

**ATUALIZADO EM 17/08**



**XVIII ENEL**  
ENCONTRO NORDESTINO  
DO SETOR DE LEITE E DERIVADOS

**Q**PRÊMIO  
QUEIJO BRASIL

**SEBRAE**

**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>12</b>
<b>8. REGRA DAS MEDALHAS</b>	<b>12</b>
<b>9. SELEÇÃO DO 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>13</b>
<b>12. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS</b>	<b>14</b>
<b>13. OUTROS POSSÍVEIS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES GANHADORES</b>	<b>14</b>
<b>14. DATAS E PRAZOS</b>	<b>14</b>
<b>15. DO ACEITE</b>	<b>15</b>

# DATAS IMPORTANTES

## PERÍODO DE INSCRIÇÕES

10 de agosto a 26 de agosto de 2024

## RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS

A partir de 28 de agosto de 2024

## PRAZO LIMITE DE RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DE QUEIJOS MATURADOS PARA O CONCURSO, EXCETO QUEIJOS FRESCOS, REQUEIJÃO, COALHO, QUEIJOS DE COAGULAÇÃO ÁCIDO-LÁTICA E PRODUTOS LÁCTEOS

Entre os dias 28 de agosto e 31 de agosto de 2024

## PRAZO LIMITE DE RECEBIMENTO DE AMOSTRAS PARA OS QUEIJOS FRESCOS, REQUEIJÃO, COALHO, QUEIJOS DE COAGULAÇÃO ÁCIDO-LÁTICA E PRODUTOS LÁCTEOS

1 de setembro de 2024, às 18h

## AVALIAÇÃO DOS QUEIJOS INSCRITOS NO CONCURSO NORDESTINO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS/ENEL

Entre os dias 2 e 3 de setembro de 2024

## DIVULGAÇÃO DOS PREMIADOS E ENTREGA DOS CERTIFICADOS

4 de setembro de 2024, às 18h



## 1. OBJETIVOS

Os objetivos do XVIII Encontro Nordestino do Setor de Leite e Derivados (Enel) são:

- Divulgar a diversidade dos queijos e produtos lácteos produzidos na Região Nordeste.
- Fortalecer a integração entre os agentes da cadeia produtiva do setor leiteiro: 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 e produtos lácteos por meio do intercâmbio de conhecimentos entre produtores, consumidores e especialistas.
- Estimular a ampliação do mercado consumidor para os produtos derivados do leite, em especial 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 com 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 E PRODUTOS LÁCTEOS

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/produto lácteo poderá ser inscrito apenas na sua equivalente categoria, visto que, durante a avaliação, o corpo de jurado analisará se o queijo/produto lácteo pertence à categoria inscrita; poderá ser penalizado pelo não cumprimento dessa orientação.

Todas as queijarias e/ou laticínios poderão inscrever seus queijos/produtos lácteos. Serão aceitos aqueles que apresentem qualquer tipo de registro sanitário: SIM, SIE, SIF, SISBI e SELO ARTE.

Para a XVIII edição do Enel, será aceito um máximo de 600 inscrições (podendo chegar a até, no máximo, 5% deste total, a título de fechamento de inscrições). As inscrições serão abertas a partir do dia 10 de agosto de 2024, ocorrendo até dia 26 de agosto, e devem ser realizadas pelo site do Prêmio Queijo Brasil [www.premioqueijobrasil.com.br/enel](http://www.premioqueijobrasil.com.br/enel) e no site do Enel [www.enelnordeste.com.br](http://www.enelnordeste.com.br).

### 3. REGULAMENTO E CATEGORIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS

**a. Categoria Queijo Artesanal Tradicional:** os queijos e manteiga dessa categoria precisam seguir o padrão tradicional de produção e a origem de cada um dos queijos tradicionais nordestinos. Padrão definido pelas associações de produtores

**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 litros de leite ao dia para leite bovino e 500 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.

**c. Categoria Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado:** leite pasteurizado, próprio e/ou comprado de terceiros, que não ultrapasse o limite produtivo de 2.000 litros de leite ao dia para leite bovino e 500 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:** obrigatoriamente elaborados com 100% de leite de origem nacional (nordestino). 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.

**e. Categoria Produtos Lácteos:** iogurte, manteiga (com e sem sal), bebida láctea, sobremesa láctea, doce de leite, creme de leite e outros.

3.1. Todos os queijos e outros produtos lácteos inscritos devem usar leite de origem 100% nordestina e serem produzidos e maturados (quando for o caso) em território nordestino. Não serão aceitos nenhum produto importado ou produzido com leite não nordestino.

3.2. Para a categoria **Queijo Artesanal Tradicional**, a região de origem, os ingredientes usados, o tratamento térmico do leite e tanto como outras ca-

racterísticas não descritas anteriormente neste capítulo, devem ser iguais ao Manual Técnico de cada Queijo Tradicional Nordestino e portanto esta é uma categoria de características não definidas pela organização deste evento.

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, assim como a prática da homogeneização do leite. **É permitido** o uso de lizozima, 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*, *Cylindrocarpus sp.* ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de resina protetora na casca dos queijos.

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, 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*, *Cylindrocarpus sp.* ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de lizozima, parafina para recobrir a casca dos queijos e natamicina ou outros antifúngicos.

3.5. Para a categoria de **Produtos Lácteos**: **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.

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).

3.6. Caso seja comprovado que algum queijo/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 de edições futuras.**

3.7. O produtor ou o seu representante deve arcar com o custo de frete para

a entrega das amostras. A organização do XVIII Enel não será responsável pelo valor do envio.

3.8. 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.

3.8.1. Peças com peso de até 250 g: devem ser enviadas três amostras.

3.8.2. Peças com peso entre 250 g e 1 kg: devem ser enviadas duas amostras.

3.8.3. Peças a partir de 1 kg: devem ser enviadas preferencialmente fracionadas, com, no mínimo, duas e, no máximo, três frações. As frações devem ter pesos iguais ou similares e preferencialmente serem embaladas a vácuo.

3.8.4. 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.

3.8.5. Manteigas e produtos lácteos: solicitamos duas amostras de 250 g ou uma de 500 g ou similar caso as embalagens não sejam equivalentes ao solicitado.

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

3.9. Cada amostra 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).

3.10. 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.

3.11. A inscrição é única para cada produto, sendo vedada, assim, a inscrição do mesmo queijo/produto lácteo duas vezes, salvo se o queijo apresentar pe-

ríodos de maturação e/ou tipos de maturação diferentes, ou ainda qualquer outra característica que o diferencie. 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, porém receberá a ficha de avaliação.

3.12. Ao realizar a inscrição, o produtor está de acordo com os termos legais do concurso e a prestação das informações quanto à conformidade sanitária do produto inscrito. Para isso, é necessária a inclusão do número do certificado de inspeção do seu estabelecimento, seja esta inspeção municipal, estadual ou federal.

## **4. CATEGORIAS DOS QUEIJOS**

### **4.1. Queijo Artesanal Tradicional**

4.1.1. Queijo Manteiga.

4.1.2. Queijo (de) Coalho.

4.1.3. Manteiga de Garrafa.

### **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. Temperado/defumado (não Ricota) — não serão aceitos os queijos

com temperos ou defumações artificiais.

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

4.2.15. Queijo de Massa Filada — fresco ou curado, porém não o defumado.

4.2.16. Outros queijos não abrangidos 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).

### 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.

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

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

4.3.9. 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. Temperado/defumado (não Ricota) — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.

4.3.14. Fresco — sem maturação ou com maturação igual ou inferior a 7 dias.

4.3.15. Coagulação ácido-lática — os queijos com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nessa categoria.

4.3.16. Queijo de Massa Filada — fresco ou curado, porém não o defumado.

4.3.17. Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores.

### 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. Temperado/defumado (não Ricota) — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
- 4.4.14. Fresco — sem maturação ou com maturação inferior ou igual a 7 dias.
- 4.4.15. Coagulação ácido-láctica — os queijos com carvão vegetal na casca só deverão ser inscritos nessa categoria.
- 4.4.16. Queijo de Massa Filada — fresco ou curado, porém não o defumado.
- 4.4.17. Outros queijos não abrangidos nas categorias anteriores.

#### 4.5. Produto Lácteo

- 4.5.1. Manteiga de soro ou de nata, com ou sem sal, ou manteiga ghee (clarificada).
- 4.5.2. Iogurte natural.
- 4.5.3. Iogurte com açúcar e/ou aromatizado.
- 4.5.4. Bebida láctea.
- 4.5.5. Sobremesa láctea.
- 4.5.6. Doce de Leite.
- 4.5.7. Creme de Leite.
- 4.5.8. Ricota fresca.
- 4.5.9. Ricota defumada ou temperada.
- 4.5.10. Outros produtos não abrangidos nas categorias anteriores.

### 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/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 con-

junto é muito rica e permite uma excelente troca de experiências, pois um jurado aprende com o outro.

Essa dinâmica de avaliação para o Concurso Nordestino de Queijos e Derivados busca manter a interação entre os jurados sem que isso prejudique a individualidade de cada avaliador(a). 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/produto avaliado.

Cada grupo avaliador avaliará aproximadamente 25 queijos por dia e para que isso seja viável o concurso será dividido em 2 dias.

Um dos três jurados de cada mesa avaliadora será selecionado como responsável para emitir as notas e escrever a devolutiva na ficha de avaliação, porém tanto as notas como o texto da ficha de avaliação deverão ser realizados em grupo. Os três jurados têm o mesmo peso na avaliação, sendo que o responsável 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/produtos lácteos, como 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 responsável receberá uma lista das categorias 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 queijos/produtos lácteos com medalha.

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

As equipes de jurados serão definidas à medida que as inscrições forem sendo feitas e os convites serão 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 nos sites [www.enelnordeste.com.br](http://www.enelnordeste.com.br) e [www.premioqueijobrasil.com.br/enel](http://www.premioqueijobrasil.com.br/enel) e também será anunciado no Enel 2024 no dia 4 de setembro de 2024, às 18h.

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

Será adotado o uso de um aplicativo do Prêmio Queijo Brasil especialmente desenvolvido para o XVIII Enel para garantir a funcionalidade e a praticidade,

e ainda possibilitar o envio de comentários técnicos diretamente aos produtores.

## 7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação seguirá os seguintes critérios:

- 7.1. Aparência: 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 à categoria: de 0 a 10.

## 8. REGRA DAS MEDALHAS

- Ouro: de 95 a 100 pontos.
- Prata: de 85 a 94 pontos.
- Bronze: de 78 a 84 pontos.

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

## 9. SELEÇÃO QUEIJISTA

Após realizadas as avaliações e auferidos os resultados, apenas os produtos possuidores de nota suficiente para receberem 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 escolherão entre estes produtos aqueles que mais se sobressaem e que merecem uma menção como sendo os destaques da competição. Serão 10 produtos que irão compor a Seleção Queijista/Enel 2024. Esse resultado será divulgado e, com os vencedores, será montada uma seleção “perfeita”, 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 trabalharem com queijos, principalmente queijos do Nordeste, bem como representantes de instituições que integram a cadeia do queijo regional nordestino, como Mapa, Sebrae nacional e regionais estaduais, Secretarias de Agricultura regionais, 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.

Produtores de queijo 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, 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.

11.2. Os Identificadores deverão ser colados nas embalagens 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.

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

11.4. Os produtos 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 baixada no perfil do usuário (o mesmo que o produtor usou para inscrever o queijo para o concurso) do site do evento.

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

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

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

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

11.10. Se for constatado que os Identificadores foram usados de maneira in-

correta, desrespeitando as regras de uso aqui descritas, esta organização se reserva o direito de retirar a premiação.

## 12. PREMIAÇÕES/RECONHECIMENTOS

Serão três tipos de premiações possíveis para cada categoria:

- Bronze.
- Prata.
- Ouro.

Haverá uma premiação máxima:

- Seleção Queijista (serão os 10 melhores da categoria ouro).

## 13. OUTROS POSSÍVEIS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES GANHADORES

13.1. Arte personalizada do Identificador.

13.2. Publicação na rede social do Prêmio Queijo Brasil.

13.3. Publicação com preço especial na Revista do Queijo.

13.4. Cópia do Certificado de Prêmio: Diploma.

## 14. DATAS E PRAZOS

14.1. De **8 de agosto a 26 de agosto de 2024**: inscrições.

14.2. A partir de **28 de agosto**: recebimento das amostras.

14.2.1. De **28 a 31 de agosto**: prazo limite de recebimento das amostras de queijos maturados para o concurso, exceto queijos Frescos, Requeijão, Coalho, queijos de coagulação ácido-lática e produtos lácteos.

14.2.2. **1 de setembro (até às 18h)**: prazo limite de recebimento de amostras para os queijos Frescos, Requeijão, Coalho, queijos de coagulação ácido-lática e produtos lácteos.

Obs.: não serão aceitos queijos no dia do concurso.

14.3. **2 e 3 de setembro**: avaliação dos queijos inscritos no Concurso Nordeste de Queijos e Derivados/Enel.

14.4. **4 de setembro (às 18h)**: divulgação dos premiados e entrega dos certificados.

14.5. Os queijos/produtos lácteos inscritos deverão ser enviados para o endereço: Parque Independência, s/n, São Cristóvão, CEP 65055-420 — São Luís/MA. *Aos cuidados do Concurso de Lácteos do Enel.* O prazo para recebimento é do dia **28 de agosto** até o dia **1 de setembro** (até **31 de agosto** para queijos Frescos, conforme item 14.2.2.).

14.6. Todas as peças 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.

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. 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.



**XVIII ENEL**

ENCONTRO NORDESTINO  
DO SETOR DE LEITE E DERIVADOS

**Q** PRÊMIO  
QUEIJO BRASIL

**SEBRAE**

**REGULAMENTO**