XX ENEL

ENCONTRO NORDESTINO

LEITE E DERIVADOS

PIAUÍ - 2026

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

SEBRAE

REGULAMENTO

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL ____ 4
2. OBJETIVOS DO CONCURSO ____ 5
3. GOVERNANÇA DO CONCURSO ____ 6
4. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS ____ 11
5. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CATEGORIZAÇÃO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS ____ 11
6. CATEGORIAS DOS QUEIJOS ____ 16
7. CONCEITO E DINÂMICA DO CONCURSO ____ 22
8. PERFIL DOS JURADOS ____ 23
9. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO, ESCALA DE 0 A 100 PONTOS. ____ 23
10. REGRA DAS MEDALHAS ____ 24
11. PROTOCOLO DE SEGUNDA AVALIAÇÃO ____ 25
12. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO ____ 26
13. ENTREGA DE MEDALHA FÍSICA E CERTIFICADOS ____ 27
14. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS ____ 27
15. DATAS E PRAZOS ____ 28
16. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ____ 29
17. DESCARACTERIZAÇÃO OBRIGATÓRIA E ETIQUETAGEM ____ 30
18. ENVIO DAS AMOSTRAS E CADEIA DE CUSTÓDIA ____ 31
19. AUDITORIA TÉCNICA INTERNA ____ 33
20. ENCERRAMENTO DO JULGAMENTO E ENCAMINHAMENTO PARA HOMOLOGAÇÃO ____ 34
21. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E CERTIFICADOS ____ 35
22. CONTATOS ____ 36
23. DO ACEITE ____ 36

DATAS IMPORTANTES

PERÍODO DE INSCRIÇÕES
27 de outubro a 27 de novembro de 2026

RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS
A partir de 3 de dezembro de 2026

PRAZO LIMITE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS PARA O CONCURSO
Entre os dias 3 e 8 de dezembro de 2026

AVALIAÇÃO DOS QUEIJOS INSCRITOS NO CONCURSO NORDESTINO DE QUEIJOS E DERIVADOS/ENEL 2026
Entre os dias 9 e 10 de dezembro de 2026

DIVULGAÇÃO DOS PREMIADOS E ENTREGA DOS CERTIFICADOS
11 de dezembro de 2026

XX ENEL
ENCONTRO NORDESTINO
LEITE E DERIVADOS
PIAUÍ - 2026

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

SEBRAE

1. APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL

O Prêmio Queijo Brasil é um concurso nacional dedicado à valorização e ao desenvolvimento do queijo artesanal brasileiro e consolidou-se como referência técnica e institucional, com julgamento às cegas como princípio estruturante.

Este Regulamento Oficial estabelece regras, responsabilidades e controles para condução do Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do XX Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados (ENEL), organizado pelo Prêmio Queijo Brasil, assegurando integridade, previsibilidade e comparabilidade para todos os participantes.

1.1. Propósito e visão institucional do Prêmio Queijo Brasil

1.1.1 Propósito

• Promover, reconhecer e fortalecer a excelência do queijo artesanal brasileiro e de produtos lácteos elegíveis.

• Valorizar territórios, saber-fazer tradicional, técnica, maturação e melhoria contínua da cadeia produtiva.

• Oferecer devolutiva técnica estruturada e um ambiente de confiança e comparabilidade para produtores, maturadores, jurados e mercado.

1.1.2. Visão

• Ser o principal referencial nacional técnico, ético e sensorial do setor, com julgamento às cegas, governança sólida e auditoria.

• Operar com integridade e rastreabilidade mandatórias, alinhadas a boas práticas nacionais e internacionais.

• Ampliar o papel educativo do concurso, elevando a compreensão sobre categorias, tecnologia, identidade territorial e qualidade.

1.1.3. Compromisso

• Integridade do processo, neutralidade operacional e consistência metodológica como prioridades institucionais, com controles e evidências compatíveis com um concurso nacional de alta credibilidade.

1.2. Inovações do Prêmio Queijo Brasil

A edição de 2026 consolidou um novo patamar institucional do Prêmio Queijo Brasil, com reforços de governança, integridade, rastreabilidade e padronização. Principais diferenciais:

a) **Governança e integridade ampliadas** — fortalecimento de instâncias formais, segregação de funções e mecanismos de neutralidade.

b) **Cadeia de custódia estruturada e auditável** — regras unificadas de recebimento, descaracterização, rastreabilidade e penalidades operacionais.

c) **Metodologia sensorial aprimorada** — protocolos formais para tratamento de divergências, notas extremas e segunda avaliação.

d) **Expansão das grandes categorias** — inclusão de Produtos Lácteos como

grande família.

e) **Política formal de uso da Medalha Digital** — padronização, integridade de marca e regras objetivas de aplicação.

f) **Reforço de neutralidade e conduta com dispositivos** — diretrizes claras para preservar confidencialidade e julgamento às cegas.

g) **Trilhas auditáveis e auditoria técnica interna** — acompanhamento e evidências de conformidade, antes, durante e após o evento.

1.3. Valores

1.3.1. Técnica

O Prêmio Queijo Brasil adota critérios e protocolos técnicos claros para classificação, cadeia de custódia e julgamento sensorial. A padronização assegura comparabilidade, consistência e confiabilidade dos resultados, reduzindo variabilidade operacional e reforçando a qualidade das evidências do processo.

1.3.2. Integridade

A integridade sustenta a governança do concurso, com foco em neutralidade, prevenção de conflitos de interesse e conformidade com o regulamento e anexos aplicáveis. Mecanismos de controle, rastreabilidade e auditoria protegem a isenção do processo e a credibilidade institucional do Prêmio Queijo Brasil.

1.3.3. Transparência

As etapas do concurso são conduzidas por regras objetivas, registros auditáveis e comunicação por canais oficiais. O participante tem previsibilidade de critérios, prazos e devolutiva técnica, nos termos deste Regulamento, preservados os limites de confidencialidade e proteção de dados.

1.3.4. Território

O Prêmio Queijo Brasil reconhece o território como parte essencial do queijo artesanal brasileiro e de suas expressões lácteas. Valoriza tradições regionais, tecnologias locais e identidades produtivas, sem comprometer rigor técnico, comparabilidade e evolução contínua do setor.

2. OBJETIVOS DO CONCURSO

O Prêmio Queijo Brasil tem como missão estruturar um ambiente técnico, seguro e de alta credibilidade para avaliar e valorizar queijos e produtos lácteos produzidos no país, fortalecendo a cadeia produtiva e a cultura do queijo brasileiro. **Os objetivos do Prêmio Queijo Brasil são:**

2.1. Diversidade e mercado

Divulgar a diversidade tecnológica, sensorial e territorial dos queijos e produtos lácteos brasileiros e ampliar seu reconhecimento e acesso de mercado, estimulando a profissionalização e o fortalecimento econômico das regiões produtoras.

2.2. Qualidade e melhoria contínua

Reconhecer produtores que priorizam qualidade e incentivar a evolução contínua dos produtos por meio de devolutiva técnica clara, estruturada e auditável.

2.3. Educação, legislação e boas práticas

Promover educação setorial e atualização sobre boas práticas e marcos regulatórios, contribuindo para um setor mais estruturado, competitivo e alinhado às normas vigentes.

2.4. Integração da cadeia

Fortalecer a integração entre os agentes da cadeia (produção, maturação, pesquisa, avaliação, comércio, logística e consumo), estimulando diálogo técnico e intercâmbio de conhecimento.

2.5. Governança e papel do queijista

Consolidar o Prêmio Queijo Brasil como referência nacional em governança, integridade e metodologia sensorial, valorizando o queijista como agente educador e formador de mercado na conexão entre produto, território e consumidor.

3. GOVERNANÇA DO CONCURSO

A governança do Prêmio Queijo Brasil estabelece a estrutura organizacional, as atribuições formais e os mecanismos de integridade que orientam a condução do concurso. Seu objetivo é assegurar neutralidade, rastreabilidade, cumprimento deste Regulamento e proteção da credibilidade institucional do Prêmio Queijo Brasil, no âmbito dos controles sob responsabilidade direta da organização. Substituições e designações extraordinárias serão registradas pela Comissão Coordenadora, observadas as regras de neutralidade e impedimento previstas neste Regulamento.

3.1. Comissão Coordenadora

A Comissão Coordenadora é o órgão responsável pela direção institucional do concurso, incluindo homologação de resultados, deliberações excepcionais e governança superior. A condução operacional do rito sensorial em mesa compete ao Comissário Geral, nos termos do item 3.8.

3.1.1. Composição

- Presidência da Comissão Coordenadora: **Bruno Cabral.**

• Integrantes: **Bruno Cabral e Fabrício Scalco.**
• Comissário Geral: **Bruno Cabral.**

3.1.2. Competências

a) Aprovar diretrizes gerais do concurso e supervisionar instâncias de governança.

b) Deliberar sobre situações excepcionais, com registro e justificativa objetiva no Romaneio de Ocorrências e Deliberações.

c) Validar ajustes operacionais extraordinários, quando compatíveis com este Regulamento.

d) Deliberar sobre inelegibilidades, desclassificações e medidas institucionais sensíveis, quando escalonadas, com padrão de decisão e provas mínimas, mediante registro no Romaneio de Ocorrências e Deliberações e, quando aplicável, vinculação na plataforma/sistema oficial.

e) Homologar resultados e deliberações institucionais finais, com registro obrigatório, trilha auditável e efeito operacional.

f) Apoiar o enquadramento técnico de categorias e subcategorias, quando aplicável.

3.2. Comissão Executiva

Instância responsável pela execução do concurso, assegurando aderência aos protocolos, à Cadeia de Custódia e aos padrões de serviço do julgamento.

3.2.1. Composição

• Coordenação Executiva: **Fabrício Scalco.**
• Integrantes: equipe contratada e designada, com qualificação compatível com as rotinas de recebimento, manipulação, serviço técnico, controle de fluxo e guarda das amostras, conforme plano operacional do concurso.

3.2.2. Competências

a) Executar e sustentar o plano operacional do concurso e a gestão operacional da Cadeia de Custódia, conforme protocolos internos controlados pela Comissão Coordenadora.

b) Compor equipe operacional com profissionais contratados e/ou designados, com qualificação compatível com as rotinas de recebimento, conferência, manipulação, descaracterização, serviço técnico, controle de fluxo, controle de acesso, guarda, movimentação interna e descarte das amostras, conforme plano operacional do concurso, vedada fixação de nomes próprios no Regulamento.

c) Apoiar jurados e Comissário Geral em dúvidas técnicas e de procedimento.

d) Apoiar no recebimento técnico das amostras.

e) Executar e registrar rotinas essenciais conforme descritivo na cadeia de custódia, incluindo:

(i) recebimento e conferência de amostras;
(ii) descaracterização obrigatória;
(iii) rastreamento interno e controle de acesso;
(iv) armazenagem, movimentação interna, guarda e descarte conforme diretrizes;
(v) montagem/desmontagem de mesas e serviço técnico.
f) Responder pela gestão operacional da Cadeia de Custódia, assegurando registros mínimos de rastreabilidade (da recepção à avaliação e descarte), conforme plano operacional do concurso.

3.3. Comissão de Integridade

Instância responsável por assegurar neutralidade, isenção e conduta aderente ao Regulamento e anexos aplicáveis, com capacidade de recomendação de medidas corretivas.

3.3.1. Composição

• Integrantes: membros indicados pela Comissão Coordenadora, preferencialmente com reputação e independência funcional; havendo vínculo ou potencial conflito, aplica-se declaração e gestão de impedimento, com registro.

3.3.2. Competências

a) Prevenir e tratar potenciais conflitos de interesse.
b) Fiscalizar condutas incompatíveis com este Regulamento e anexos aplicáveis.
c) Monitorar aderência às regras de neutralidade, incluindo dispositivos e acesso a áreas restritas.
d) Instaurar apuração sumária e recomendar medidas corretivas, quando necessário.
e) Reportar ocorrências ao Comissário Geral e/ou à Comissão Coordenadora, conforme gravidade.

Nota: a Comissão de Integridade **não reavalia mérito sensorial**; atua sobre conduta, neutralidade e conformidade.

3.4. Coordenação de Mesa

Responsável por organizar e apoiar os jurados, assegurando a execução do rito de mesa e o fluxo adequado de comunicação durante o julgamento.

3.4.1. Composição

• Comissão Coordenadora: **Comissário Geral.**

• Coordenador de Mesa: jurado designado, selecionado por experiência comprovada em avaliação sensorial e condução de mesa.

• Assistentes de Mesa: equipe de apoio operacional responsável por fluxo, organização e encaminhamentos, sob orientação do Comissário Geral e em alinhamento com a Comissão Executiva.

3.4.2. Competências

a) Realizar orientações prévias aos jurados sobre conduta, rito e critérios, em alinhamento com o Comissário Geral.

b) Assegurar, em conjunto com a Comissão Coordenadora e os Coordenadores de Mesa, que as amostras cheguem às mesas descaracterizadas e no padrão técnico definido.

c) Coordenar a montagem e o fluxo de serviço das mesas avaliadoras, incluindo reposição, sequência e encaminhamentos, em aderência à Cadeia de Custódia.

d) Registrar e reportar inconsistências ao Comissário Geral e à Comissão Executiva, com registros essenciais, quando aplicáveis, inclusive no Romaneio de Ocorrências e Deliberações.

3.5. Coordenação de Aplicação

Responsável pela operação digital do concurso e pela gestão técnica do ambiente de avaliação.

3.5.1. Composição

• Coordenação de Aplicação: **Fábio Monção.**

• Suporte técnico/plataforma: equipe designada para sustentação tecnológica e tratamento/encaminhamento de incidentes durante o julgamento.

3.5.2. Competências

a) Manter parametrizações de inscrições, categorias e avaliação atualizadas.

b) Assegurar funcionamento dos módulos de avaliação e acessos dos jurados.

c) Registrar trilhas auditáveis e alterações relevantes (*logs*), conforme política do concurso.

d) Monitorar estabilidade, perfis e permissões de acesso.

e) Fornecer relatórios e evidências digitais à Auditoria Técnica Interna, quando requisitado.

3.6. Apoio ao Produtor — Assistência Digital

A plataforma iQueijo é o ambiente oficial de apoio ao produtor e de operação digital do concurso, utilizada para inscrições, emissão de etiquetas, gestão de categorias, registro das avaliações e disponibilização posterior das fichas ao produtor, conforme prazos e regras deste Regulamento e política de devolutiva.

A operação digital do concurso ocorre na plataforma iQueijo, incluindo o módulo Central Avaliadora, que registra avaliações, consolida resultados e mantém trilhas auditáveis.

3.7. Auditoria Técnica Interna

O Prêmio Queijo Brasil adota Auditoria Técnica Interna como instância de acompanhamento de conformidade, com foco em evidências, rastreabilidade e aderência ao julgamento às cegas, sem reavaliação de mérito sensorial. Regras, composição, escopo e limites constam integralmente no item 19, ao qual este item remete.

3.8. Autoridade decisória e matriz de deliberação

A governança do Prêmio Queijo Brasil opera com segregação de funções e autoridade decisória definida, para preservar julgamento às cegas, cadeia de custódia, comparabilidade e integridade do processo.

3.8.1. Compete à **Comissão Executiva** conduzir as rotinas e recomendar medidas operacionais. A Comissão Executiva **não pode**, por iniciativa própria, reclassificar categoria/subcategoria, alterar inscrição ou interferir no rito sensorial.

3.8.2. Compete ao **Comissário Geral** conduzir o rito, assegurar disciplina metodológica, tratar ocorrências em sessão e acionar, quando cabível, o **Protocolo de Segunda Avaliação**, sempre com registro.

3.8.3. Compete à **Comissão Coordenadora** deliberar sobre situações excepcionais e decisões finais, incluindo desempate final e homologação de resultados, com **registro e justificativa objetiva no Romaneio de Ocorrências e Deliberações**. Quando envolver inelegibilidade, desclassificação ou medida sensível, aplica-se padrão de decisão e provas mínimas, com registro.

3.8.4. Controle de alterações de inscrição

3.8.4.1. Qualquer ajuste de inscrição, incluindo **descrição do produto**, somente poderá ser solicitado **até 2 (dois) dias antes** da impressão ou emissão das etiquetas oficiais, **exclusivamente pelos canais oficiais**.

3.8.4.2. Após esse marco, a inscrição torna-se **imutável** durante todo o processo (recebimento, descaracterização, julgamento, consolidação e homologação), sendo vedada qualquer alteração de descrição, categoria/subcategoria ou dados essenciais.

3.8.4.3. Qualquer mudança que altere a **identidade do produto já cadastrado e com histórico de avaliações** (tecnologia, maturação, origem do leite, formulação, processo ou padronização) exige **cadastro de novo produto e nova inscrição**, dentro dos prazos da edição.

4. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS

As inscrições para o XX ENEL são **gratuitas.** Os produtores, maturadores ou representantes das queijarias e/ou laticínios poderão inscrever os seus queijos e produtos lácteos sem limite máximo de inscrições; porém, cada tipo de queijo e produto lácteo poderá ser inscrito apenas na sua equivalente categoria, visto que, durante a avaliação, o corpo de jurados avaliará se o queijo ou produto lácteo está de acordo com as características sensoriais pertinentes à categoria inscrita. O concurso terá um limite máximo de 600 inscrições.

Todas as queijarias e/ou laticínios poderão inscrever seus queijos e produtos lácteos de forma gratuita, com registro ou sem registro sanitário.

Para queijarias com registro, são aceitos os seguintes registros sanitários: SIM, SIE, SIF, SISBI, SELO ARTESANAL e SELO ARTE.

As inscrições serão abertas a partir do dia 27 de outubro de 2026 (vinte e sete de outubro de dois mil e vinte e seis) e encerradas no dia 27 de novembro de 2026 (vinte e sete de novembro de dois mil e vinte e seis) às 23h59. Deverão ser realizadas exclusivamente pelo site *www.premioqueijobrasil.com.br/enel*.

5. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CATEGORIZAÇÃO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS.

a) Categoria Queijo Artesanal Tradicional

Os queijos e a manteiga desta categoria precisam seguir o padrão tradicional de produção e origem de cada um dos queijos tradicionais nordestinos.

b) Categoria Queijo Artesanal de Leite Cru

Produzido com leite cru próprio e/ou comprado de terceiros, que não ultrapasse o limite produtivo de 2.000 (dois mil) litros de leite ao dia para leite bovino e 500 (quinhentos) litros para leite caprino, ovino e/ou bubalino.

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

Produzido com leite pasteurizado próprio e/ou comprado de terceiros, que não ultrapasse o limite produtivo de 2.000 (dois mil) litros de leite ao dia para leite bovino e 500 (quinhentos) litros para leite caprino, ovino ou bubalino.

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

d) Categoria Queijos Finos

Para fins de enquadramento nesta categoria, o estabelecimento responsável pela produção dos queijos deverá observar os seguintes limites máximos de volume de leite utilizado diariamente na fabricação de queijos:

(i) leite bovino: até 60.000 (sessenta mil) litros por dia;
(ii) leite bubalino: até 6.500 (seis mil e quinhentos) litros por dia;
(iii) leite caprino: até 1.000 (mil) litros por dia;
(iv) leite ovino: até 1.000 (mil) litros por dia.

Para a verificação desses limites, será considerado exclusivamente o volume de leite efetivamente destinado à fabricação de queijos e produtos lácteos pelo estabelecimento. Não será considerado o leite destinado à venda para outros estabelecimentos.

e) Categoria Produtos Lácteos Artesanais

Iogurte, manteiga (com e sem sal), bebida láctea, sobremesas lácteas, doce de leite, creme de leite, ricota e outros. Os Produtos Lácteos Artesanais deverão ser obrigatoriamente elaborados com 100% (cem por cento) de leite nordestino e produzidos com leite pasteurizado próprio e/ou comprado de terceiros, que não ultrapasse o limite produtivo de 2.000 (dois mil) litros de leite ao dia para leite bovino e 500 (quinhentos) litros para leite caprino, ovino e/ou bubalino.

O "Iogurte Natural" da categoria Produto Lácteo Artesanal poderá conter única e exclusivamente leite integral, semidesnatado ou desnatado e fermentos lácteos. No caso de iogurte natural tipo grego, poderá ser adicionada nata (creme de leite) como ingrediente.

O "Iogurte com Outros Ingredientes" da categoria Produto Lácteo Artesanal poderá conter açúcar de todos os tipos ou adoçantes e edulcorantes, mas nunca o açúcar e o adoçante deverão ser misturados.

Os sabores deverão ser de origem natural, não serão aceitos aromatizantes ou espessantes não naturais.

f) Categoria Produtos Lácteos Finos

Iogurte, manteiga (com e sem sal), bebida láctea, sobremesas lácteas, doce de leite, creme de leite, ricota e outros. Para fins de enquadramento nesta categoria, o estabelecimento responsável pela produção dos queijos deverá observar os seguintes limites máximos de volume de leite utilizado diariamente na fabricação de queijos:

(i) leite bovino: até 60.000 (sessenta mil) litros por dia;
(ii) leite bubalino: até 6.500 (seis mil e quinhentos) litros por dia;
(iii) leite caprino: até 1.000 (mil) litros por dia;
(iv) leite ovino: até 1.000 (mil) litros por dia.

Para a verificação desses limites, será considerado exclusivamente o volume

de leite efetivamente destinado à fabricação de queijos e produtos lácteos pelo estabelecimento. Não será considerado o leite destinado à venda para outros estabelecimentos.

No caso do Iogurte Natural tipo grego da categoria Produtos Lácteos Finos, este poderá conter leite em pó reconstituído, desde que ele seja produzido e obtido no Nordeste.

Nota: o estabelecimento participante deverá comprovar, sempre que solicitado pela organização do concurso, o volume diário de leite destinado à produção de queijos e derivados lácteos por meio de documentos e registros que permitam verificar a origem, a quantidade e a destinação do leite utilizado.

5.1. Todos os queijos e outros produtos lácteos inscritos devem usar leite de origem 100% nordestina e serem produzidos e maturados (quando for o caso) dentro dos estados nordestinos. Não será aceito nenhum produto importado ou produzido com leite não nordestino.

5.1.1. Para a categoria **Queijo Artesanal Tradicional**, a região de origem, os ingredientes usados, o tratamento térmico do leite, bem como outras características não descritas anteriormente neste regulamento, devem ser iguais ao Manual Técnico de cada Queijo Tradicional Nordestino e são definidas pelos produtores e tradições regionais.

5.1.2. 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 lisozima, 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.

5.1.3. 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, 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, parafina para recobrir a casca dos queijos e natamicina ou outros antifúngicos.

5.1.4. Para a categoria de **Produtos Lácteos (Artesanais e Finos)**, **é proibido** o uso de aromas artificiais, espessantes, glutamato monossódico e outros produtos que descaracterizem o produto de forma artificial. **É permitido** o uso de

bicarbonato de sódio e outros produtos naturais que auxiliem na produção e na obtenção de um produto excelente e que não alterem artificialmente a qualidade e as características do produto.

Nota: 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.

5.1.5. Caso seja comprovado que algum queijo ou produto lácteo premiado não cumpre as exigências acima descritas, **ele será imediatamente desclassificado, terá retirado o seu prêmio e será penalizado com a proibição de participar nas próximas duas edições.**

5.2. O produtor ou o seu representante deve arcar com o custo de frete para a entrega das amostras. A organização do Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do XX ENEL não será responsável pelo valor do envio.

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

5.3.1. Para peças com peso de até 250 g (duzentos e cinquenta gramas), devem ser enviadas três amostras.

5.3.2. Para peças com peso entre 250 g e 1 kg (duzentos e cinquenta gramas e um quilo), devem ser enviadas duas amostras.

5.3.3. Peças a partir de 1 kg (um quilo) devem ser enviadas preferencialmente fracionadas, com, no mínimo, duas e, no máximo, três frações. As frações devem ter pesos iguais ou similares e preferencialmente devem ser embaladas a vácuo.

5.3.4. Para as manteigas e para os produtos lácteos, solicitamos duas amostras de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas) ou similar, caso as embalagens não sejam equivalentes ao solicitado.

5.4. Pedimos aos produtores e representantes que sejam coerentes e não excedam o número de amostras máximo solicitado por produto e, por favor, não enviem peças, frações e/ou embalagens exageradamente grandes. Sejamos coerentes e não desperdicemos este tão apreciado alimento.

5.5. Cada amostra enviada deverá ser etiquetada com o código gerado no momento da inscrição.

5.6. 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.

5.7. A inscrição é única para cada produto, sendo vedada, assim, a inscrição do mesmo queijo ou produto lácteo duas vezes, salvo se o queijo apresentar períodos de maturação e/ou tipos de maturação diferentes ou qualquer outra característica que o diferencie. Porém, essa informação deverá ser notificada à organização durante o processo de inscrição. Caso um mesmo produto seja inscrito e avaliado duas vezes, ele perderá o direito à medalha, mas receberá a ficha de avaliação.

5.8. Aceite excepcional e finalidade

Serão aceitos produtos elaborados por estabelecimentos sem registro sanitário, em caráter excepcional, como mecanismo de incentivo à regularização, desde que cumpridos os demais requisitos do concurso e as regras de envio, cadeia de custódia e julgamento às cegas.

5.8.1 Comunicação institucional restrita e vedação de simulação de chancela sanitária: a comunicação pública de resultados por produtos sem registro sanitário, quando admitida, deve limitar-se ao caráter institucional e educativo, sem indução à compra, sem alegação de equivalência a registro e sem utilização de selos em embalagem ou materiais de venda. É vedada qualquer apresentação que simule chancela sanitária, certificação pública, inspeção oficial ou equivalente.

5.8.2. Produtos sem registro sanitário terão acesso às fichas de avaliação e ao certificado correspondente à participação e ao resultado homologado, exclusivamente para fins de devolutiva técnica, educação e incentivo à regularização, sem direito à medalha física do concurso. É vedado o uso do resultado, do certificado, de medalhas e de quaisquer selos do concurso para fins comerciais, promocionais, publicitários, de embalagem, rotulagem, *e-commerce*, ponto de venda ou comunicação de venda. O certificado e eventual resultado homologado não constituem certificação sanitária, autorização de venda, inspeção oficial ou equivalente.

5.9. 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 produto inscrito, sendo necessário, para isso, a inclusão do número do certificado de inspeção do seu estabelecimento, caso seja produto inspecionado, na forma de inspeção municipal, estadual ou federal.

5.10. Os dados gerados pela plataforma, durante a inscrição do participante, serão tratados de acordo com a legislação atual.

6. CATEGORIAS DOS QUEIJOS

6.1. Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional

6.1.1. Queijo Manteiga.
6.1.2. Queijo (de) Coalho.
6.1.3. Manteiga de Garrafa.

6.2. Queijo Artesanal de Leite Cru

6.2.1. Massa **não cozida***, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.2.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.2.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.2.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.2.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.2.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.2.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.2.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.2.9. Massa **cozida****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.2.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.2.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.2.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.2.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.2.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.2.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.2.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

6.2.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.2.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.
6.2.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.2.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.2.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.2.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.2.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.2.24. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).
6.2.25. Massa mole e casca mofada (*Penicillium candidum*).
6.2.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).
6.2.27. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
6.2.28. Fermentação ácido-lática — os queijos de fermentação ácido-lática com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.
6.2.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos.
6.2.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e curados, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.
6.2.31. Queijo tipo Feta.
6.2.32. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.
*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).

6.3. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado

6.3.1. Massa não **cozida*,** casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.
6.3.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.3.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.3.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

6.3.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.3.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.3.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.3.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.3.9. Massa **cozida****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.3.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.3.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.3.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.3.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.3.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.3.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.3.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.3.17. Massa **semicozida***, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.3.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.
6.3.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.3.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.3.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.3.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.3.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.3.24. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).
6.3.25. Massa mole e casca mofada (*Penicillium candidum*).

6.3.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).
6.3.27. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
6.3.28. Fermentação ácido-lática — os queijos de fermentação ácido-lática com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.
6.3.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos.
6.3.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e curados, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.
6.3.31. Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — trata-se de um queijo de **coalhada enzimática**, com ou sem cozimento de casca, sem maturação ou com maturação igual ou inferior a 7 dias.
6.3.32. Queijo tipo Feta
6.3.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.
*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).

6.4. Queijos Finos

6.4.1. Massa **não cozida***, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.
6.4.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.4.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.4.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.4.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.4.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.4.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.4.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.4.9. Massa **cozida****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.4.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

6.4.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.4.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.4.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.4.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.4.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.4.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.4.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.4.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.
6.4.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.4.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
6.4.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
6.4.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
6.4.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
6.4.24. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).
6.4.25. Massa mole e casca mofada (*Penicillium candidum*).
6.4.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).
6.4.27. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
6.4.28. Fermentação ácido-lática — os queijos de fermentação ácido-lática com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.
6.4.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos.
6.4.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e curados, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.
6.4.31. Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — trata-se de um queijo de **coalhada enzimática**, com ou sem cozimento de casca, sem maturação ou com maturação igual ou inferior a 7 dias.
6.4.32. Queijo tipo Feta.
6.4.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

*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).

6.5. Produto Lácteo Artesanal

6.5.1. Ricota fresca e não defumada.
6.5.2. Ricota defumada ou temperada.
6.5.3. Requeijão cremoso.
6.5.4. Queijo Fundido.
6.5.5. Doce de leite puro e pastoso.
6.5.6. Doce de leite pastoso com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.5.7. Doce de leite puro em barra, de corte ou bala.
6.5.8. Doce de leite de barra, de corte ou bala com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.5.9. Iogurte Natural.
6.5.10. Iogurte com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.5.11. *Kefir*.
6.5.12. Manteiga de nata, de soro ou *ghee* (clarificada).
6.5.13. Bebidas lácteas.
6.5.14. Creme de Leite.
6.5.15. Sobremesas lácteas.
6.5.16. Outros produtos não abrangidos nas categorias anteriores.

6.6. Produtos Lácteos Finos

6.6.1. Ricota fresca e não defumada.
6.6.2. Ricota defumada ou temperada.
6.6.3. Requeijão cremoso.
6.6.4. Queijo Fundido.
6.6.5. Doce de leite puro e pastoso.
6.6.6. Doce de leite pastoso com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.6.7. Doce de leite puro em barra, de corte ou bala.
6.6.8. Doce de leite de barra, de corte ou bala com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.6.9. Iogurte Natural.
6.6.10. Iogurte com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
6.6.11. *Kefir*.
6.6.12. Manteiga de nata, de soro ou *ghee* (clarificada).
6.6.13. Bebidas lácteas.
6.6.14. Creme de Leite.
6.6.15. Sobremesas lácteas.
6.6.16. Outros produtos não abrangidos nas categorias anteriores.

7. 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 decidirmos 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/produto lácteo. 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. Entendemos que a oportunidade de avaliar queijos/produtos lácteos em conjunto é muito rica e permite uma excelente troca de experiência, pois um jurado aprende com o outro.

Essa dinâmica de avaliação para o Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos busca manter a interação entre os jurados sem que isso prejudique a individualidade de cada avaliador(a). Ela consiste em criar duplas ou trios de jurados que podem e devem conversar entre si, favorecendo o intercâmbio de conhecimentos e enriquecendo a análise de cada queijo avaliado.

Cada grupo avaliador avaliará no máximo 25 (vinte e cinco) queijos por dia e, para que isso seja viável, o concurso será dividido em 2 (dois) dias.

Um dos três jurados de cada mesa avaliadora será selecionado como Coordenador para emitir as notas e escrever a devolutiva na ficha de avaliação do produto avaliado, porém, tanto as notas como o texto da ficha deverão ser discutidos e definidos pelo grupo. Os três jurados têm o mesmo peso na avaliação, sendo que o Coordenador será apenas o encarregado pela emissão das notas e por recolher as assinaturas dos demais jurados no romaneio final das avaliações.

No romaneio dos jurados, deverão constar algumas informações importantes sobre os queijos e/ou produtos lácteo, como, por exemplo, a identificação do código dos produtos que foram desclassificados por algum problema técnico e dos produtos que não chegaram a tempo para a avaliação e que, portanto, não estavam na mesa.

O Coordenador receberá uma lista dos produtos que deverão analisar e avaliar. Ele (ou ela) também será informado do tempo que terão 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 dos jurados, o sistema do aplicativo fará o cálculo automaticamente para detectar quais os queijos e produtos lácteos que conquistaram medalha e onde eles estão.

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

As equipes de jurados serão definidas à medida que as inscrições forem sen-

do feitas e os convites formalizados após o final do prazo das inscrições. Também teremos dois jurados técnicos, que deverão assessorar os jurados que tiverem dúvidas com relação aos produtos avaliados. O resultado será publicado no site *www.premioqueijobrasil.com.br/enel* e anunciado durante o XX ENEL 2026 no dia seguinte à finalização das avaliações.

8. PERFIL DOS JURADOS

O corpo de jurados será composto por queijistas, técnicos de laticínios, veterinários, zootecnistas, tecnólogos em alimentos, extensionistas e gastrônomos habituados a trabalhar com queijos e produtos lácteos que atuem principalmente no Nordeste, bem como representantes de instituições que integram o setor de laticínios regional nordestino, como Mapa, Sebrae nacional e regionais estaduais, Secretaria de Agricultura municipais e estaduais, 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 sejam direcionados, de maneira que não possa ocorrer conflito de interesse.

Serão aceitos exclusivamente produtores que não tenham realizado a inscrição de seus próprios produtos no concurso e que tenham sido formalmente indicados pela associação de produtores à qual estejam vinculados. A indicação deverá ser realizada pela respectiva associação de produtores, que poderá indicar, no máximo, 2 (dois) produtores jurados por associação, garantindo que estes não tenham realizado inscrição própria no concurso.

9. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO, ESCALA DE 0 A 100 PONTOS

Cada amostra será julgada com base nos cinco quesitos oficiais do Prêmio Queijo Brasil, com as respectivas faixas máximas de pontuação. Será adotado o uso do aplicativo do Prêmio Queijo Brasil especialmente desenvolvido para o XX ENEL, para garantir a funcionalidade e praticidade e ainda possibilitar o envio de comentários técnicos diretamente aos produtores.

9.1. Critérios de avaliação, escala de 0 a 100 pontos

9.1.1 Aparência interna e externa: pontuação máxima de 20 (vinte) pontos.
9.1.2. Aromas: pontuação máxima de 20 (vinte) pontos.
9.1.3. Textura em boca: pontuação máxima de 10 (dez) pontos.
9.1.4. Sabor: pontuação máxima de 40 (quarenta) pontos.
9.1.5. Conformidade de descaracterização: pontuação máxima de 10 (dez) pontos.

Parágrafo único. No quesito conformidade de descaracterização, 10 (dez) pontos correspondem à amostra totalmente descaracterizada e 0 (zero) corresponde à presença de elemento identificável. Notas intermediárias serão

atribuídas conforme o grau de identificação percebido e a gravidade operacional do elemento.

9.2. Nota final da amostra e consolidação

9.2.1. A nota final da amostra corresponde à média aritmética simples das notas finais atribuídas pelos jurados.

9.2.2. A Central Avaliadora consolida e registra a nota final com trilha auditável.

9.3 Tratamento de notas extremas

9.3.1. O sistema poderá sinalizar notas discrepantes por critério estatístico aplicado à distribuição de notas da mesa e da amostra.

9.3.2. Para fins deste Regulamento, considera-se nota extrema a nota final atribuída por jurado que esteja entre 0 (zero) e 30 (trinta) pontos. Nessas hipóteses, a organização poderá solicitar revisão individual do jurado, sem debate coletivo e sem indução.

9.3.3. A revisão é salvaguarda de consistência e não elimina a prerrogativa técnica do jurado, podendo resultar em manutenção ou ajuste da nota, a critério exclusivo do avaliador, sem indução.

9.3.4. Considera-se nota discrepante a nota final de um jurado que apresente diferença igual ou superior a 20 (vinte) pontos em relação à média das demais notas atribuídas à mesma amostra. Toda ocorrência de nota discrepante, bem como seu encaminhamento, deverá ser registrada para fins de rastreabilidade e auditoria.

10. REGRA DAS MEDALHAS

10.1. Faixas de premiação e medalhas

A classificação por medalhas segue estritamente a nota final obtida:

10.1.1. Medalha Ouro: entre 95 (noventa e cinco) e 100 (cem) pontos.

10.1.2. Medalha Prata: entre 85 (oitenta e cinco) e 94 (noventa e quatro) pontos.

10.1.3. Medalha Bronze: entre 75 (setenta e cinco) e 84 (oitenta e quatro) pontos.

10.1.4. Participação sem medalha: abaixo de 75 (setenta e cinco) pontos.

10.2. As faixas são fixas e não podem ser alteradas durante ou após o julgamento.

10.3. Não há limite para medalhas, desde que os queijos alcancem nota suficiente.

10.4. Seleção Queijista

Após realizadas as avaliações e auferidos os resultados, apenas os produtos possuidores de nota suficiente para optar a receber a medalha de ouro serão separados por categoria e preparados para uma nova avaliação, que deverá ser feita em outro período e **apenas por queijistas** convidados pela organização.

Os avaliadores selecionarão, entre os produtos participantes, aqueles que apresentarem maior destaque durante a avaliação e que, pelo seu desempenho, mereçam ser reconhecidos como destaques da competição.

Serão selecionados até 7 (sete) produtos para compor a Seleção Queijista/ ENEL 2026, sendo 2 (dois) produtos provenientes da Grande Categoria Queijos e Manteiga Tradicional e 1 (um) produto de cada uma das demais Grandes Categorias previstas neste Regulamento, conforme estabelecido no item 6.

O resultado da seleção será divulgado oficialmente e, a partir dos produtos escolhidos, será composta uma seleção representativa da qualidade e da diversidade dos produtos participantes do concurso.

Os produtos selecionados serão apresentados aos participantes, aos convidados e à imprensa como a “Seleção Queijista”, destacando aqueles que, na avaliação dos jurados, mais se sobressaíram entre os concorrentes. Esses receberão certificado correspondente à premiação.

Produtos sem registro sanitário não são elegíveis ao Troféu Seleção Queijista. Somente concorrem produtos medalhistas elegíveis com registro sanitário válido, comprovado por documento enviado na plataforma no momento da inscrição e válido na data de homologação do resultado, incluindo regularidade sanitária válida para comercialização, comprovada por documentação aplicável, incluindo estabelecimentos/produtos amparados por SIM, SIE, SIF, Sisbi-POA e/ou Selo Arte, conforme legislação vigente. A ausência de comprovação, o envio fora do prazo ou a inconsistência documental poderá resultar em indeferimento de elegibilidade, com registro formal.

11. PROTOCOLO DE SEGUNDA AVALIAÇÃO

11.1. Hipóteses de aplicação

A segunda avaliação poderá ser aplicada quando houver **divergência relevante entre avaliações**, **variação sensorial da amostra** ou quando houver indício de que o **julgamento às cegas foi comprometido**, bem como mediante **solicitação expressa do Coordenador de Mesa**, com registro.

11.2. Preservação do julgamento às cegas

A segunda avaliação deverá ocorrer, preferencialmente, com mesa distinta ou grupo definido pela Organização, com apoio da Coordenação de Mesa, preservado o julgamento às cegas.

11.3. Registro e consolidação
As avaliações serão registradas na Central Avaliadora. A consolidação do resultado seguirá rito definido pela Organização, com registro formal e trilha auditável.

12. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO

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

12.2. Os Identificadores deverão ser colados na embalagem dos produtos em lugar de boa visibilidade e que gere 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. E não podem ser utilizados por queijarias sem registro sanitário.

12.3. As premiações são para os produtos, não para os produtores, portanto, os Identificadores poderão ser usados unicamente nos produtos que ganharem esse reconhecimento.

12.4. Os produtos premiados terão o direito de usarem os Identificadores durante um período indefinido, desde que respeitem as regras de uso.

12.5. A arte dos Identificadores poderá ser baixada no perfil do usuário (o mesmo que o produtor usou para inscrever o queijo para o concurso) do site do evento e do Prêmio Queijo Brasil.

12.6. A impressão desses Identificadores ficará a cargo da queijaria/laticínio.

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

12.8. A primeira unidade do certificado que comprova que determinado queijo/produto é ganhador da premiação e/ou da Seleção do Queijista será entregue gratuitamente e de maneira presencial no dia e no local do evento de premiação.

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

12.10. O selo deve ser utilizado exclusivamente no queijo que recebeu a premiação no concurso. Caso seja comprovado o uso da medalha em outro produto ou em queijo do mesmo produtor com tempo de maturação diferente daquele reconhecido, o uso da medalha será imediatamente proibido. Além disso, o produtor poderá ser penalizado com a retirada do selo dos produtos irregulares e com a proibição de participar em edições futuras por até dois anos.

12.11. Se for constatado que os Identificadores foram usados de maneira incorreta, desrespeitando as regras de uso aqui descritas, esta organização se reserva o direito de retirar a premiação.

13. ENTREGA DE MEDALHA FÍSICA E CERTIFICADOS

13.1. A Medalha Física e os Certificados serão disponibilizados preferencialmente na cerimônia oficial de comunicação dos resultados.

13.2. A retirada poderá ser feita pelo produtor presente ou por terceiro, desde que o recebedor se identifique no ato.

13.3. Para retirada, o recebedor deverá apresentar documento de identificação e informar os dados do produtor premiado. A Organização realizará o registro de entrega.

13.4. Quando houver retirada por associação, cooperativa ou instituição, aplica-se o mesmo padrão de identificação do recebedor e registro.

13.5. Caso a Medalha Física e/ou o Certificado físico, quando aplicável, não sejam retirados na cerimônia, a Organização poderá disponibilizar envio sob demanda, com cobrança integral dos custos de embalagem e envio, conforme orientações operacionais divulgadas nos canais oficiais.

14. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS

Serão quatro tipos de premiações possíveis para cada categoria:

- Bronze;
- Prata;
- Ouro;
- Seleção Queijista.

14.1. Outros possíveis benefícios para os produtores ganhadores

14.1.1. Arte personalizada do Identificador.
14.1.2 Publicação na rede social do Prêmio Queijo Brasil.
14.1.3 Publicação com preço especial na Revista do Queijo.
14.1.4 Certificado de Premiação.
14.1.5 Medalha personalizada do Prêmio Queijo Brasil (fita personalizada do XX Enel 2026), com a pertinente premiação.

15. DATAS E PRAZOS

15.1. Inscrições: de **27 de outubro de 2026** (vinte e sete de outubro de dois mil e vinte e seis) **a 27 de novembro de 2026** (vinte e sete de novembro de dois mil e vinte e seis).

15.2. O recebimento das amostras terá início em 3 de dezembro de 2026 (três de dezembro de dois mil e vinte e seis).

15.3. 3 a 8 de dezembro de 2026 (três a oito de dezembro de dois mil e vinte e seis): prazo limite de recebimento das amostras de queijos e produtos lactos para o concurso.

15.4. 9 e 10 de dezembro de 2026 (nove e dez de dezembro de dois mil e vinte e seis): avaliação dos queijos inscritos no Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do ENEL 2026.

15.5. 11 de dezembro de 2026 (onze de dezembro de dois mil e vinte e seis): divulgação dos premiados e entrega dos certificados.

15.6. Os queijos/produtos lácteos inscritos deverão ser enviados para o seguinte endereço, no período de **3 a 8 de dezembro de 2026** (três a oito de dezembro de dois mil e vinte e seis):

Parque de Exposição Governador Dirceu Arcoverde,
BR 343, 288, Santa Luzia, Teresina/PI, CEP: 64073-207,
Aos cuidados do Concurso de Lácteos do Enel.

15.7. Todas as amostras enviadas serão estocadas em câmara fria até o dia do concurso. **A organização deste concurso deverá ser notificada caso o queijo ou manteiga não deva ser estocada em câmara fria.**

16. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

Este capítulo estabelece os requisitos de inscrição, a estrutura de classificação e as regras de elegibilidade e conformidade aplicáveis aos produtos participantes do Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do XX ENEL. As inscrições são realizadas exclusivamente pela plataforma iQueijo, ambiente oficial do Prêmio Queijo Brasil, organizador do dito Concurso, para cadastro, categorização e emissão de identificação das amostras.

16.1. Inscrição e declarações do participante

16.1.1. Inscrição via plataforma oficial

A inscrição no Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do XX ENEL será realizada exclusivamente por meio da plataforma oficial do Prêmio Queijo Brasil, a iQueijo, mediante preenchimento completo dos dados do participante e do produto e aceite deste Regulamento.

Nota: 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.

16.1.2. Declaração de veracidade e responsabilidade

Ao concluir a inscrição, o participante declara, sob sua responsabilidade, que:

a) as informações do produto e do produtor são verdadeiras e completas;

b) a categoria e a subcategoria selecionadas refletem as características reais do produto;

c) o produto inscrito atende às regras de origem, ingredientes e processo informadas na inscrição;

d) cumprirá as regras de envio, cadeia de custódia e julgamento às cegas.

16.1.3. Romaneio do Produtor, documento obrigatório

O envio das amostras deve ser acompanhado do Romaneio do Produtor, emitido pela plataforma, contendo identificação das amostras, categorias inscritas e dados essenciais para conferência técnica. O Romaneio integra a trilha de rastreabilidade do concurso.

16.2. Controle de mudanças da inscrição, antes das etiquetas

16.2.1. Qualquer ajuste de inscrição, incluindo categoria, subcategoria e dados relevantes do produto, deve ser solicitado exclusivamente por chamado formal à Organização pelos canais oficiais, dentro do prazo definido no cronograma do concurso.

16.2.2. Após a impressão ou emissão das etiquetas oficiais de identificação, o enquadramento torna-se imutável, vedada qualquer troca de categoria ou subcategoria, alteração de dados essenciais do produto ou substituição de inscrição, por motivo de integridade, rastreabilidade e preservação do julga-

mento às cegas.

16.3. Imutabilidade durante recebimento e avaliação
Durante as etapas de recebimento e conferência das amostras (recebimento técnico), descaracterização e julgamento, não haverá alterações de cadastro, categoria, subcategoria ou dados essenciais relativos à inscrição, sendo o recebimento realizado com base no Romaneio do Produtor, documento obrigatório emitido na plataforma.

16.4. Princípio de integridade
As medidas previstas neste capítulo são aplicadas com foco na integridade do concurso, na comparabilidade entre produtos e na preservação do julgamento às cegas**.**

16.5. Medidas aplicáveis
Situações de inconformidade poderão ensejar, conforme gravidade e impacto:
a) desclassificação, quando houver quebra de regras essenciais do concurso;
b) efeitos em edições futuras, em casos graves de integridade, com decisão registrada pela governança.
16.5.1. Exemplos de inconformidade relevante
Constituem exemplos de inconformidade relevante: informação falsa, categoria declarada incompatível, tentativa de identificação do produtor na inscrição, presença de elemento identificável que comprometa julgamento às cegas, divergência relevante entre inscrição, romaneio e amostras ou descumprimento de requisito formal que impeça avaliação regular.

17. DESCARACTERIZAÇÃO OBRIGATÓRIA E ETIQUETAGEM

17.1. Princípio do julgamento às cegas
Todas as amostras devem chegar integralmente descaracterizadas, sem qualquer elemento que permita identificar produtor, marca, origem geográfica, lote ou referência individualizadora, preservando o julgamento às cegas.

17.2. Vedações de identificação
É vedada a presença de rótulos, selos, marcas em relevo ou gravações, inscrições, *QR Codes*, etiquetas do produtor, carimbos, fitas, embalagens identificáveis ou qualquer forma direta ou indireta de identificação.
17.3. Marcas físicas e remoção/ocultação
Selos de caseína, gravações e marcas em baixo ou alto relevo devem ser removidos, ocultados ou recortados, sem prejudicar a integridade sensorial da amostra.

17.4. Etiquetagem oficial e rastreabilidade
Cada peça ou fração enviada deve receber exclusivamente a etiqueta oficial do Prêmio Queijo Brasil com o código gerado na inscrição, destinada à rastreabilidade interna do concurso, não se confundindo com rótulo comercial do produtor. Se a amostra exigir mais de uma peça, todas devem estar etiquetadas com o código oficial correspondente.

17.5. Texto de inscrição sem sinais individualizadores
A descrição inserida na inscrição não pode conter elementos que permitam identificar produtor, marca, origem ou quaisquer sinais individualizadores (diretos ou indiretos).

17.6. Consequência objetiva por quebra do julgamento às cegas
Quando a descaracterização for insuficiente e não houver medida operacional segura para preservar o julgamento às cegas, a amostra poderá ser impedida de avaliação ou desclassificada.

18. ENVIO DAS AMOSTRAS E CADEIA DE CUSTÓDIA

Este capítulo estabelece regras e responsabilidades para envio, recebimento, conferência e manejo das amostras inscritas no Prêmio Queijo Brasil. A Cadeia de Custódia define o fluxo técnico que assegura integridade, rastreabilidade e neutralidade desde o envio pelo participante até a conclusão das avaliações sensoriais.

18.1. O envio das amostras é de responsabilidade exclusiva do participante (produtor ou seu representante).

18.2. O transporte deve respeitar as condições adequadas ao tipo de produto, conforme boas práticas de conservação, embalagem e manutenção da cadeia de frio, quando aplicável.

18.3. Cada remessa deve estar acompanhada do **Romaneio do Produtor** (emitido pela plataforma oficial) e da documentação fiscal pertinente, quando aplicável.

18.4. A Organização não se responsabiliza por falhas logísticas, extravios, atrasos, avarias ou quaisquer ocorrências decorrentes de serviços de transporte contratados pelo participante.

18.5. Amostras entregues fora da **janela oficial de recebimento** serão desclassificadas, inclusive quando o atraso decorrer de transporte e logística.

18.6. É de responsabilidade do participante assegurar que as amostras cheguem em condições adequadas e seguras para avaliação. Amostras com embalagem inadequada, sinais de violação, deterioração, risco sanitário ou evidência de quebra de conservação/cadeia de frio poderão ser recusadas, registradas e descartadas conforme as regras do concurso.

18.7. A Cadeia de Custódia, sob responsabilidade direta da Organização, inicia-se no recebimento e conferência técnica, não abrangendo transporte, armazenagem externa, atrasos, extravios ou eventos anteriores à entrega no ponto oficial de recebimento.

18.8. Cada amostra permanece vinculada ao código rastreável gerado na inscrição, sem exposição de identidade ao painel de jurados.

18.9. Após entrada na Cadeia de Custódia, a manipulação e movimentação interna seguem procedimento padronizado, com acesso restrito e controle operacional.

18.10. A Organização poderá registrar movimentações, ocorrências e decisões operacionais sempre com comprovação de rastreabilidade.

18.11. Armazenamento, controle ambiental e acesso

18.11.1. As amostras serão armazenadas em condições adequadas de temperatura, umidade e proteção, conforme a tecnologia do produto, visando preservar a viabilidade de avaliação.

18.11.2. O acesso às áreas de armazenamento é restrito à Organização.

18.11.3. Não conformidades relevantes de conservação, integridade ou segurança poderão ensejar recusa, descarte ou impedimento de avaliação, com registro.

18.12. Destinação de amostras, descarte e uso educativo controlado

18.12.1. A destinação das amostras sob custódia da Organização será definida sob critérios de integridade operacional, biossegurança, rastreabilidade e preservação do julgamento às cegas, com controle de acesso às áreas técnicas.

18.12.2. A Organização poderá, a seu critério, destinar fração residual de amostras que contenham registro sanitário para ações estritamente educativas e controladas, como oficinas técnicas, análise sensorial, degustação e eventos dentro do XX ENEL 2026, desde que a amostra tenha permanecido sob cadeia

de custódia, com conservação adequada, e que não haja risco sanitário evidente. A utilização educativa é restrita ao ambiente interno e controlado do evento, sem caráter comercial, vedada qualquer forma de distribuição irrestrita, doação pública ou circulação externa, devendo observar critérios mínimos de conservação e registro operacional definidos pela Organização.

18.12.3. Concluídas as avaliações e eventual ação educativa autorizada, todo o remanescente das amostras será obrigatoriamente descartado pela Organização, conforme boas práticas aplicáveis. O descarte será registrado para fins de rastreabilidade e auditoria técnica interna.

*18.12.4***.** Excepcionalmente, a Organização poderá autorizar a retirada de fração residual de amostras **com registro sanitário**, em quantidade limitada, por pessoas físicas, **exclusivamente para consumo pessoal**.

18.12.5. Amostras de produtos sem registro sanitário não poderão ser utilizadas em ações educativas, palestras ou oficinas com qualquer forma de consumo/degustação ou manipulação para alimento, nem para promoção/ativação comercial.

18.13. Recusa e descarte de amostras

18.13.1. A Organização poderá recusar ou descartar amostras que apresentem deterioração evidente, danos estruturais, conservação inadequada, identificação indevida, risco sanitário ou inviabilidade de avaliação.

18.13.2. O descarte seguirá boas práticas aplicáveis e será registrado para fins de rastreabilidade e auditoria interna.

19. AUDITORIA TÉCNICA INTERNA

19.1. Objetivo e escopo

A Auditoria Técnica Interna tem por objetivo verificar a conformidade do processo do Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos, assegurando rastreabilidade, integridade do julgamento às cegas, padronização operacional e registro auditável, conforme este Regulamento.

19.2. Acompanhamento em tempo real

A Auditoria poderá acompanhar, durante a execução do concurso, etapas sensíveis como recebimento técnico, cadeia de custódia, descaracterização, serviço técnico, registro digital e consolidação, com registro de ocorrências e evidências mínimas.

19.3. Verificação da cadeia de custódia

A Auditoria verificará controles de acesso, rastreabilidade por código, registro de movimentações e tratamento de ocorrências relevantes, conforme os padrões operacionais definidos.

19.4. Verificação do serviço técnico e condições de prova
A Auditoria poderá verificar a aplicação das regras de Serviço Técnico, Padronização e Condições de Prova, incluindo uniformidade de porcionamento, sequência, condições de ambiente e preservação do julgamento às cegas.

19.5. Verificação do registro e trilhas auditáveis
A Auditoria verificará consistência de registros no sistema oficial, integridade de trilhas auditáveis e tratamento de ocorrências que possam impactar a execução do rito.

19.6. Auditoria pós-avaliação
A Auditoria poderá conduzir verificação pós-evento, dentro do prazo definido pela Organização para a edição, com foco em coerência de registros, cadeia de custódia, conformidade do rito e consolidação do resultado.

19.7. Relatório e entrega institucional
A Auditoria emitirá relatório técnico institucional, com achados, registros e recomendações, observado o limite de divulgação previsto neste Regulamento e as regras de confidencialidade.

19.8. Limites e não interferência
A Auditoria não altera notas, não redefine critérios de pontuação e não interfere no mérito sensorial. Seu papel é verificar a conformidade do processo e registrar evidências para fins de integridade e melhoria contínua.

20. ENCERRAMENTO DO JULGAMENTO E ENCAMINHAMENTO PARA HOMOLOGAÇÃO.

20.1. Encerramento de sessão
Ao final de cada sessão, o Coordenador de Mesa assegurará que o registro esteja completo, que ocorrências estejam formalizadas e que o fluxo de custódia e movimentação das amostras siga o padrão definido.

20.2. Encaminhamento para consolidação e homologação
O resultado do julgamento seguirá para consolidação e homologação conforme governança do concurso e regras do concurso, mantendo trilhas auditáveis e integridade do processo.

21. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E CERTIFICADOS

A divulgação dos resultados do XX ENEL 2026 segue diretrizes institucionais de clareza, responsabilidade e confidencialidade. Este capítulo estabelece os procedimentos formais de publicação dos premiados, entrega de certificados e acesso às fichas de avaliação, garantindo alinhamento entre organização, participantes e imprensa.

21.1. Cronograma de divulgação

21.1.2 O cronograma oficial de divulgação será informado pelos canais oficiais do XX ENEL e do Prêmio Queijo Brasil.

21.1.3 A divulgação pública ocorre após homologação final pela Comissão Coordenadora e conclusão dos procedimentos internos de conformidade.

21.1.4 Alterações por motivo técnico ou institucional poderão ocorrer, com comunicação pelos canais oficiais.

21.2. Formatos oficiais de divulgação

21.2.1. A lista oficial de premiados será divulgada exclusivamente pelos canais institucionais do XX ENEL e do Prêmio Queijo Brasil, podendo incluir *website*, redes sociais, *press release* e cerimônia.

21.2.2. Divulgações por terceiros não possuem caráter oficial.

21.3. Certificados digitais

21.3.1. Todos os participantes vencedores receberão certificado digital e impresso emitidos pela plataforma oficial.

21.3.2. Certificados de premiados indicarão categoria, medalha e edição.

21.3.3. Certificados não substituem regras de uso de medalhas e selos.

21.3.4. O participante desde já autoriza e cede o direito de imagem e marca para eventos relacionados à divulgação do concurso.

21.4. Acesso às fichas de avaliação

21.4.1. As fichas serão disponibilizadas ao produtor via plataforma oficial após os procedimentos internos de consolidação e conformidade, com prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após o término do concurso.

21.4.2. As fichas incluem notas consolidadas por quesito e observações técnicas, quando aplicável.

21.4.3. As fichas não incluem notas individuais de jurados, identificação de jurados, trilhas internas detalhadas ou registros internos de auditoria.

21.5. Dados não divulgáveis e confidencialidade

21.5.1. Não serão divulgados ao público, imprensa ou participantes: notas individuais de jurados, dados pessoais não autorizados, trilhas internas detalhadas e registros internos operacionais/auditoria.

21.5.2. Esses elementos são protegidos por governança institucional, confidencialidade e LGPD.

21.6. Correções formais

21.6.1. Caso seja identificada inconsistência material após a divulgação, a organização poderá corrigir e publicar aviso oficial pelos canais institucionais.

21.6.2. Não há revisão de mérito sensorial ou reapreciação de notas.

22. CONTATOS

As dúvidas e informações adicionais serão esclarecidas via e-mail ou via WhatsApp, conforme os contatos abaixo.

- *E-mail*: **premio@premioqueijobrasil.com.br**
- WhatsApp: **(51) 99216-2431.**

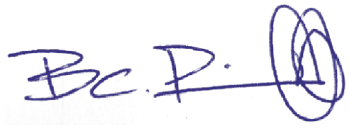
23. DO ACEITE

Os produtores ou representantes que inscreverem seus produtos lácteos aceitam ser responsáveis pelas informações fornecidas no Formulário de Inscrição e pela qualidade sanitária das amostras apresentadas, isentando a organizadora de qualquer responsabilidade civil e/ou penal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

O Prêmio Queijo Brasil, organizador do Concurso Nordestino de Queijos e Produtos Lácteos do XX Encontro Nordestino do Setor do Leite e Derivados (ENEL) 2026, não se responsabiliza por informações falsas fornecidas por terceiros.

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.

São Paulo, 27 de outubro de 2026.



Bruno Cabral
Diretor-geral



Fabrício Scalco
Diretor-executivo

XX ENEL

ENCONTRO NORDESTINO

LEITE E DERIVADOS

PIAUÍ - 2026

PRÊMIO QUEIJO BRASIL

SEBRAE

REGULAMENTO