSTRAS**

10 de junho de 2024

**RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DE QUEIJOS PARA O CONCURSO, EXCETO QUEIJOS FRESCOS, REQUEIJÃO, KOCHKÄSE, QUEIJINHO E FERMENTAÇÃO ÁCIDO-LÁTICA**

Entre os dias 03 de julho a 08 de julho

**RECEBIMENTO DE AMOSTRAS DOS QUEIJOS FRESCOS, REQUEIJÃO, KOCHKÄSE, QUEIJINHO E FERMENTAÇÃO ÁCIDO-LÁTICA**

Entre os dias 03 de julho a 09 de julho

## **AVALIAÇÃO DOS QUEIJOS INSCRITOS**

Entre os dias 10 e 11 de julho de 2024

## **DIVULGAÇÃO DOS PREMIADOS E ENTREGA DOS TROFÉUS E CERTIFICADOS**

11 de julho de 2024



## 1. OBJETIVOS

Os objetivos do Prêmio Queijo Brasil são:

- ✦ Divulgar a diversidade dos queijos artesanais produzidos em território nacional.
- ✦ Fortalecer a integração entre os agentes da cadeia produtiva do queijo artesanal brasileiro: produtores, queijistas, transportadores, pesquisadores, apreciadores, consumidores e instituições governamentais.
- ✦ Reconhecer e valorizar o produtor artesanal que prioriza a qualidade de seu produto.
- ✦ Estimular a melhoria da qualidade dos queijos por meio do intercâmbio de conhecimentos entre produtores, consumidores e especialistas.
- ✦ Estimular a ampliação do mercado consumidor dos queijos artesanais brasileiros.
- ✦ Promover o debate sobre a necessidade de atualização das legislações, a fim de compreender as evoluções constantes do queijo artesanal brasileiro como um todo.
- ✦ Desenvolver e valorizar o papel do queijista como elo fundamental para a divulgação do queijo, educação do consumidor e construção de um mercado sadio e sustentável.

## 2. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS

Os produtores, maturadores ou representantes das queijarias poderão inscrever os seus queijos sem limite máximo de inscrições, porém cada tipo de queijo poderá ser inscrito apenas na sua equivalente categoria, visto que, durante a avaliação, o corpo de jurados analisará se o queijo pertence à categoria inscrita, e, em caso contrário, o queijo poderá ser penalizado por isso.

Todas as queijarias poderão inscrever seus queijos. Serão aceitos queijos de queijarias com qualquer tipo de registro sanitário: SIM, SIE, SIF, SISBI e SELO ARTE.

**IMPORTANTE:** serão aceitos queijos de queijarias sem registro sanitário, porém esses queijos seguirão uma regra diferenciada para o uso dos identificadores de medalhas.

Todos os inscritos sem registro receberão as fichas de avaliação com as análises técnicas dos jurados, da mesma forma que os demais inscritos. Porém, **caso alcancem pontuação suficiente para receberem medalha, receberão a ficha de avaliação e o diploma pertinente, no qual constará o termo “pontuação equivalente à medalha de ouro”**, por exemplo, variando, evidentemente, de acordo com a correspondência.

Mas, por não terem ainda obtido autorização para serem comercializados e, portanto, teoricamente não possuírem “rótulo”, **esses participantes não terão o direito de usar o adesivo-medalha em suas embalagens.**

**Ao concluir o processo de regulamentação junto às autoridades competentes e terem obtido o selo de inspeção**, seja ele qual for, as queijarias nessa situação **passam automaticamente a poder utilizar o adesivo-medalha** equivalente ao recebido no concurso para usar **em seus rótulos**, sem a necessidade de prévia autorização da organização do Prêmio Queijo Brasil.



As **queijarias** ou **maturadores**, com ou sem registro sanitário, poderão inscrever seus queijos que ainda estejam em **fase de testes e/ou que não forem comercializados regularmente**, sendo aplicada a mesma regra acima descrita no caso das **queijarias sem registro sanitário**.

As inscrições estarão abertas a partir do dia 30 de janeiro de 2024 e devem ser realizadas única e exclusivamente pelo site [www.premioqueijobrasil.com.br](http://www.premioqueijobrasil.com.br).

### 3. REGULAMENTO E CATEGORIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO DOS QUEIJOS

**a. Categoria Queijo Artesanal Tradicional:** os queijos desta categoria precisam seguir o padrão tradicional de produção e a origem de cada um dos queijos tradicionais brasileiros. Por exemplo: o Queijo Minas Artesanal tradicionalmente não tem mofo, então os queijos produzidos nas regiões tradicionais e que apresentem mofo na casca precisam ser inscritos na categoria de Queijo Artesanal de Leite Cru. A menos que as normas específicas das regiões produtoras aceitem essa característica como sendo tradicionais.

Os queijos desta categoria devem ser produzidos nas regiões tradicionais, respeitando a geografia e a história de cada queijo tradicional brasileiro. Portanto, um Queijo (de) Coalho tradicional deverá ser nordestino e nunca de outra região, um Queijo Artesanal Serrano deve ser da Região Sul, nunca de outra região, e a mesma regra serve para todos os queijos tradicionais brasileiros citados no item 4 deste regulamento. Caso haja um exemplar de queijo produzido usando a mesma tecnologia de produção de um queijo tradicional, porém produzido em uma região não tradicional, este deverá ser inscrito como Queijo TIPO e colocado nas categorias b ou c, a depender do tratamento do leite para a produção do exemplar. Por exemplo, um Queijo Coalho produzido fora da Região Nordeste deverá ser inscrito como **Queijo TIPO** Coalho. A mesma regra servirá para os demais queijos tradicionais brasileiros descritos e citados no item 4 deste regulamento.

**b. Categoria Queijo Artesanal de Leite Cru:** leite cru, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km para estrada de asfalto e 10 km para estrada de terra e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 litros de leite ao dia para leite bovino, 3.000 litros de leite bubalino e 1.000 litros para leite caprino e ovino.

**É proibido** o uso de conservantes, aromatizantes ou defumadores artificiais, espessantes, glutamato monossódico e outros produtos industrializados ou a prática da homogeneização do leite.

**c. Categoria Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado:** leite pasteurizado, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km para estrada de asfalto e 10 km para estrada de terra e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 litros de leite ao dia para leite bovino, 3.000 litros de leite bubalino e 1.000 litros para leite caprino e ovino.



**d. Categoria Queijos Finos:** obrigatoriamente elaborados com 100% de leite de origem nacional. A produção diária de leite bovino não deve ultrapassar o limite de 90.000 litros de leite, 20.000 litros para bubalino e 5.000 para leite caprino e ovino. Não será considerado para esse cálculo o volume de leite utilizado para a produção de outros lácteos, apenas os litros utilizados para a produção de queijos.

3.1. Todos os queijos inscritos devem usar leite de origem 100% nacional e serem produzidos e maturados (quando for o caso) em território nacional. Não será aceito nenhum queijo importado ou produzido com leite não brasileiro.

3.2. Para a categoria **Queijo Artesanal Tradicional**, a região de origem, os ingredientes usados, o tratamento térmico do leite e outras características de origem, produtivas e organolépticas, devem ser iguais ao indicado no Manual Técnico de cada Queijo Tradicional Brasileiro.

3.3. Para as categorias **Queijo Artesanal** (de Leite Cru e de Leite Pasteurizado): é **proibido** o uso de conservantes, aromatizantes ou defumadores artificiais, espessantes, glutamato monossódico e outros produtos industrializados que não sejam comuns na produção de queijos, como também a prática da homogeneização do leite. **É permitido** o uso de urucum, fermentos lácteos industrializados, assim como o uso de coalho ou coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas, como *Geotrichum candidum*, *Penicillium candidum*, *Brevibacterium linens*, *Cylindrocarpon sp.* ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de resina protetora na casca dos queijos. Caso sua receita utilize algum insumo que não esteja nesta lista, contate a organização do evento para prévia análise pelo e-mail [premio@premioqueijobrasil.com.br](mailto:premio@premioqueijobrasil.com.br).

3.4. Para a categoria de **Queijos Finos: é proibido** o uso de conservantes, aromatizantes ou defumadores artificiais, espessantes, glutamato monossódico e outros produtos que descaracterizem o queijo de forma artificial. **É permitido** o uso de **fermentos lácteos industrializados**, o uso de urucum e também o uso de coalho, coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas como *Geotrichum candidum*, *Penicillium candidum*, *Brevibacterium linens*, *Cylindrocarpon sp.* ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de lisozima, resina para recobrir a casca dos queijos e natamicina ou outros antifúngicos. Caso sua receita utilize algum insumo que não esteja nesta lista, contate a organização do evento para prévia análise pelo e-mail [premio@premioqueijobrasil.com.br](mailto:premio@premioqueijobrasil.com.br).

3.5. Caso seja comprovado que algum queijo premiado não cumpre as exigências acima descritas, **ele será imediatamente desclassificado, terá retirado o seu prêmio e será penalizado com a proibição de participar de edições futuras do Prêmio Queijo**



### **Brasil. O valor da inscrição não será devolvido.**

Caso saiba de algum inscrito que não preenche os requisitos para participação, contate a organização pelo e-mail [premio@premioqueijobrasil.com.br](mailto:premio@premioqueijobrasil.com.br).

3.6. O produtor ou o seu representante deve arcar com o custo de frete para a entrega das amostras. O Prêmio Queijo Brasil não será responsável pelo valor do envio.

3.7. O produtor ou o seu representante deverá enviar uma quantidade de queijos suficiente para que a avaliação seja realizada. Para isso, será necessária uma quantidade mínima de acordo com o peso de cada peça/amostra.

3.7.1. Peças com peso de até 150 g: devem ser enviadas três amostras.

3.7.2. Peças com peso entre 150 g e 450 g: devem ser enviadas duas amostras.

3.7.3. Peças com peso entre 500 g e 1 kg: devem ser enviadas, no mínimo, uma e, no máximo, duas peças. Preferencialmente, os queijos com esse peso/tamanho devem ser enviados inteiros, porém, caso o produtor prefira, essas amostras poderão ser apresentadas fracionadas, com, no mínimo, duas e, no máximo, três frações. As frações devem pesar entre 250 g e 350 g e enviadas, preferencialmente, embaladas a vácuo.

3.7.4. Peças com peso superior a 1 kg: podem ser apresentadas fracionadas, com, no mínimo, duas e, no máximo, três frações. As frações não devem pesar mais de 500 g.

3.7.5. Pedimos aos produtores e representantes que sejam coerentes e não excedam o número de amostras máximo solicitado e, por favor, não enviem peças e frações exageradamente grandes. Sejam coerentes e não desperdicemos este tão apreciado alimento.

3.7.6. As amostras sobranes com registro sanitário que não tenham sido utilizadas serão aproveitadas para fazer degustações, oficinas e/ou outra atividade administrada pela organização do evento.

3.8. Cada peça (ou pedaço) enviada deverá ser etiquetada com o código gerado no momento da inscrição (ex.: se a forma for pequena e for necessário enviar quatro peças, todas elas devem estar etiquetadas).

3.9. A organização do evento enviará todas as diretrizes sobre a maneira adequada de descaracterização das marcas comerciais, bem como a forma de etiquetar, embalar e enviar as amostras, assim que a inscrição for confirmada.



3.10. A inscrição é única para cada queijo, sendo vedada, assim, a inscrição do mesmo queijo duas vezes, salvo se este mesmo queijo apresentar períodos de maturação e/ou tipos de maturação diferentes.

3.11. Ao realizar a inscrição, o produtor está de acordo com os termos legais do concurso e a prestação das informações quanto à veracidade sanitária do seu queijo, sendo necessário, para isso, a inclusão do número do certificado de inspeção, caso seja produto inspecionado, do seu estabelecimento, seja esta inspeção municipal, estadual ou federal.

## **4. CATEGORIAS DOS QUEIJOS**

**4.1. Queijo Artesanal Tradicional** (produzido nas regiões tradicionais e utilizando o saber-fazer tradicional regional)

- 4.1.1. Queijo Minas Artesanal.
- 4.1.2. Queijo Serrano.
- 4.1.3. Queijo Colonial/Diamante/Contestado.
- 4.1.4. Queijo Manteiga.
- 4.1.5. Queijo (de) Coalho.
- 4.1.6. Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha.
- 4.1.7. Alagoa/Mantiqueira/Vale do Suaçuí.
- 4.1.8. Kochkäse (leite desnatado).
- 4.1.9. Queijinho.
- 4.1.10. Requeijão.
- 4.1.11. Marajó.
- 4.1.12. Manteiga de Garrafa / da Terra.

### **4.2. Queijo Artesanal de Leite Cru**

4.2.1. Massa não cozida\*, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

4.2.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.2.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.

4.2.4. Massa cozida\*\*, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

4.2.5. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.2.6. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.

4.2.7. Massa semicozida\*\*\*, casca natural ou com resina protetora e maturação entre



14 e 30 dias.

4.2.8. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.2.9. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.

4.2.10. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).

4.2.11. Massa mole e casca mofada (*Penicillium candidum*).

4.2.12. Azul (*Penicillium roqueforti*).

4.2.13. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.

4.2.14. Fermentação ácido-lática — os queijos com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.

4.2.15. Queijos de Massa Filada — frescos ou curados, porém não os defumados.

4.2.16. Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores.

4.2.17. Ricota (não defumada).

4.2.18. Manteiga de nata, de soro ou ghee (clarificada).

**\*Massa coalhada (após coalhar) não aquecida: massa não cozida.**

**\*\*Massa coalhada (após coalhar) aquecida entre 45 °C e 55 °C: massa cozida.**

**\*\*\*Massa coalhada (após coalhar) aquecida até 45 °C: massa semicozida.**

### **4.3. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado**

4.3.1. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.

4.3.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.3.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.

4.3.4. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.

4.3.5. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.3.6. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.

4.2.7. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.

4.2.8. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 30 e 120 dias.

4.2.9. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 120 dias.



- 4.3.10. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).
- 4.3.11. Massa mole casca mofada (*Penicillium candidum*).
- 4.3.12. Azul (*Penicillium roqueforti*).
- 4.3.13. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
- 4.3.14. Frescos — sem maturação ou com maturação igual ou inferior a 7 dias.
- 4.3.15. Fermentação ácido-lática — os queijos com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nessa categoria.
- 4.2.16. Queijos de Massa Filada — frescos ou curados, porém não os defumados.
- 4.3.17. Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores.
- 4.3.18. Ricota (não defumada).
- 4.3.19. Manteiga de nata, de soro ou ghee (clarificada).

#### 4.4. Queijos Finos

- 4.4.1. Meia cura e massa não cozida (maturação entre 8 e 30 dias).
- 4.4.2. Curado e massa não cozida (maturação entre 30 e 120 dias).
- 4.4.3. Extracurado e massa não cozida (maturação de 120 dias ou mais).
- 4.4.4. Meia cura e massa cozida (maturação entre 8 e 30 dias)
- 4.4.5. Curado e massa cozida (maturação entre 30 e 120 dias).
- 4.4.6. Extracurado e massa cozida (maturação de 120 dias ou mais).
- 4.4.7. Meia cura e massa semicozida (maturação entre 8 e 30 dias).
- 4.4.8. Curado e massa semicozida (maturação entre 30 e 120 dias).
- 4.4.9. Extracurado e massa semicozida (maturação de 120 dias ou mais).
- 4.4.10. Casca lavada (*Brevibacterium linens*).
- 4.4.11. Casca mofada (*Penicillium candidum*).
- 4.4.12. Azul (*Penicillium roqueforti*).
- 4.4.13. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
- 4.4.14. Frescos — sem maturação ou com maturação inferior ou igual a 7 dias.
- 4.4.15. Fermentação ácido-lática — os queijos com carvão vegetal na casca só deverão ser inscritos nessa categoria.
- 4.2.16. Queijos de Massa Filada — frescos ou curados, porém não os defumados.
- 4.4.17. Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores.
- 4.4.18. Ricota (não defumada).
- 4.4.19. Manteiga de nata, de soro ou ghee (clarificada).

## 5. CONCEITO E DINÂMICA DO CONCURSO

Levando em consideração que cada ser humano é único, também podemos afirmar que cada jurado(a) que analisa um produto tem uma percepção única. Portanto, se decidimos por ter uma mesa com um único jurado(a), o que teremos é uma opinião e não uma análise profunda sobre a qualidade de um determinado produto, neste caso, o queijo. Se a

este jurado(a) somarmos um ou dois companheiros, a probabilidade de que a avaliação seja mais precisa, coerente e aprofundada será muito maior.

Ainda seguindo o raciocínio do fator humano, o sujeito mais expressivo de uma dupla ou trio é dominante e naturalmente poderá influenciar as opiniões, podendo, assim, comprometer a precisão da avaliação.

Contudo, entendemos que a oportunidade de avaliar queijos em conjunto é muito rica e permite uma excelente troca de experiência, pois um jurado aprende com o outro.

A nova proposta de avaliação para o concurso de queijos artesanais brasileiros do Prêmio Queijo Brasil busca manter a interação entre os jurados sem que isso prejudique a individualidade de cada avaliador(a).

Essa nova proposta consiste em criar duplas ou trios de jurados que podem e devem conversar entre si, mas cujas trocas de informações não afetarão suas notas individuais, porque, embora organizados em um grupo de dois ou três.

Cada jurado(a) receberá uma lista dos queijos que deverá analisar e avaliar. Ele ou ela também será informado do tempo que terá para realizar o trabalho. A avaliação deverá ser realizada por aplicativo no celular ou tablet (apenas em último caso, por papel e caneta). Após a avaliação individual dos jurados, o sistema do aplicativo fará o cálculo automaticamente para detectar quais são e onde estão os queijos com medalha.

Após esse processo, um emissário, não jurado, do concurso se encarregará de identificar os queijos com medalha usando adesivos feitos para a ocasião.

Os grupos de dois ou três jurados serão definidos à medida que as inscrições forem sendo feitas e os convites serão formalizados após o final do prazo das inscrições.

Caso não haja nenhum imprevisto de última hora, cada grupo de jurados deverá avaliar entre 25 e 35 queijos por dia e para que isso seja possível, o concurso será dividido em 2 dias.

Também teremos um grupo de quatro ou cinco jurados técnicos, que deverão assessorar os jurados que tiverem dúvidas com relação aos queijos.

## **6. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO**

Será adotado o uso de um aplicativo especialmente desenvolvido para o evento, que deve garantir a funcionalidade e a praticidade e ainda possibilitar o envio de comentários técnicos aos produtores.

## **7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação seguirá os seguintes critérios:

7.1. Aparência (interna e externa — casca, massa, etc.): de 0 a 20.

7.2. Aromas: de 0 a 20.

7.3. Textura em boca: de 0 a 10.

7.4. Sabor: de 0 a 40.

7.5. Equivalência ao estilo: de 0 a 10.

## 8. REGRA DAS MEDALHAS

Nota máxima possível: 100 pontos.

Ouro: de 90 a 100 pontos.

Prata: de 79 a 89 pontos.

Bronze: de 68 a 78 pontos.

## 9. SELEÇÃO QUEIJISTA

Após realizadas as avaliações e auferidos os resultados, os queijos possuidores de medalhas de ouro serão separados para nova avaliação, que deverá ser feita em outro período e **apenas por queijistas convidados pela organização**.

Os avaliadores escolherão entre os medalhistas de ouro aqueles que mais se sobressaem e que merecem uma menção como sendo os destaques da competição. Serão um mínimo de sete e máximo de nove queijos que irão compor a Seleção Queijista.

Esse resultado será divulgado e, com os vencedores, será montada uma tábua, que será apresentada aos presentes e à imprensa como a **“Seleção Queijista”**.

## 10. PERFIL DOS JURADOS

O corpo de jurados será composto por queijistas, técnicos de laticínios, veterinários e gastrônomos habituados a trabalhar com queijos, bem como representantes de instituições que integram a cadeia do queijo, como Mapa, Epagri-SC, Secretaria de Agricultura de Santa Catarina e de Blumenau, entre outros.

Jurados que tenham algum vínculo empregatício ou comercial com qualquer empresa de laticínio devem informar o fato previamente à organização do concurso para que seja direcionado de maneira que não possa ocorrer conflito de interesse.

Produtores de queijo artesanal não serão aceitos como jurados, mesmo que seus queijos não estejam inscritos.

## 11. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO

11.1. Todos os certificados, troféus, selos, adesivos ou qualquer outro impresso (chamados a partir de agora como **Identificadores**) que identifiquem um queijo como premiado continuam sendo de propriedade do Prêmio Queijo Brasil, mesmo após a aquisição por parte dos produtores que forem premiados, e estes devem seguir as regras de uso descritas nos próximos itens.





11.2. Os Identificadores deverão ser colados na embalagem dos queijos em lugar de boa visibilidade, de forma a que gerem interesse do público consumidor no ponto de venda. Porém, esses Identificadores não deverão, em nenhum caso, obstruir ou esconder nenhuma das informações contidas nos rótulos.

11.3. As premiações são para os queijos e não para as queijarias, portanto, os Identificadores poderão ser usados unicamente nos queijos que ganharem esse reconhecimento.

11.4. Os queijos premiados terão o direito de usar os Identificadores durante um período indefinido, desde que respeitem as regras de uso.

11.5. A arte dos Identificadores poderá ser comprada no perfil do usuário (o mesmo que o produtor usou para inscrever o queijo para o concurso) do site do evento e o valor será definido pela organização e amplamente divulgado durante o evento Prêmio Queijo Brasil.

11.6. A impressão dos Identificadores ficará a cargo da queijaria.

11.7. Alterações nas artes dos Identificadores não serão permitidas em nenhuma hipótese.

**11.8. As queijarias que não tiverem registro sanitário NÃO poderão comprar nem utilizar os Identificadores, já que seus queijos não podem ser legalmente comercializados.**

**11.9. Os queijos em fase de teste não poderão adquirir nem utilizar os Identificadores.**

11.10. A primeira unidade do certificado que comprova que determinado queijo é ganhador da premiação e o troféu da Seleção Queijista serão entregues gratuitamente e de maneira presencial no dia e no local do evento de premiação.

11.11. A segunda via será cobrada caso o produtor solicite por meio do seu perfil no site oficial do Prêmio Queijo Brasil. O valor será anunciado durante a realização do Prêmio Queijo Brasil ou no próprio site oficial ([www.premioqueijobrasil.com.br](http://www.premioqueijobrasil.com.br)).

11.12. O envio (frete) de qualquer Identificador (primeira e/ou segunda via) será cobrado à parte, sendo de responsabilidade do solicitante.

11.13. Se for constatado que os Identificadores foram usados de maneira incorreta, desrespeitando as regras de uso aqui descritas, a organização se reserva o direito de retirar a premiação e penalizar o produtor com a proibição de concorrer em edições futuras do Prêmio Queijo Brasil.

## 12. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS

Há quatro tipos de premiações possíveis:

- Bronze.
- Prata.
- Ouro.
- Troféu Seleção Queijista.

## 13. OUTROS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES

13.1. Arte personalizada do Identificador.

13.2. Publicações nas redes sociais da Comerqueijo e do Prêmio Queijo Brasil.

13.3. Publicação com preço especial na Revista do Queijo.

13.4. Cópia do Certificado de Prêmio: Diploma.

## 14. VALOR DA INSCRIÇÃO POR QUEIJO

### 14.1. Produtor artesanal

#### 14.1.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 5 de abril de 2024**: o valor por inscrição é de R\$ 88,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor é de R\$ 79,20 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor é de R\$ 70,40 cada.

#### 14.1.2. Segundo lote

Entre os dias **6 de abril e 10 de maio de 2024**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 99,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 89,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 79,20 cada.

#### 14.1.3. Terceiro lote

Entre os dias **11 de maio e 7 de junho de 2024**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 119,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 107,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 95,20 cada.

### 14.2. Produtor rural da agricultura familiar (será necessário apresentar o DAP)

#### 14.2.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 5 de abril de 2024**: o valor por inscrição é de R\$ 50,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

#### 14.2.2. Segundo lote

Entre os dias **6 de abril e 10 de maio de 2024**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 55,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

#### 14.2.3. Terceiro lote

Entre os dias **11 de maio e 7 de junho de 2024** o valor por inscrição passa a ser de R\$ 70,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

14.2.4. Caso o produtor rural de agricultura familiar queira inscrever mais de duas unidades, o valor aplicado a partir do terceiro queijo será o mesmo do item 14.1.1 ou o item 14.3.1 de acordo com o tipo de queijo inscrito. Prevalecendo a data da inscrição citada no item acima.

14.2.5. Em ambas as datas de inscrição, caso o produtor queira inscrever cinco a nove queijos, o desconto será de 10%. Para inscrição de 10 peças ou mais, o desconto será de 20%.

14.2.6. O desconto não é acumulativo para as duas primeiras unidades inscritas.

### 14.3. Queijos Finos

#### 14.3.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 5 de abril de 2024**: o valor por inscrição é de R\$ 119,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor é de R\$ 107,10 cada.

Para 10 peças ou mais inscritas, o valor é de R\$ 95,20 cada.

#### 14.3.2. Segundo lote

Entre os dias **6 de abril e 10 de maio de 2024**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 129,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 116,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 103,20 cada.

#### 14.3.3. Terceiro lote

Entre os dias 11 de maio e 7 de junho de 2024: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 139,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 125,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 111,20 cada.

## 15. DATAS E PRAZOS

15.1. Inscrições: de **30 de janeiro a 7 de junho de 2024**.

- **Entre os dias 03 de julho a 08 de julho**: prazo limite de recebimento das amostras de queijos para o concurso, exceto queijos frescos, Requeijão, Kochkäse, Queijinho e fermentação ácido-lática.



- **Entre os dias 03 de julho a 09 de julho:** prazo limite de recebimento de amostras dos queijos frescos, Requeijão, Kochkäse, Queijinho e fermentação ácido-lática.

- **10 e 11 de julho:** avaliação dos queijos inscritos no concurso do Prêmio Queijo Brasil.

- **11 de julho:** divulgação dos premiados e entrega dos troféus e certificados.

Observação: não serão aceitos queijos no dia do concurso.

Atenção: o registro do nome de usuário e senha no site é gratuito e necessita ser realizado somente uma vez. Se já fez o registro alguma vez, não é necessário fazer novamente.

15.2. Os queijos inscritos deverão ser enviados para o endereço: Rua Itapiranga, 158, fundos Parque Vila Germânica (guarita), Blumenau/SC, CEP: 89036-230. Aos cuidados de Isabel Cestari.

15.3. O prazo para recebimento será durante o dia **3 de julho** até o dia **8 de julho de 2024** (até **9 de julho** para queijos frescos e demais enquadrados conforme item 15.1.).

15.4. Todas as peças enviadas serão estocadas em câmara fria até o dia do concurso.

15.5. **10 de junho:** liberação para impressão de etiquetas e envio de amostras.

## 16. INFORMAÇÕES FISCAIS

16.1 O envio das mercadorias para o concurso deverá ser como remessa em bonificação CFOP 5910 (dentro do estado) ou 6910 (fora do estado). Emitir contra o Prêmio Queijo Brasil Ltda. Demais particularidades da nota devem ser verificadas com a contabilidade ou contador de cada queijaria.

16.2 Dados da empresa para emissão da nota fiscal:

Premio Queijo Brasil Ltda

CNPJ: 47.549.128/0001-72

Rua: Faisao 66 / Vila Madalena

São Paulo/SP

CEP: 05433-030

**Atenção: este é apenas o endereço fiscal. Não serão aceitas amostras enviadas para este local. O endereço para envio de amostras consta no item 15.2 deste regulamento**

## 17. DO ACEITE

Ao inscrever o seu produto no concurso, o produtor confirma estar de acordo com todos os termos deste regulamento, não cabendo contestação, salvo avaliação da comissão organizadora.





**Q** VII  
PRÊMIO  
QUEIJO BRASIL

**2024**

**REGULAMENTO**