

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

ANEXO II

SUMÁRIO

1. DATAS IMPORTANTES	3
2. LOTES E EXPLICAÇÕES	3
2.1. VALORES DE INSCRIÇÃO PARA PRODUTOS ARTESANAIS	4
2.2. VALORES DE INSCRIÇÃO PARA PRODUTOR RURAL DA AGRICULTURA FAMILIAR	4
2.3. VALORES DE INSCRIÇÃO PARA PRODUTOS FINOS	4
3. NOVIDADES IMPORTANTES QUE VOCÊ NÃO PODE PERDER	5
3.1. NOVAS REGRAS PARA A ALTERAÇÃO DO REGISTRO DOS QUEIJOS NO SISTEMA OPERACIONAL IQUEIJO	5
3.2. COMO ALTERAR A DESCRIÇÃO E O REGISTRO DAS AMOSTRAS	5
3.3. PENALIZAÇÕES PARA AS AMOSTRAS COM IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM	5
3.4. ATUALIZAÇÕES NA REGRA PARA A PARTICIPAÇÃO DOS QUEIJOS SEM REGISTRO SANITÁRIO	6
3.5. NOVA GRANDE CATEGORIA, NOVAS SUBCATEGORIAS E REORGANIZAÇÃO NO REGISTRO DAS TECNOLOGIAS DE PRODUÇÃO	7
3.6. POLÍTICA DE USO E DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS PÓS-CONCURSO	7
4. CATEGORIAS	7
4.1. COMO FUNCIONAM	7
4.2. AS GRANDES CATEGORIAS	8
4.3. AS SUBCATEGORIAS	9
4.4. REGRAS DE ORIGEM, INGREDIENTES E OUTRAS ESPECIFICAÇÕES PARA CADA GRANDE CATEGORIA	9
5. QUEM SÃO OS JURADOS E COMO É COMPOSTA UMA MESA DE AVALIAÇÕES	11
5.1. PERFIL DOS JURADOS	11
5.2. DO CONFLITO DE INTERESSES	11
5.3. JURADOS PRODUTORES	11
5.4. DISTRIBUIÇÃO DOS JURADOS NAS MESAS DE AVALIAÇÕES	11
6. VANTAGENS ASSOCIATIVAS	12
7. PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS	12
8. DINÂMICA DO CONCURSO, TROFÉU SELEÇÃO QUEIJISTA E MELHOR QUEIJO POR ESTADO	12
9. COMO FUNCIONA A PLATAFORMA DE AVALIAÇÃO	12
10. PERGUNTAS FREQUENTES (FAQ)	13

1. DATAS IMPORTANTES

Marco	Data/Período	Observação operacional
Abertura das inscrições — Lote 1	06/03/2026	Início do período de inscrições.
Encerramento das inscrições — Lote 4	19/06/2026	Encerramento do período regular de inscrições.
Liberação para impressão de etiquetas e envio de amostras	26/06/2026	A partir desta data, inicia-se a etapa de etiquetagem e logística. Alterações de inscrição, incluindo descrição do produto, somente poderão ser solicitadas até 2 (dois) dias antes da impressão ou emissão das etiquetas oficiais, exclusivamente pelos canais oficiais e mediante registro formal. Após esse marco, a inscrição torna-se imutável durante todo o processo, sendo vedada qualquer alteração de descrição do produto, categoria, subcategoria, tecnologia declarada, maturação declarada, origem do leite ou qualquer informação que impacte a identificação operacional da amostra.
Recebimento de amostras, exceto queijos frescos e itens especiais	14/07/2026 a 18/07/2026, em horário comercial: 8h às 12h e 13h30 às 18h	Amostras recebidas fora da janela oficial de recebimento não serão aceitas, independentemente do motivo do atraso. Exceção operacional (consolidação de envio): participantes que possuam, no mesmo envio, amostras de queijos frescos e amostras não frescas poderão entregar todas as amostras até a data prevista para queijos frescos, desde que respeitados os requisitos de embalagem, identificação e integridade (incluindo cadeia de frio, quando aplicável) e desde que a entrega ocorra dentro do horário comercial.
Recebimento de amostras: queijos frescos e itens especiais	20/07/2026, em horário comercial: 8h às 12h e 13h30 às 18h	Aplicável a queijos frescos, requeijão, Kochkäse, Queijinho e itens de fermentação ácido-lática. Regra de consolidação de envio: participantes que possuam também amostras maturadas e demais itens, exceto frescos e especiais, poderão, se desejarem, entregar tudo em um único envio até esta data, sob sua responsabilidade logística e sanitária.
Avaliação das amostras inscritas	21/07/2026 e 22/07/2026	Janela de julgamento.
Resultado final com notas	24/07/2026	Divulgação do resultado e das notas durante a cerimônia do Festival Nacional do Queijo.
Auditoria e publicação das fichas de avaliação	45 a 60 dias após o resultado final	Publicação após validação de integridade e rastreabilidade.

2. LOTES E EXPLICAÇÕES

O valor da inscrição é atribuído de acordo com a grande categoria do produto inscrito. O participante deve confirmar se o produto está registrado na categoria correta, conforme o item 4 deste Anexo.

Os valores para **Queijo Artesanal Tradicional**, **Queijo Artesanal de Leite Cru**, **Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado** e **Produtos Lácteos Artesanais** seguem a mesma tabela. Os valores para **Queijos Finos** e **Produtos Lácteos Finos** seguem tabela própria.



2.1. Valores de inscrição para produtos artesanais

Aplicável às categorias Queijo Artesanal Tradicional, Queijo Artesanal de Leite Cru, Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado e Produtos Lácteos Artesanais.

Lote	Período	1 a 4 inscrições	5 a 9 inscrições	10 ou mais inscrições
1º	06/03/2026 a 27/03/2026	R\$ 109,00	R\$ 98,10	R\$ 87,20
2º	28/03/2026 a 17/04/2026	R\$ 129,00	R\$ 116,10	R\$ 103,20
3º	18/04/2026 a 08/05/2026	R\$ 139,00	R\$ 125,10	R\$ 111,20
4º	09/05/2026 a 19/06/2026	R\$ 159,00	R\$ 143,10	R\$ 127,20

2.2. Valores de inscrição para produtor rural da agricultura familiar

2.2.1. Valores de referência para os dois primeiros queijos inscritos (exige DAP ou CAF).

Lote	Período	Valor por inscrição
1º	06/03/2026 a 27/03/2026	R\$ 79,00
2º	28/03/2026 a 17/04/2026	R\$ 99,00
3º	18/04/2026 a 08/05/2026	R\$ 109,00
4º	09/05/2026 a 19/06/2026	R\$ 129,00

2.2.2. Caso o produtor rural da agricultura familiar deseje inscrever **mais de duas unidades**, o valor aplicável **a partir do terceiro produto inscrito** seguirá a tabela do item **2.1**, conforme o lote vigente na data da inscrição.

2.2.3. Em qualquer lote, caso o participante inscreva **de cinco a nove** produtos, o desconto por volume seguirá o item **2.1**, conforme o lote vigente na data da inscrição.

2.2.4. O desconto **não é cumulativo**: as condições aplicáveis às **duas primeiras unidades** do item 2.2 não se somam a outros descontos para essas mesmas duas inscrições.

2.3. Valores de inscrição para produtos finos

Aplicável a Queijos Finos e Produtos Lácteos Finos.

Lote	Período	1 a 4 inscrições	5 a 9 inscrições	10 ou mais inscrições
1º	06/03/2026 a 27/03/2026	R\$ 139,00	R\$ 125,10	R\$ 111,20
2º	28/03/2026 a 17/04/2026	R\$ 159,00	R\$ 143,10	R\$ 127,20
3º	18/04/2026 a 08/05/2026	R\$ 169,00	R\$ 152,10	R\$ 135,20
4º	09/05/2026 a 19/06/2026	R\$ 189,00	R\$ 170,10	R\$ 151,20

3. NOVIDADES IMPORTANTES QUE VOCÊ NÃO PODE PERDER

3.1. Novas regras para a alteração do registro dos queijos no sistema operacional iQueijo

Para a 9ª (nona) edição do Prêmio Queijo Brasil, serão aplicadas novas regras para a atualização e/ou alteração da descrição, categorização e/ou quaisquer outros tipos de alterações no registro do queijo dentro do sistema operacional oficial do concurso, o iQueijo.

Para contextualizar as alterações, classificamos os registros de amostras em dois tipos:

- a) **novos registros**, sem histórico de avaliações;
- b) **registros antigos**, com histórico de avaliações em edições anteriores.

Para os produtos denominados **novos registros**, qualquer alteração (descrição do produto, família e/ou categoria) deverá ser efetuada no prazo máximo de até 2 (dois) dias antes da emissão das etiquetas de envio e realizada via canais oficiais de atendimento ao produtor(a).

Para os produtos denominados **registros antigos**, somente poderão ser efetuadas alterações na descrição do produto com o prazo máximo de até 2 (dois) dias antes da emissão das etiquetas de envio e realizada via perfil do produtor(a) no canal oficial do evento. Não serão aceitas alterações na grande categoria ou subcategoria. Caso isso seja necessário, devido à alteração no processo de produção, um novo produto deverá ser registrado. O registro de novo produto não tem custo; será cobrada apenas a inscrição de um novo produto no concurso.

As novas regras citadas acima entram em vigor a partir da 9ª (nona) edição do concurso Prêmio Queijo Brasil em 2026 (dois mil e vinte e seis).

3.2. Como alterar a descrição e o registro das amostras

Para os **novos registros**, qualquer alteração deverá ser realizada via canais oficiais de atendimento ao produtor(a) com abertura de chamado. Durante ele, o produtor(a) terá um atendimento orientativo e receberá a explicação de como alterar a descrição de seus produtos no perfil do produtor(a) e, caso seja necessário, alterar a grande categoria ou subcategoria. O próprio atendimento ao produtor(a) realizará a alteração após a aprovação da Comissão Organizadora.

Para os **registros antigos**, as alterações na descrição poderão ser realizadas diretamente no perfil do produtor(a) no canal oficial do concurso, sem a assessoria do atendimento ao produtor(a).

Tais alterações deverão ser realizadas dentro das regras do item 3.1 deste Guia de Bolso.

3.3. Penalizações para as amostras com identificação de origem

As amostras enviadas para o concurso deverão respeitar as regras do julgamento às cegas, portanto, não deverão apresentar rótulo, baixo ou alto relevo, etiqueta de caseína ou qualquer outro tipo de identificação visual que possa remeter à sua origem. A descrição da amostra, realizada no perfil do produtor(a) e que serve para orientar o jurado(a), tam-

pouco deverá conter qualquer tipo de informação ou insinuação sobre a origem ou nome do produto.

A descrição técnica do produto, escrita pelo produtor(a) para a mesa avaliadora, deverá ser apenas orientativa, e nela o produtor(a) deverá dar a conhecer quais foram as suas intenções ao fabricar aquele produto lácteo, oferecendo informações técnicas, regionais (sem citar a origem) e intelectuais para que a mesa avaliadora possa entender a singularidade do produto apresentado que será avaliado.

3.4. Atualizações na regra para a participação dos queijos sem registro sanitário

O Prêmio Queijo Brasil foi o primeiro concurso de âmbito nacional que se propôs a alçar a voz sobre este importante tema. Desde a primeira edição, em 2014 (dois mil e quatorze), o Prêmio Queijo Brasil defende que as leis que regulamentam a produção de queijo artesanal sejam mais inclusivas e regionalizadas, pois, dentro do Brasil, existem diferentes “Brasis” e cada um tem a sua realidade territorial, cultural e econômica.

Desde a primeira edição, todos os queijos foram aceitos, mesmo aqueles sem caráter comercial, pois a organização do PQB sempre esteve consciente da importância e do impacto positivo que um reconhecimento desses pode trazer para um produtor(a) e sua região. Ao longo destes 12 (doze) anos de história, vimos como municípios, consórcios e estados criaram ou atualizaram suas legislações, inclusive observamos importantes avanços legais na Federação e, neste contexto, o Prêmio Queijo Brasil também precisa se atualizar para seguir evoluindo.

Para a 9ª (nona) edição do concurso, as regras de participação de queijos sem registro sanitário serão atualizadas, seguindo os itens abaixo:

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

b) Cada produto sem registro sanitário poderá participar no máximo em 3 (três) edições do Prêmio Queijo Brasil, consecutivas ou não. A partir da quarta inscrição, o produto sem registro poderá ter sua inscrição indeferida, mantendo-se a possibilidade de participação apenas mediante comprovação de registro sanitário válido, conforme o padrão de elegibilidade sanitária previsto no Regulamento.

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

d) A comunicação pública de resultados por produtos sem registro sanitário, quando

admitida, deve limitar-se a caráter institucional e educativo, sem indução à compra, sem alegação de equivalência a registro e sem utilização de selos em embalagem ou materiais de venda. É vedada qualquer apresentação que simule chancela sanitária, certificação pública, inspeção oficial ou equivalente.

e) O participante declara, no ato da inscrição, o *status* sanitário do estabelecimento. Essa informação integra a trilha de rastreabilidade do concurso para fins de elegibilidade, controles internos e auditoria.

As novas regras citadas acima entram em vigor partir da 9ª (nona) edição do concurso Prêmio Queijo Brasil em 2026 (dois mil e vinte e seis).

3.5. Nova grande categoria, novas subcategorias e reorganização no registro das tecnologias de produção

Ao longo das últimas 3 (três) edições, o concurso se adaptou e atendeu à crescente demanda de outros produtos lácteos, como é o caso do doce de leite e da manteiga, que foram introduzidos em 2024 (dois mil e vinte e quatro) e 2025 (dois mil e vinte e cinco), respectivamente. Agora, em 2026 (dois mil e vinte e seis), para a 9ª (nona) edição, introduziremos a subcategoria “Kefir, iogurte natural e iogurte com outros ingredientes adicionados”.

Também atualizamos a subcategoria “Doce de Leite”: passamos de 2 (duas) para 4 (quatro) subcategorias deste produto lácteo tão genuíno.

Por motivos tecnológicos e organizacionais, teremos uma nova grande categoria, a de “Produtos Lácteos”. Nela serão inseridos todos os tipos de produtos lácteos que não sejam queijo, como iogurte, Kefir, Ricota, Manteiga, Doce de Leite e outros, à exceção da tradicional “Manteiga da Terra ou de Garrafa”, que estará enquadrada na grande categoria “Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional”.

Também criamos a subcategoria “Queijo Tipo Feta”, um tipo de queijo de origem não nacional, mas que hoje é produzido por muitos pequenos laticínios e tem uma boa expressividade de participação no Prêmio Queijo Brasil.

3.6. Política de uso e destinação das amostras pós-concurso

As diretrizes de uso e destinação das amostras pós-concurso são tratadas no Regulamento Oficial, especialmente nos itens 6.5, 6.9 e 11.2 (Cadeia de Custódia, descarte e uso educativo controlado). Este Anexo II — Guia Rápido apresenta apenas o resumo operacional e a orientação de consulta.

4. CATEGORIAS

4.1. Como funcionam

Para o concurso Prêmio Queijo Brasil, as subcategorias têm, principalmente, a função organizacional e funcionam como uma pirâmide: no topo da pirâmide estão os queijos e produtos lácteos em 6 (seis) grandes categorias e, na base, estão as 522 (quinhentas e vinte e duas) subcategorias. Por exemplo: inserida na grande categoria “Queijos Tra-



dicionais”, temos as subcategorias “Queijo de Coalho” e “Queijo Minas Artesanal”, entre outras. Outro exemplo: na categoria “Queijos Artesanais de Leite Cru”, temos inserida a subcategoria “Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias”, entre outras. Na nova grande categoria “Produtos Lácteos Artesanais”, temos a subcategoria “logurte natural”. Todas as subcategorias estão separadas por tipo de leite usado e se repetem para cada tipo de leite.

Com este perfil organizacional, a comissão organizadora consegue oferecer igualdade de oportunidades para todos os participantes, melhor rastreabilidade, julgamento às cegas em ordem de mais suave a mais forte, registro mais amplo e detalhado do panorama produtivo nacional, entre outros aspectos.

Cada grande categoria (citadas no item 4.2 deste Guia de Bolso) tem vaga garantida na maior premiação do concurso, o troféu Seleção Queijista, no qual cada uma das grandes categorias terá entre 1 (um) e 2 (dois) reconhecimentos assegurados.

Cada grande categoria representa as diferentes realidades produtivas do Brasil, servindo como orientação, principalmente, no quesito de volume de produção, já que, ao longo dos mais de 10 (dez) anos de experiência, detectamos a participação de diferentes perfis de produção, de Norte a Sul do país, que transformam ao dia de 50 (cinquenta) a 90.000 (noventa mil) litros de leite.

4.2. As grandes categorias

Até a 8ª (oitava) edição, em 2025 (dois mil e vinte e cinco), o Prêmio Queijo Brasil contava com 5 (cinco) grandes categorias. A partir da 9ª (nona) edição, em 2026 (dois mil e vinte e seis), o concurso contará com 6 (seis) grandes categorias, listadas a seguir.

4.2.1. Queijo Artesanal e Tradicional — Deve ser produzido nas regiões tradicionais utilizando o saber-fazer tradicional regional de origem.

4.2.2. Queijo Artesanal de Leite Cru (podendo ser de vaca, cabra, ovelha, búfala e/ou mistura de diferentes tipos de leites) — Obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. Feito com leite cru, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km (vinte e quatro quilômetros) para estrada de asfalto e 10 km (dez quilômetros) para estrada de terra, e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 L (sete mil litros) de leite ao dia para leite bovino e 1.000 L (mil litros) para leites caprino, ovino ou bubalino.

4.2.3. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado (podendo ser de vaca, cabra, ovelha, búfala e/ou mistura de diferentes tipos de leites) — Obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. Feito com leite pasteurizado, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km (vinte e quatro quilômetros) para estrada de asfalto e 10 km (dez quilômetros) para estrada de terra, e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 L (sete mil litros) de leite ao dia para leite bovino e 1.000 L (mil litros) para leites caprino, ovino ou bubalino.

4.2.4. Queijos Finos — Obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. A produção diária não deve ultrapassar o limite de 90.000 L (noventa mil litros) de leite bovino destinados à elaboração de queijo e de 5.000 L (cinco mil litros) de leite capri-

no, ovino ou bubalino. A grande categoria Queijos Finos se caracteriza unicamente pelo volume de produção diária de leite e não pela tecnologia (receita) de produção; portanto, pode haver queijos fresco, Provolone e Padrão, por exemplo, inscritos dentro da categoria Queijos Finos.

4.2.5. Produtos Lácteos Artesanais — Obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. Feito com leite pasteurizado, próprio e/ou comprado de terceiros, obtido em um raio não maior do que 24 km (vinte e quatro quilômetros) para estrada de asfalto e 10 km (dez quilômetros) para estrada de terra, e que não ultrapasse o limite produtivo de 7.000 L (sete mil litros) de leite ao dia para leite bovino e 1.000 L (mil litros) para leites caprino, ovino ou bubalino.

4.2.6. Produtos Lácteos Finos — Obrigatoriamente elaborado com 100% de leite de origem nacional. A produção diária não deve ultrapassar o limite de 90.000 L (noventa mil litros) de leite bovino destinados à elaboração de queijo e de 5.000 L (cinco mil litros) de leite caprino, ovino ou bubalino.

4.3. As subcategorias

As subcategorias têm caráter orientativo e servem para conduzir a degustação nas mesas avaliadoras, oferecendo um panorama mais detalhado sobre a intensidade de cada queijo e conduzindo a degustação nas mesas avaliadoras de mais suave a mais intenso.

A organização do evento tem uma visão mais panorâmica sobre a diversidade produzida no país e isso, por fim, ajuda na rastreabilidade e organização dentro dos contêineres frigoríficos onde as amostras são armazenadas para o concurso.

A descrição das subcategorias está disponível no **Anexo I — Caderno Técnico**.

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

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

4.4.2. Para a grande categoria **Queijo e Manteiga 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 às indicadas no Manual Técnico de produção de cada Queijo Tradicional Brasileiro.

4.4.3. Para as grandes categorias **Queijo Artesanal de Leite Cru** e **Queijo Artesanal 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*, *Cylindrocarpus* sp. ou *Penicillium roqueforti* de origem industrial. Também é permitido o uso de resina protetora na casca dos queijos.



4.4.4. Para a grande 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*, *Cylindrocarpus* 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.

4.4.5. Para a grande categoria **Produtos Lácteos Artesanais:** é proibido o uso de conservantes, saborizantes, aromatizantes e/ou defumadores artificiais, glutamato monossódico, espessantes, produtos industrializados que não sejam comuns na produção de lácteos, como também a prática da reconstrução (reconstituição) do leite em pó, no caso da produção de iogurtes. Para o Doce de Leite, é permitido o uso de bicarbonato de sódio, açúcar refinado, cristal, mascavo e adoçantes e/ou edulcorantes, desde que sejam utilizados unicamente com a finalidade de se obter produtos exclusivos para diabéticos. É permitido o uso de frutas e outros condimentos gustativos ou aromatizantes naturais, fermentos lácteos industrializados, urucum, coalho, coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas, desde que comuns na produção de lácteos artesanais.

4.4.6. Para a grande categoria **Produtos Lácteos Finos:** é proibido o uso de conservantes, saborizantes, aromatizantes e/ou defumadores artificiais, glutamato monossódico, produtos industrializados que não sejam comuns na produção de lácteos. Para o Doce de Leite, é permitido o uso de bicarbonato de sódio, açúcar refinado, cristal, mascavo e adoçantes e/ou edulcorantes que sejam utilizados unicamente com a finalidade de se obter produtos exclusivos para diabéticos. É permitido o uso de frutas e outros condimentos gustativos ou aromatizantes naturais, fermentos lácteos industrializados, urucum, coalho, coagulante, cloreto de cálcio, cloreto de sódio e outras culturas, desde que comuns na produção de lácteos artesanais.

Caso sua receita utilize algum insumo que não esteja nessa lista, contate a organização do evento para análise prévia pelo e-mail premio@premioqueijobrasil.com.br ou, preferencialmente, via chamado no aplicativo oficial.

Caso seja comprovado que um queijo premiado não cumpre as exigências acima descritas, o produto será imediatamente desclassificado, com revogação do prêmio e aplicação das penalidades cabíveis, incluindo vedação de participação em edições futuras do Prêmio Queijo Brasil. O valor da inscrição não será devolvido.

Caso você identifique indícios de inconsistência ou descumprimento das regras do concurso, encaminhe a comunicação exclusivamente pelos canais oficiais: via chamado no aplicativo oficial (preferencialmente) ou e-mail premio@premioqueijobrasil.com.br. O tratamento será realizado pela Comissão de Integridade, com confidencialidade e registro formal, conforme o Regulamento.

5. QUEM SÃO OS JURADOS E COMO É COMPOSTA UMA MESA DE AVALIAÇÕES

5.1. Perfil dos jurados

O corpo de jurados é composto por queijistas, tecnólogos de laticínios e alimentos, zootecnistas, agrônomos, veterinários, nutricionistas e gastrônomos habituados a trabalhar com queijos ou análise sensorial de alimentos em geral, bem como por representantes de instituições que integram a cadeia do queijo, como Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri-SC), Secretaria de Agricultura de Santa Catarina e Blumenau/SC, empresas de extensão rural, entre outros.

O fator geográfico também é importante na composição do perfil dos jurados, pois acreditamos que os saberes são culturais e, portanto, regionalizados. Há um esforço por parte do evento para manter um equilíbrio no número de jurados de cada região do Brasil, sem perder a qualidade dos perfis profissionais citados acima.

5.2. Do conflito de interesses

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, de acordo com o **Anexo II – Termo de Conduta dos Jurados**.

5.3. Jurados produtores

Os 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) ou atuante nos demais cargos, de acordo com o estatuto de cada associação. O convidado não poderá inscrever os seus queijos.

5.4. Distribuição dos jurados nas mesas de avaliações

Para o PQB, a mesa perfeita é composta por um grupo de 3 (três) ou 4 (quatro) jurados, cada um representando um perfil profissional e uma origem diferente. Portanto, em cada mesa avaliadora, deve conter um **queijista**, um profissional de perfil mais técnico (veterinário, agrônomo, **técnico** em alimentos, produtor de queijos representante de associação, etc.) e um **gastrônomo** (chef de cozinha, sommelier, etc.). Caso haja um quarto jurado, este deverá cumprir um perfil institucional, a exemplo de um profissional que represente empresas apoiadoras do evento, como Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) nacional, estadual ou algum patrocinador.

Além deste perfil diverso de profissionais, a mesa de avaliação também deve ser composta por representantes de diferentes regiões, como, por exemplo, um sudestino, um nordestino e um sulista. Um exemplo de composição de mesa de avaliação ideal para o Prêmio Queijo Brasil seria: um queijista do Nordeste, um técnico do Sudeste e um gastrônomo do Sul.

Desta maneira, conseguiremos proporcionar uma diversidade de conhecimentos e memórias gustativas para cada mesa avaliadora e oferecer igualdade de oportunidades aos queijos participantes.

6. VANTAGENS ASSOCIATIVAS

6.1. Todas as associações de produtores de queijo do Brasil têm a possibilidade de indicar ao menos 1 (um) produtor associado para participar como jurado no concurso. Com isso, as associações poderão ter uma visão mais ampla do que acontece dentro do concurso. Os jurados indicados poderão mudar a cada ano.

6.2. Os associados terão direito a desconto no valor das inscrições para o concurso em função do volume de queijos inscritos provenientes da mesma associação.

6.3. Os associados terão desconto nos valores de algumas atividades presenciais durante o Prêmio Queijo Brasil da edição vigente deste Guia de Bolso. Tais descontos serão anunciados mais adiante nos canais oficiais.

7. PREMIAÇÕES E RECONHECIMENTOS

Todos os queijos e produtos lácteos inscritos que cumpram as regras e quesitos do item 5 do Regulamento oficial da 9ª (nona) edição do Prêmio Queijo Brasil concorrem automaticamente às seguintes premiações e reconhecimentos:

- a) Medalha de Bronze;
- b) Medalha de Prata;
- c) Medalha de Ouro;
- d) Troféu Seleção Queijista;
- e) Melhor Queijo do Estado;
- f) Melhor Doce de Leite do Estado;
- g) Melhor Produto Lácteo do Estado.

8. DINÂMICA DO CONCURSO, TROFÉU SELEÇÃO QUEIJISTA E MELHOR QUEIJO POR ESTADO

Todas as informações com relação à dinâmica de avaliação do concurso, aos troféus Seleção Queijista, Melhor Queijo por Estado e aos critérios de desempate poderão ser visualizadas no item 9 do Regulamento oficial da 9ª (nona) edição do concurso Prêmio Queijo Brasil.

9. COMO FUNCIONA A PLATAFORMA DE AVALIAÇÃO

O Prêmio Queijo Brasil opera com suporte do ecossistema digital iQueijo, uma infraestrutura que integra pessoas, processos e tecnologia para dar escala, consistência e rastreabilidade ao concurso. Esse ambiente conecta inscrição, logística, julgamento às cegas, auditoria e devolutivas ao produtor, reduzindo ruído operacional e reforçando igualdade de oportunidades.

Na prática, isso reduz papel, elimina retrabalho e fortalece a governança do processo. O produtor acompanha o andamento das inscrições e da logística e, após a auditoria, acessa fichas e certificados no próprio ambiente digital, com alinhamento entre cadastro, resultado e histórico.

O ecossistema iQueijo reúne dois módulos integrados. A **Queijaria Digital** é o ambiente do produtor para cadastrar produtos, confirmar inscrições, gerar e imprimir etiquetas, notificar o envio e seguir as orientações oficiais. A **Central Avaliadora** é o ambiente técnico-operacional utilizado pela Organização e pelas mesas avaliadoras para conduzir o julgamento às cegas e registrar notas e observações técnicas, com rastreabilidade e trilha de auditoria até a homologação dos resultados.

A plataforma mantém histórico consolidado desde 2018 (dois mil e dezoito), vinculado ao produtor e aos seus registros, permitindo comparar o desempenho entre as edições, acompanhar a evolução sensorial do produto e orientar melhorias técnicas com base em devolutivas reais. Assim, cada edição se transforma em aprendizado acumulado e em um registro estruturado da evolução do portfólio ao longo do tempo.

De forma complementar, o ecossistema iQueijo disponibiliza planos profissionais opcionais para produtores que desejem ampliar rotinas de gestão e organização técnica do negócio, de forma independente da participação no Prêmio Queijo Brasil.

As fichas de avaliação são disponibilizadas ao participante após a auditoria, dentro do prazo oficial do cronograma. Orientações de acesso podem ser encontradas no *link*: youtu.be/PQHpmKypXdo.

10. PERGUNTAS FREQUENTES (FAQ)

10.1. Onde faço minha inscrição?

Se você já tem perfil e histórico, basta acessar a Queijaria Digital com seu *e-mail* e senha e seguir o fluxo de inscrição do concurso. Se você ainda não tem perfil, primeiro você precisa criar sua conta na Queijaria Digital, confirmar o *e-mail* de validação do cadastro, cadastrar seus produtos e, só então, concluir a inscrição do produto no concurso dentro da plataforma.

10.2. Como faço a inscrição passo a passo?

O passo a passo completo está no tutorial oficial, disponível no *link*: youtu.be/YyuRFVmgvb0. Em termos práticos, o caminho é o mesmo para todos: acessar a Queijaria Digital, garantir que o perfil esteja validado, cadastrar corretamente os produtos e confirmar a inscrição no concurso. Se você já tem perfil e histórico, você começa diretamente pelo *login* com *e-mail* e senha. Se você não tem perfil, você precisa criar a conta, confirmar pelo *e-mail* de confirmação, cadastrar os produtos e concluir a inscrição.

10.3. Já tenho perfil e não lembro a senha. O que faço?

Acesse a Queijaria Digital, clique em “Esqueceu a senha?” e informe o seu *e-mail* de cadastro. Você receberá um e-mail para definir uma nova senha. Depois disso, faça *login*

normalmente e continue sua inscrição. Separamos um tutorial para apoiar o produtor no *link*: youtu.be/vDHNH7yXVh4.

10.4. Quando as etiquetas ficam disponíveis e o que eu preciso fazer?

As etiquetas oficiais só ficam disponíveis a partir da data de liberação definida no cronograma do concurso. Quando forem liberadas, você deve acessar a Queijaria Digital, gerar e imprimir as etiquetas oficiais do sistema e seguir o procedimento de impressão e notificação de envio. Tutorial oficial no *link*: youtu.be/bgB84o9yEzk.

10.5. Posso alterar os dados do meu produto depois de inscrito?

Depende do tipo de registro. Produtos já existentes, com histórico, permitem ajuste de descrição dentro das regras e prazos do concurso. Produtos novos, sem histórico, permitem ajustes até o limite operacional de emissão de etiquetas, respeitando o prazo de até 2 (dois) dias antes da impressão das etiquetas oficiais. Depois do início da etapa de etiquetas e logística, o registro passa a ser tratado como fechado, para preservar rastreabilidade e evitar inconsistências.

10.6. Minha amostra pode chegar fora da janela oficial de recebimento?

Não. Amostras recebidas fora da janela oficial não serão aceitas, independentemente do motivo do atraso. Programe o envio com antecedência e use serviço rastreável para evitar perda.

10.7. Tenho dúvida de categoria e subcategoria. Com quem eu falo?

Se você tiver dúvida antes de concluir a inscrição, busque orientação no apoio operacional do concurso pelo WhatsApp: **+55 (51) 99216-2431**. Isso evita enquadramento incorreto e reduz risco de reclassificação.

10.8. Como identifico minhas amostras corretamente e preservo o julgamento às cegas?

Você deve preparar a amostra para não revelar origem. Isso significa não usar rótulo, marca, relevo, caseína identificável ou qualquer pista de produtor, fazenda, município, região, marca ou nome do produto. A descrição técnica também deve ser neutra e focada em informações de processo, sem indicar origem. Procedimento oficial disponível no *link*: youtu.be/ig_OIUMnBi0?si=RVKn4X--zBawkyDd.

10.9. Como funciona o troféu Seleção Queijista e o Melhor Produto por Estado?

O Guia de Bolso traz a orientação essencial. As etapas, critérios e desempates estão definidos no Regulamento oficial e no Anexo I. Em caso de dúvidas, vale sempre o que está nos documentos oficiais.

10.10. Quando e como acesso minhas fichas de avaliação e certificados?

As fichas e certificados ficam disponíveis no ambiente digital após a auditoria, dentro do prazo oficial do cronograma. O tutorial oficial no *link* a seguir mostra como acessar: youtu.be/PQHpmKypXdo.

10.11. Meu certificado, resultado ou algum dado parece incorreto. O que eu faço?

Registre sua solicitação pelos canais oficiais do concurso, informando número da inscrição e o produto. Ajustes só são analisados com base objetiva e registro formal, seguindo as regras do concurso.

10.12. O que acontece com amostras sem registro sanitário?

A participação pode ocorrer em caráter excepcional, com foco em devolutiva técnica e incentivo à regularização, conforme regras específicas da edição. Mesmo quando houver resultado homologado, é proibido usar resultado, certificado, medalhas ou selos para venda, promoção, embalagem, *e-commerce* ou ponto de venda.

10.13. Tenho problema com o sistema ou plataforma. Como peço suporte?

Para problemas de acesso, instabilidade, erro de cadastro, etiquetas ou navegação na plataforma, fale diretamente com o suporte pelo WhatsApp: **+55 (19) 99658-3888**. Ao chamar, informe seu *e-mail* de cadastro, o produto envolvido e, se possível, envie *print* do erro para acelerar a solução.

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

ANEXO II