

REGULAMENTO

I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPOAGRO-SÃO BENTO

Descrição

O I Concurso de Produtos Lácteos Artesanais da EXPOAGRO-São Bento tem por objetivo identificar e promover a produção de produtos lácteos artesanais, valorizando a cultura alimentar, contribuindo para a agregação de valor por meio do desenvolvimento agroindustrial.

Realização

O I Concurso de Produtos Lácteos Artesanais da EXPOAGRO -São Bento será realizado no município de São Bento, no dia **9 de maio de 2025**. O concurso fará parte da programação da I EXPOAGRO São Bento que acontecerá de 08 a 10 de maio de 2025 no Parque União.

Comissão Organizadora

A comissão organizadora do I Concurso de Produtos Lácteos Artesanais da EXPOAGRO -São Bento será composta por Engenheiros de Alimentos com *expertise* na organização de concursos de queijos.

Critérios de participação

Poderão participar do I Concurso de Produtos Lácteos Artesanais da EXPOAGRO-São Bento, produtores de queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de manteiga com raspas, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com amendoim, doce de leite com coco e etc) e creme/nata batida inseridos na região do Sertão Paraibano:

Cajazeiras: Bernardino Batista; Bom Jesus; Bonito de Santa Fé; Cachoeira dos Índios; Cajazeiras; Carrapateira; Monte Horebe; Poço Dantas; Poço de José de Moura; Santa Helena; Santarém; São João do Rio do Peixe; São José de Piranhas; Triunfo; Uiraúna.

Catolé do Rocha: Belém do Brejo do Cruz; Bom Sucesso; Brejo do Cruz; Brejo dos

Realização



Apoio



Santos; Catolé do Rocha; Jericó; Lagoa; Mato Grosso; Riacho dos Cavalos; São Bento; São José do Brejo do Cruz.

Itaporanga: Boa Ventura; Conceição; Curral Velho; Diamante; Ibiara; Itaporanga; Pedra Branca; Santa Inês; Santana de Mangueira; São José de Caiana; Serra Grande.

Patos: Areia de Baraúnas; Cacimba de Areia; Mãe d'Água; Passagem; Patos; Quixabá; Santa Teresinha; São José de Espinharas; São José do Bonfim.

Piancó: Aguiar; Catingueira; Coremas; Emas; Igaracy; Nova Olinda; Olho d'Água; Piancó; Santana dos Garrotes.

Teixeira: Água Branca; Cacimbas; Desterro; Imaculada; Juru; Manaíra; Maturéia; Princesa Isabel; São José de Princesa; Tavares; Teixeira.

Sousa: Aparecida; Cajazeirinhas; Condado; Lastro; Malta; Marizópolis; Nazarezinho; Paulista; Pombal; Santa Cruz; São Bentinho; São Domingos de Pombal; São Francisco; São José da Lagoa Tapada; Sousa; Vieirópolis; Vista Serrana.

Pré-requisitos para inscrição

Estará apto a participar do I Concurso de Produtos Lácteos Artesanais da ExpoAgro-São Bento o produtor que:

- Produzir queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de manteiga com raspas, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com amendoim, doce de leite com coco e etc) e creme/nata batida fabricados com leite de vaca oriundo de estabelecimento rural;
- Aplicar Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação no processamento dos produtos;
- Não incluir no processamento dos produtos aditivos artificiais como conservantes, corantes, etc.; não permitidos pela legislação vigente;
- Poderão participar queijos produzidos a partir de leite cru ou pasteurizados e a unidade de processamento poderá ser formalizada ou informal;
- Entregar à comissão organizadora **duas peças** do mesmo lote do produto no dia anterior à realização do concurso, ou seja, no dia **08 de maio de 2025**.

Quantidade de produto que deve ser entregue para o concurso:

Realização



Apoio



- Queijo de Coalho tradicional: 2 peças de 500g
- Queijo de Coalho condimentado: 2 peças de 500g
- Queijo de Manteiga tradicional: 2 peças de 500g
- Queijo de Manteiga com raspas: 2 peças de 500g
- Doce de leite tradicional: 2 embalagens de 500g
- Doce de leite com adição: 2 embalagens de 500g
- Manteiga da terra: 2 garrafas de 250 ml
- Creme/Nata batida: 2 embalagens de 500g

Taxa de inscrição

- Não será cobrada taxa de inscrição para os produtos.

Local de inscrição

A inscrição poderá ser realizada **ONLINE** através do formulário:

<https://forms.gle/NAY5Bxyp2uwqjZGk9>

A inscrição também poderá ser realizada presencialmente no Sebrae localizado no Shopping Center – Rua Tenente Aurélio Cavalcante, Centro, Pombal – PB, de segunda-feira a sexta-feira nos horários de 08:00 às 12:00 h e das 14:00 às 17:30 h.

Período de Inscrição

A inscrição poderá ser realizada de **11 de abril à 29 de abril de 2025**.

Premiação

- Serão selecionados os três primeiros colocados de cada categoria inscrita (queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de manteiga com raspas, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com amendoim, doce de leite com coco e etc) e creme/nata batida);

- Os vencedores serão contemplados com certificado e troféu ou medalha e divulgação da marca ou do produto premiado em mídias locais e regionais.

Realização



Apoio



Critérios de classificação

1. Serão julgadas características físicas e sensoriais dos queijos, de acordo com as características próprias dos produtos.

2. Serão observadas os seguintes atributos:

Aparência (externa e interna): máximo de 20 pontos;

Textura: máximo de 20 pontos;

Odor: máximo de 10 pontos;

Sabor: máximo de 30 pontos;

Aroma: máximo de 20 pontos.

A nota final corresponderá à média das notas dos jurados. A nota final corresponderá à média das notas dos jurados. Serão premiados com troféus ou medalhas de ouro, prata ou bronze os produtos com as 3 melhores notas pontuadas em cada categoria

Empates

1. Havendo empate na classificação final, será ganhador o produto, de cada categoria, que obtiver maior número de pontos no item Sabor.

2. Caso permaneça o empate, será ganhador o produto que obtiver o maior número de pontos no item Aroma.

3. Se ainda permanecer o empate, será ganhador o produto que obtiver o maior número de pontos no item Aparência.

Desclassificação

1. Os jurados poderão desclassificar os produtos que não estiverem no padrão estabelecido de acordo com as características próprias de cada produto.

Realização



Apoio



2. A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata dos produtos.

Jurados

- Os produtos recebidos para o concurso serão identificados apenas por numeração pela comissão organizadora.
- Participarão do concurso como jurados especialistas na área.
- Durante o concurso, os jurados poderão conversar entre si sempre que necessário.

Programação do I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPOAGRO-SÃO BENTO

Quinta-feira, 08 de maio de 2025

- **ENTREGA** dos produtos a comissão organizadora na Agência do SEBRAE Pombal das 08-11:30h e das 14-17:30h ou na cidade de São Bento no local de realização da EXPOAGRO-São Bento.

Sexta-feira, 09 de maio de 2025

- Realização do Concurso nas instalações da ExpoAgro-São Bento às 15h.
- Outras informações

A obtenção de medalha(s) (ouro, prata, bronze) no concurso resulta no direito de utilização da logomarca na embalagem do queijo. A logomarca será enviada por e-mail para os ganhadores de cada categoria.

Para que ocorra a avaliação dos produtos inscritos deverá ter a inscrição de no mínimo 5 produtos por categoria.

A utilização de menções ao concurso na comercialização do queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de manteiga com raspas, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com amendoim, doce de leite com coco e etc) e creme/nata batida não respeitando o regulamento é considerada fraude.

Realização



Apoio





Contatos para eventuais dúvidas

(83) 99939-1702 – Jaqueline Sousa

(83) 99655-1453 – Ayla Dayane

(83) 98157-8628 – Leidiana Elias Xavier

(83) 99634-8490 – Mônica Correia

Pombal-PB, 08 de abril de 2024

A comissão organizadora

Realização



Apoio

