

Q VIII
PRÊMIO
QUEIJO BRASIL

2025

REGULAMENTO

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	5
2. OBJETIVOS	5
3. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS	6
4. REGULAMENTO E CATEGORIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO DOS QUEIJOS	7
5. CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DOS QUEIJOS	10
6. CONCEITO E DINÂMICA DO CONCURSO	31
7. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO	31
8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	32
9. REGRA DAS MEDALHAS	32
10. TROFÉU SELEÇÃO QUEIJISTA	32
11. TROFÉU MELHOR QUEIJO DO ESTADO	32
12. PERFIL DOS JURADOS	33
13. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO	34
14. PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS	35
15. OUTROS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES	35
16. VALOR DA INSCRIÇÃO POR QUEIJO	35
17. DATAS E PRAZOS	37
18. DO ACEITE	38

DATAS IMPORTANTES

Inscrições

de 30 de janeiro a 7 de junho de 2025.

Primeiro lote 30 de janeiro a 7 de março de 2025

Produtor artesanal: R\$ 99,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 89,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 79,20 cada.

Produtor rural da agricultura familiar: R\$ 65,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

Queijos Finos: R\$ 129,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 116,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 103,20 cada.

Segundo lote 8 de março a 11 de abril de 2025

Produtor artesanal: R\$ 109,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 98,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 87,20 cada.

Produtor rural da agricultura familiar: R\$ 75,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

Queijos Finos: R\$ 139,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 125,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 111,20 cada.

Terceiro lote 12 de abril a 9 de maio de 2025

Produtor artesanal: R\$ 129,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 116,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 103,20 cada.

Produtor rural da agricultura familiar: R\$ 89,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

Queijos Finos: R\$ 149,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 134,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 119,20 cada.

Quarto lote 10 de maio a 6 de junho de 2025

Produtor artesanal: R\$ 139,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 125,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 111,20 cada.

Produtor rural da agricultura familiar: R\$ 99,00 cada (valor de referência para os dois primeiros queijos inscritos).

Queijos Finos: R\$ 159,00 cada | Cinco a nove peças R\$ 143,10 cada | Dez ou mais peças R\$ 127,20 cada.



DATAS IMPORTANTES

Liberação para impressão de etiquetas e envio de amostras

10 de junho de 2025

Recebimento das amostras de queijos para o concurso, exceto queijos rescos, requeijão, kochkäse, queijinho e fermentação ácido-lática

Entre os dias 1 de julho e 5 de julho de 2025 (horário comercial)

Recebimento de amostras dos queijos frescos, requeijão, kochkäse, queijinho e fermentação ácido-lática

7 de julho de 2025 (horário comercial)

Avaliação dos queijos inscritos

Entre os dias 8 e 9 de julho de 2025

Divulgação dos premiados e entrega dos troféus e certificados

10 de julho de 2025

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.

17.2. Os queijos inscritos deverão ser enviados para o endereço: Rua Itapiranga, 158, guarita, Blumenau/SC, CEP 89036-230. O prazo para recebimento será do dia 3 de julho até o dia 8 de julho de 2025 (até 9 de julho para queijos frescos, conforme item 17.1.).



1. APRESENTAÇÃO

Desde 2013, o Prêmio Queijo Brasil vem observando atentamente a evolução na dinâmica da produção e da comercialização deste bem tão apreciado. Como instituição, nós do PQB nos sentimos realizados e honrados por ter vivido e muito mais do que isso; por fazer parte desta imensa evolução que aconteceu durante estes últimos 10 anos de evento. Queremos agradecer o apoio que recebemos de produtores e associações. Assim, para este ano, o Prêmio Queijo Brasil pretende realizar algumas melhorias, para entregar mais aos nossos apoiadores.

Criamos categorias, como a do Queijo TIPO Coalho, com a intenção de deixar mais claras as diferenças entre o Queijo de Coalho tradicional e os que são produzidos fora da região tradicional, sejam eles artesanais ou finos e com isso separamos os tradicionais dando mais oportunidades aos detentores da tradição. Com a intenção de igualar as oportunidades foram incluídas outras novas categorias, que aumentam as categorias de queijo criando um concurso mais igualitário para todos os produtores que se encaixem nas características produtivas exigidas pelo Prêmio Queijo Brasil.

Também decidimos retirar o prêmio de “Melhor Queijaria do Estado” e substituí-lo pelo “Melhor Queijo do Estado”, apresentando um critério muito mais claro e objetivo para todos os participantes.

Todas essas mudanças estão de acordo com diálogos e amizade que mantemos durante anos de trabalho em prol do queijo nacional, e em especial durante o ano de 2024. Gostaríamos que esta fosse uma clara amostra de que o Prêmio Queijo Brasil é uma instituição aberta ao diálogo, à aprendizagem e à adaptação.

Outras novidades serão implementadas nesta 8ª edição de 2025. Esperamos todos em Blumenau/SC entre os dias 10 e 13 de julho de 2025, para valorizar o queijo artesanal brasileiro!

2. OBJETIVOS

Os objetivos do Prêmio Queijo Brasil são:

- Divulgar a diversidade dos queijos artesanais produzidos em território nacional.
- Fortalecer a integração entre os agentes da cadeia produtiva do queijo artesanal brasileiro: produtores, queijistas, transportadores, pesquisadores, apreciadores, consumidores e instituições governamentais.
- Reconhecer e valorizar o produtor artesanal que prioriza a qualidade de seu produto.
- Estimular a melhoria da qualidade dos queijos por meio do intercâmbio de conhecimentos entre produtores, consumidores e especialistas.
- Estimular a ampliação do mercado consumidor dos queijos artesanais brasileiros.



- Promover o debate sobre a necessidade de atualização das legislações, a fim de compreender as evoluções constantes do queijo artesanal brasileiro como um todo.
- Desenvolver e valorizar o papel do queijista como elo fundamental para a divulgação do queijo, educação do consumidor e construção de um mercado sadio e sustentável.

3. REQUISITOS PARA INSCREVER OS QUEIJOS

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

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

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

Todos os inscritos sem registro receberão as fichas de avaliação com as análises técnicas dos jurados, da mesma forma que os demais inscritos. Porém, **caso alcancem pontuação suficiente para ganharem medalha, receberão a ficha de avaliação e o diploma pertinente, no qual constará o termo “pontuação equivalente à medalha de ouro”**, por exemplo, variando, evidentemente de acordo com a correspondência. Mas, por não terem ainda obtido autorização para serem comercializados e, portanto, teoricamente não possuírem “rótulo”, **esses participantes não terão o direito de usar o adesivo-medalha em suas embalagens.**

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

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

3.5. As queijarias premiadas e que, de acordo com o regulamento, estão autorizadas a



utilizarem o **selo-medalha**, devem acessar a plataforma de inscrição para fazer download da arte, seja a medalha de ouro, prata ou bronze.

3.6. As inscrições estarão abertas a partir do dia 30 de janeiro de 2024 e devem ser realizadas única e exclusivamente pelo site www.premioqueijobrasil.com.br.

4. REGULAMENTO E CATEGORIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO DOS QUEIJOS

4.1. Definição das grandes categorias

a. Categoria Queijo Artesanal Tradicional: os queijos da grande **Categoria Queijo Artesanal TRADICIONAL** devem ser produzidos nas regiões tradicionais, respeitando a geografia e o saber-fazer de cada queijo tradicional brasileiro; precisam seguir o padrão tradicional de produção e a origem de cada um dos queijos tradicionais brasileiros.

Por exemplo: o **Queijo Minas Artesanal (QMA)** são tradicionalmente produzidos nas microrregiões demarcadas, podendo ou não apresentarem mofo na casca, porém precisam ser inscritos nas categorias que são destinadas ao QMA, que são as seguintes: 5.1.1. Queijo Minas Artesanal e 5.1.2. Queijo Minas Artesanal de Casca Florida.

Observem que o Queijo “Minas” Frescal **NÃO** é considerado Queijo Minas Artesanal. O Frescal deverá ser inscrito em uma das seguintes categorias: 5.6.34, 5.7.34, 5.8.34, 5.9.34, 5.10.34, 5.11.34, 5.12.34 ou 5.13.34 — a depender da definição da grande categoria e da produção com leite de vaca, cabra, búfala ou ovelha do exemplar a ser inscrito.

O mesmo ocorre com o Queijo “Minas” Padrão, que **NÃO** é tradicional e deverá ser enquadrado na categoria equivalente na grande família de queijos finos ou de queijo artesanal de leite pasteurizado.

Para inscrever um queijo na categoria **Queijo Artesanal Serrano** tradicional, ele deve ser produzido nos estados de Santa Catarina ou Rio Grande do Sul e nunca em outro estado. Pode haver a coincidência de existir um outro Queijo Serrano produzido em outra localidade, porém este deverá ser inscrito na pertinente categoria, de acordo com o tratamento térmico do leite e a tecnologia de produção deste Queijo Serrano não tradicional.

Daremos outro exemplo: o Queijo (de) Coalho tradicional, para ser inscrito na categoria “5.1.6. Queijo (de) Coalho”, deverá ser produzido na Região Nordeste ou Norte e nunca em outra região. Caso haja um exemplar de queijo que utilize a mesma tecnologia de produção do Queijo (de) Coalho, porém produzido em uma região não tradicional, este deverá ser inscrito como Queijo TIPO Coalho nas categorias 5.6.31, 5.7.31, 5.8.31, 5.9.31, 5.10.31, 5.11.31, 5.12.31 ou 5.13.31, a depender da definição da grande categoria e da produção com leite de vaca, cabra, búfala ou ovelha do exemplar a ser inscrito.

A mesma regra serve para todos os demais queijos tradicionais brasileiros **citados no item 5.1 deste regulamento.**



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

c. Categoria Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado: obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. Leite pasteurizado, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km para estrada de asfalto e 10 km para estrada de terra e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 litros de leite ao dia para leite bovino e 1.000 litros para leite caprino, ovino ou bubalino.

d. Categoria Queijos Finos: obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. A produção diária de leite bovino não deve ultrapassar o limite de 90.000 litros de leite destinados à elaboração de queijo ao dia e 5.000 litros ao dia para leite caprino, ovino ou bubalino. 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.

4.2. Regras de origem, ingredientes e outras especificações para cada grande categoria

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

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

4.2.3. Para as categorias **Queijo Artesanal de Leite Cru e de Leite Pasteurizado: é proibido** o uso de conservantes, aromatizantes ou defumadores artificiais, produtos industrializados que não sejam comuns na produção de queijos, como também a prática da homogeneização do leite. **É permitido** o uso de urucum, fermentos lácteos industrializados, assim como o uso de coalho ou coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas, como *Geotrichum candidum*, *Penicillium candidum*, *Brevibacterium linens*, *Cylindrocarpon sp.* ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de resina protetora na casca dos queijos.

Caso sua receita utilize algum insumo que não esteja nesta lista, contate a organização do evento para prévia análise pelo e-mail premio@premioqueijobrasil.com.br.



4.2.4. Para a categoria **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, urucum, coalho, coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas como *Geotrichum candidum*, *Penicillium candidum*, *Brevibacterium linens*, *Cylindrocarpum* 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.

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.

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

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

4.3. Regras para o envio das amostras

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

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

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

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

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

4.3.6. 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.

4.3.7. Pedimos aos produtores e representantes que sejam coerentes e não excedam o



número de amostras máximo solicitado e, por favor, não enviem peças e frações exageradamente grandes. Sejam coerentes e não desperdicemos este tão apreciado alimento.

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

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

4.4. Sobre a inscrição

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

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

5. CATEGORIAS E SUBCATEGORIAS DOS QUEIJOS

5.1. Queijo Artesanal Tradicional — produzido nas regiões tradicionais e utilizando o saber-fazer tradicional regional).

5.1.1. Queijo Minas Artesanal — UNICAMENTE QUEIJOS DAS REGIÕES PRODUTORAS DEMARCADAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS.

5.1.2. Queijo Minas Artesanal de Casca Florida — UNICAMENTE QUEIJOS DAS REGIÕES PRODUTORAS DEMARCADAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS.

5.1.3. Queijo Serrano — UNICAMENTE QUEIJOS DAS REGIÕES PRODUTORAS DEMARCADAS DOS ESTADOS DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL.

5.1.4. Queijo Colonial/Diamante/Contestado.

5.1.5. Queijo Manteiga — UNICAMENTE QUEIJOS PRODUZIDOS NAS REGIÕES NORTE E NORDESTE.

5.1.6. Queijo (de) Coalho — UNICAMENTE QUEIJOS PRODUZIDOS NAS REGIÕES NORTE E NORDESTE.

5.1.7. Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha.

5.1.8. Queijo Artesanal de Alagoa/Mantiqueira de Minas/Vale do Suaçuí.

5.1.9. Kochkäse (leite desnatado).

5.1.10. Queijinho.

5.1.11. Requeijão tradicional — não cremoso: para o Requeijão de colher, verificar categoria adequada.

5.1.12. Queijo do Marajó.

5.1.13 Manteiga de Garrafa / da Terra

5.2. Queijo Artesanal de Leite Cru de Vaca

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

5.2.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.2.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.2.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.2.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.2.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.2.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.2.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.2.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.2.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.2.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.2.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.2.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.2.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.2.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.2.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.2.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.2.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.2.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.2.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.2.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.2.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.2.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.2.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.2.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.2.31. Queijo Fundido.

5.2.32. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.2.33. Ricota — não defumada.

5.2.34. Requeijão cremoso.

5.2.35. Doce de leite puro.

5.2.36. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.3. Queijo Artesanal de Leite Cru de Cabra

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

5.3.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.3.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.3.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.3.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.3.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.3.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre

241 e 360 dias.

5.3.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.3.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.3.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.3.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.3.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.3.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.3.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.3.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.3.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.3.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.3.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.3.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.3.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.3.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.3.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.3.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.3.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.3.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

- 5.3.31. Queijo Fundido.
- 5.3.32. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.
- 5.3.33. Ricota — não defumada.
- 5.3.34. Requeijão cremoso.
- 5.3.35. Doce de leite puro.
- 5.3.36. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
- 5.3.37. Manteiga de nata, de soro ou ghee (clarificada).

5.4. Queijo Artesanal de Leite Cru de Ovelha

- 5.4.1. Massa **não cozida***, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
- 5.4.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
- 5.4.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
- 5.4.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.4.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.4.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
- 5.4.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
- 5.4.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
- 5.4.9. Massa **cozida****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
- 5.4.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
- 5.4.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
- 5.4.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.4.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.4.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
- 5.4.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
- 5.4.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
- 5.4.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação

entre 14 e 30 dias.

5.4.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.4.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.4.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.4.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.4.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.4.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.4.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.4.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.4.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.4.31. Queijo Fundido.

5.4.32. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.4.33. Ricota — não defumada.

5.4.34. Requeijão cremoso.

5.4.35. Doce de leite puro.

5.4.36. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.5. Queijo Artesanal de Leite Cru de Búfala e/ou Misturas de Diferentes Leites

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

5.5.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.5.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.5.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.5.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.5.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.5.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.5.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.5.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.5.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.5.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.5.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.5.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.5.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.5.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.5.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.5.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.5.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.5.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.5.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.5.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.5.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.5.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

5.5.28. Fermentação ácido-lática — os queijos de fermentação ácido-lática com car-

vão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.

5.5.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.5.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.5.31. Queijo Fundido.

5.5.32. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.5.33. Ricota — não defumada.

5.5.34. Requeijão cremoso.

5.5.35. Doce de leite puro.

5.5.36. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.6. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Vaca

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

5.6.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.6.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.6.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.6.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.6.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.6.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.6.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.6.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.6.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.6.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.6.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.6.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.6.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.6.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.6.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.6.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.6.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.6.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.6.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.6.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.6.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.6.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.6.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.6.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.6.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.6.32. Queijo Fundido.

5.6.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.6.34. 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.

5.6.35. Ricota — não defumada.

5.6.36. Requeijão cremoso.

5.6.37. Doce de leite puro.

5.6.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.7. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Cabra

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

5.7.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.7.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.7.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.7.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.7.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.7.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.7.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.7.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.7.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.7.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.7.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.7.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.7.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.7.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.7.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.7.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.7.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.7.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre

121 e 180 dias.

5.7.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.7.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.7.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.7.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.7.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.7.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.7.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.7.32. Queijo Fundido.

5.7.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.7.34. 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.

5.7.35. Ricota — não defumada.

5.7.36. Requeijão cremoso.

5.7.37. Doce de leite puro.

5.7.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.8. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Ovelha

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

5.8.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.8.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.8.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.8.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.8.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.8.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.8.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.8.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.8.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.8.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.8.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.8.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.8.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.8.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.8.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.8.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.8.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.8.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.8.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.8.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.8.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.8.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

5.8.27. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou

defumações artificiais.

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

5.8.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.8.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.8.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.8.32. Queijo Fundido.

5.8.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.8.34. 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.

5.8.35. Ricota — não defumada.

5.8.36. Requeijão cremoso.

5.8.37. Doce de leite puro.

5.8.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.9. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Búfala e/ou Misturas de Diferentes Leites

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

5.9.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.9.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.9.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.9.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.9.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.9.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.9.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.9.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

- 5.9.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
- 5.9.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.9.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.9.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
- 5.9.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
- 5.9.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
- 5.9.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
- 5.9.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.
- 5.9.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.9.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.9.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
- 5.9.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
- 5.9.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
- 5.9.24. Massa mole e casca lavada (*Brevibacterium linens*).
- 5.9.25. Massa mole e casca mofada (*Penicillium candidum*).
- 5.9.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).
- 5.9.27. Temperados/defumados — não serão aceitos os queijos com temperos ou defumações artificiais.
- 5.9.28. Fermentação ácido-lática — os queijos de fermentação ácido-lática com carvão vegetal na casca deverão ser inscritos apenas nesta categoria.
- 5.9.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.
- 5.9.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.
- 5.9.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.
- 5.9.32. Queijo Fundido.
- 5.9.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.
- 5.9.34. 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.

5.9.35. Ricota — não defumada.

5.9.36. Requeijão cremoso.

5.9.37. Doce de leite puro.

5.9.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.10. Queijos Finos de Leite de Vaca

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

5.10.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.10.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.10.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.10.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.10.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.10.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.10.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.10.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.10.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.10.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.10.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.10.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.10.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.10.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior

a 360 dias.

5.10.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.10.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.10.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.10.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.10.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.10.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.10.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.10.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.10.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.10.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.10.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.10.32. Queijo Fundido.

5.10.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.10.34. 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.

5.10.35. Ricota — não defumada.

5.10.36. Requeijão cremoso.

5.10.37. Doce de leite puro.

5.10.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.11. Queijos Finos de Leite de Cabra

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

5.11.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre

31 e 60 dias.

5.11.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.11.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.11.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.11.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.11.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.11.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

5.11.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.11.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.11.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.11.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.11.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.11.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.11.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.11.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.11.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.11.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.11.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.11.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.11.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.11.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.11.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.11.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**

5.11.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.11.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.11.32. Queijo Fundido.

5.11.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.11.34. 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.

5.11.35. Ricota — não defumada.

5.11.36. Requeijão cremoso.

5.11.37. Doce de leite puro.

5.11.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

5.12. Queijos Finos de Leite de Ovelha

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

5.12.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.12.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.12.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.12.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.12.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.12.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.12.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação supe-

rior a 360 dias.

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

5.12.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.

5.12.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.

5.12.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.12.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.12.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.12.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.12.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.12.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.12.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.12.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.12.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.12.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.12.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.12.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.12.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.12.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.12.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

- 5.12.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.
- 5.12.32. Queijo Fundido.
- 5.12.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.
- 5.12.34. 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.
- 5.12.35. Ricota — não defumada.
- 5.12.36. Requeijão cremoso.
- 5.12.37. Doce de leite puro.
- 5.12.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).
- 5.12.39. Manteiga de nata, de soro ou ghee (clarificada).

5.13. Queijos Finos de Leite de Búfala e/ou Misturas de Diferentes Leites

- 5.13.1. Massa **não cozida***, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 8 e 30 dias.
- 5.13.2. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
- 5.13.3. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
- 5.13.4. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.13.5. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.13.6. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.
- 5.13.7. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.
- 5.13.8. Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.
- 5.13.9. Massa **cozida****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
- 5.13.10. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
- 5.13.11. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
- 5.13.12. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
- 5.13.13. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.
- 5.13.14. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.13.15. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.13.16. Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

5.13.17. Massa **semicozida*****, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.

5.13.18. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 90 dias.

5.13.19. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.

5.13.20. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias.

5.13.21. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias.

5.13.22. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias.

5.13.23. Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias.

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

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

5.13.26. Azul (*Penicillium roqueforti*).

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

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

5.13.29. Queijos de Massa Filada — não defumados e **frescos**.

5.13.30. Queijos de Massa Filada — não defumados e **curados**, mínimo de 7 dias, sem limite de tempo máximo.

5.13.31. Queijo Tipo Coalho — PRODUZIDO FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS.

5.13.32. Queijo Fundido.

5.13.33. Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores.

5.13.34. 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.

5.13.35. Ricota — não defumada.

5.13.36. Requeijão cremoso.

5.13.37. Doce de leite puro.

5.13.38. Doce de leite com outro(s) ingrediente(s) adicionado(s).

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

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

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

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

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

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

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

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

Para isso, a mesa avaliadora deverá ser formada por três perfis diferentes de profissionais: um queijista, um técnico de laticínios e outro profissional que poderá ser gastrônomo, jornalista gastronômico, produtor de queijo (representante de associação de produtores e sem queijo inscrito) ou outro perfil que se encaixe no conhecimento técnico necessário para enriquecer a ficha de avaliação que será devolvida aos produtores(as).

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

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

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

Cada grupo avaliará, aproximadamente, entre 20 e 25 amostras de queijos por dia e, para que isso seja viável, o concurso será dividido em dois dias.

Também teremos um grupo de dois ou três jurados técnicos, que estarão presentes para ajudar e assessorar os jurados que tiverem dúvidas com relação aos queijos.

7. SISTEMA DE NOTAS E AVALIAÇÃO

Será adotado o uso de um aplicativo especialmente desenvolvido para o evento, que

deve garantir a funcionalidade e a praticidade e ainda possibilitar o envio de comentários técnicos aos produtores.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação seguirá os seguintes critérios:

- 8.1. Aparência (interna e externa — casca, massa, etc.): de 0 a 20.
- 8.2. Aromas: de 0 a 20.
- 8.3. Textura em boca: de 0 a 10.
- 8.4. Sabor: de 0 a 40.
- 8.5. Equivalência ao estilo: de 0 a 10.

9. REGRA DAS MEDALHAS

Nota máxima possível: 100 pontos.

Ouro 95 a 100 pontos.

Prata 85 a 94 pontos.

Bronze 75 a 84 pontos.

10. TROFÉU SELEÇÃO QUEIJISTA

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

Os avaliadores escolherão entre os medalhistas de ouro aqueles que mais se sobressaem e que merecem uma menção como sendo os destaques da competição. Serão um mínimo de oito e um máximo de 10 queijos que irão compor a Seleção Queijista, ao que se deve adicionar uma manteiga e um doce de leite.

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

11. TROFÉU MELHOR QUEIJO DO ESTADO

11.1. Objetivos

O troféu Melhor Queijo do Estado tem a intenção de proporcionar maior visibilidade regional aos competidores que se comprometem com a qualidade, gerar maior fluxo de negócios localmente e regionalmente e divulgar a cultura do queijo nas regiões premiadas.



11.2. Como funciona

Para participar, basta inscrever o queijo no Prêmio Queijo Brasil e automaticamente o queijo estará concorrendo pelo seu Estado de origem ao Troféu Melhor Queijo do Estado.

O queijo estará automaticamente desclassificado caso o queijo inscrito não chegue a tempo para participar do concurso. As datas-chave para o evento estão disponíveis no item 17 deste regulamento.

O produtor(a) que não quiser participar do Troféu Melhor Queijo do Estado deverá enviar um e-mail para premio@premioqueijobrasil.com.br solicitando a não participação.

11.3. Critério de avaliação

Os queijos que receberem a maior nota total durante a 8ª edição do Prêmio Queijo Brasil serão os ganhadores do troféu representando seu Estado de origem, onde o queijo foi produzido.

Caso haja empate entre queijos da mesma subcategoria e Estado, o critério de desempate será:

- 1º — maior nota no critério sabor;
- 2º — maior nota no critério aparência;
- 3º — maior nota no critério aroma.

Se o empate persistir, poderá haver mais de um ganhador. Caso o empate seja entre queijos com nota máxima de 100 pontos, não haverá critério de desempate e ambos serão premiados com o Troféu.

12. PERFIL DOS JURADOS

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

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

12.3. Produtores de queijo artesanal não serão aceitos como jurados, mesmo que seus queijos não estejam inscritos. Porém, um representante por associação de produtores será convidado para participar como jurado. Esse representante poderá ser presidente, vice, secretário(a) e demais cargos de acordo com o estatuto de cada associação. O convidado não poderá inscrever os seus queijos.

13. QUANTO AO USO DAS MEDALHAS E PREMIAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.11. Segundas vias serão cobradas caso o produtor solicite por meio do seu perfil no

site oficial do Prêmio Queijo Brasil. O valor será anunciado durante a realização do Prêmio Queijo Brasil ou no próprio site oficial (www.premioqueijobrasil.com.br).

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

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

14. PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS

Há cinco tipos de premiações possíveis:

- Bronze.
- Prata.
- Ouro.
- Troféu Seleção Queijista.
- Melhor Queijo do Estado.

15. OUTROS BENEFÍCIOS PARA OS PRODUTORES

15.1. Arte personalizada do Identificador — selo para a aplicação na embalagem do queijo, com o ano de 2025, que estará disponível no sistema de inscrição.

15.2. Publicações nas redes sociais do Prêmio Queijo Brasil.

15.3. Publicação com preço especial na Revista do Queijo.

15.4. Certificado de Prêmio — Diploma, de acordo com a sua premiação.

15.5. Medalha personalizada do Prêmio Queijo Brasil, de acordo com a sua premiação.

15.5.1. As medalhas e certificados que não forem retirados na noite de premiação terão custo de envio de acordo com a cotação dos Correios, mais taxa administrativa de R\$ 15,00 (quinze reais) por medalha/certificado.

15.5.2. Medalhas físicas extras terão custo unitário de R\$ 25,00 (vinte e cinco reais), mais custo de envio.

16. VALOR DA INSCRIÇÃO POR QUEIJO

16.1. Produtor artesanal

16.1.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 7 de março**: o valor por inscrição é de R\$ 99,00 cada.

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

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

16.1.2. Segundo lote

Entre os dias **8 de março e 11 de abril**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 109,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 98,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 87,20 cada.

16.1.3. Terceiro lote

Entre os dias **12 de abril e 9 de maio**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 129,00 cada.

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

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

16.1.4. Quarto lote

Entre os dias **10 de maio e 6 de junho**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 139,00 cada.

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

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

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

16.2.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 7 de março**: o valor por inscrição é de R\$ 65,00 cada (valor de referência para os **dois** primeiros queijos inscritos).

16.2.2. Segundo lote

Entre os dias **8 de março e 11 de abril**: o valor por inscrição passará a ser de R\$ 75,00 cada (valor de referência para os **dois** primeiros queijos inscritos).

16.2.3. Terceiro lote

Entre os dias **12 de abril e 9 de maio**: o valor por inscrição passará a ser de R\$ 89,00 cada (valor de referência para os **dois** primeiros queijos inscritos).

16.2.4. Quarto lote

Entre os dias **10 de maio e 6 de junho**: o valor por inscrição passará a ser de R\$ 99,00 cada (valor de referência para os **dois** primeiros queijos inscritos).

16.2.5. Caso o produtor rural de agricultura familiar queira inscrever mais de duas unidades, o valor aplicado a partir do terceiro queijo será o mesmo do item **16.1** de acordo com a data da inscrição citada no item indicado.

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

16.3. Queijos Finos

16.3.1. Primeiro lote

De **30 de janeiro a 7 de março**: o valor por inscrição é de R\$ 129,00 cada.

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

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

16.3.2. Segundo lote

Entre os dias **8 de março e 11 de abril**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 139,00 cada.

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

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

16.3.3. Terceiro lote

Entre os dias **12 de abril e 9 de maio**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 149,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 134,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 119,20 cada.

16.3.4. Quarto lote

Entre os dias **10 de maio e 6 de junho**: o valor por inscrição passa a ser de R\$ 159,00 cada.

Para cinco a nove peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 143,10 cada.

Para 10 ou mais peças inscritas, o valor passa a ser de R\$ 127,20 cada.

17. DATAS E PRAZOS

17.1. Inscrições: de 30 de janeiro a 6 de junho de 2025.

• **De 1 a 5 de julho (horário comercial)**: prazo para o recebimento das amostras de queijos para o concurso, exceto queijos frescos, Requeijão, Kochkäse, Queijinho e fermentação ácido-lática.

• **7 de julho (horário comercial)**: prazo limite de recebimento de amostras para os queijos frescos, Requeijão, Kochkäse, Queijinho e fermentação ácido-lática.



- **8 e 9 de julho:** avaliação dos queijos inscritos no concurso do Prêmio Queijo Brasil. Observação: não serão aceitos queijos no dia da avaliação.
- **10 de julho:** divulgação dos premiados e entrega dos troféus e certificados.

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.

17.2. Os queijos inscritos deverão ser enviados para o endereço: Rua Itapiranga, 158, **guarita**, Blumenau/SC, CEP 89036-230. O prazo para recebimento será do dia **1 de julho** até o dia **5 de julho** (até **7 de julho** para queijos frescos, conforme item 17.1.).

17.3. Todas as peças enviadas serão estocadas em câmara fria até o dia da avaliação.

18. DO ACEITE

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

Q VIII
PRÊMIO
QUEIJO BRASIL

2025

REGULAMENTO