

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

ANEXO I

SUMÁRIO

1. ESTRUTURA OFICIAL DE CATEGORIAS, SUBCATEGORIAS E REQUISITOS	3
1.1. REGRAS GERAIS DE MATÉRIA-PRIMA	3
1.2. GRANDES CATEGORIAS — DEFINIÇÃO, LIMITES E TIPOS DE LEITE ADMITIDOS	3
1.3. ESTRUTURA OFICIAL DE SUBCATEGORIAS	5
1.4. LISTA DE PRODUTOS LÁCTEOS	8
1.5. LISTA DE APOIO	8

Este Anexo consolida, de forma padronizada, a estrutura oficial de categorias e subcategorias do concurso, incluindo as definições de enquadramento e os critérios objetivos de classificação aplicáveis ao registro das amostras na plataforma oficial. Este Anexo não contém datas, prazos ou cronograma da edição. As informações de datas e prazos oficiais constam no Anexo II.

1. Estrutura oficial de categorias, subcategorias e requisitos

1.1. Regras gerais de matéria-prima

Serão aceitos produtos elaborados com leite de vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, desde que:

- a) informados corretamente na inscrição, incluindo tipo de leite animal e tecnologia aplicável;
- b) aderentes às regras e limites da grande categoria, categoria e subcategoria declaradas;
- c) compatíveis com a estabilidade operacional exigida para transporte, recebimento e julgamento cego.

Parágrafo único. O tipo de leite animal é campo obrigatório de cadastro e integra rastreabilidade, classificação e auditoria, sem alterar, por si só, a metodologia de julgamento às cegas.

1.2. Grandes categorias — definição, limites e tipos de leite admitidos

Aplicam-se a todas as grandes categorias as regras gerais do Regulamento. Em todas as categorias é permitida a inscrição de produtos elaborados com leite de vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, desde que o tipo de leite animal esteja declarado corretamente na inscrição e compatível com a tecnologia e subcategoria escolhidas.

Grande categoria	Regra de enquadramento	Requisitos e limites operacionais	Tipo de leite animal admitido
Queijo e Manteiga Artesanais Tradicionais	Produto associado a território tradicional reconhecido, com identidade regional coerente e padrão tecnológico tradicional aplicável.	Deve respeitar regras de origem e padrão tradicional aplicáveis ao tipo e território. Produto do mesmo “tipo” produzido fora do território tradicional não se enquadra como tradicional e deverá ser inscrito nas categorias não tradicionais correspondentes.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, conforme o padrão tradicional aplicável ao território e ao tipo.
Queijo Artesanal de Leite Cru	Produção com leite cru, com origem do leite dentro do raio logístico definido.	Raio máximo da origem do leite: 24 km por asfalto e 10 km por estrada de terra. Limite de produção diária: 7.000 litros para leite bovino e 1.000 litros para leites caprino, ovino e bubalino.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos.
Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado	Produção com leite pasteurizado, com 100% de leite nacional.	Mesmos limites produtivos do perfil artesanal: 24 km por asfalto e 10 km por estrada de terra; 7.000 litros para leite bovino e 1.000 litros para leites caprino, ovino e bubalino.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos.
Queijos Finos	Produção com 100% de leite nacional, com perfil de escala maior permitido.	Limite de produção diária destinada a queijo: 90.000 litros para leite bovino e 5.000 litros para leites caprino, ovino e bubalino.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos.
Produtos Lácteos Artesanais	Produto lácteo elegível que não é queijo, com perfil artesanal.	Matéria-prima de origem nacional. Processo coerente com a tecnologia declarada e estabilidade para julgamento. Raio máximo da origem do leite: 24 km por asfalto e 10 km por estrada de terra. Limites do artesanal: 7.000 litros para leite bovino e 1.000 litros para leites caprino, ovino e bubalino.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos.
Produtos Lácteos Finos	Produto lácteo elegível que não é queijo, com perfil de escala maior.	Matéria-prima de origem nacional. Processo coerente com a tecnologia declarada e estabilidade para julgamento. Limites do perfil finos: 90.000 litros para leite bovino e 5.000 litros para leites caprino, ovino e bubalino.	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos.

Tabela 1.2. Grandes categorias — definição, limites e tipos de leite admitidos.

Cláusula de clareza operacional. O tipo de leite animal deve ser declarado em todas as inscrições de queijo e de produtos lácteos, inclusive quando se tratar de mistura, e será usado pela Organização para fins de parametrização, rastreabilidade, auditoria e validação de compatibilidade com a subcategoria.

1.2.1. Produtos Lácteos

São considerados Produtos Lácteos os itens elaborados a partir de leite e derivados que não sejam queijo, desde que elegíveis na parametrização oficial da edição. Exemplos usuais incluem Ricota, Manteiga (à exceção da “Manteiga da Terra ou de Garrafa”, enquadrada na grande categoria “Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional”), Doce de Leite,iogurte Natural, iogurte com outros ingredientes e Kefir. Para Produtos Lácteos Artesanais

e Produtos Lácteos Finos, aplicam-se cumulativamente as seguintes condições:

1.2.1.1. O produto e a tecnologia declarados devem ser compatíveis com a grande categoria escolhida.

1.2.1.2. O produto deve apresentar estabilidade para transporte, recebimento e julgamento dentro das janelas operacionais.

1.2.1.3. A amostra não pode conter qualquer elemento identificável que comprometa o julgamento às cegas.

1.2.1.4. A documentação sanitária e fiscal aplicável deve estar informada e válida, quando exigida.

1.3. Estrutura oficial de subcategorias

As subcategorias oficiais são organizadas de forma objetiva para facilitar o correto enquadramento pelo produtor e reduzir reclassificações. A estrutura se divide em:

a) tabela exclusiva de Tradicionais e

b) matriz única de tecnologia, tipo de leite animal e faixa de maturação para categorias não tradicionais, complementada por subcategorias especiais e enquadramentos diretos.

1.3.1. Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional

1. QUEIJO E MANTEIGA ARTESANAL TRADICIONAL
1.1. Queijo Minas Artesanal Casca Polida
1.2. Queijo Minas Artesanal Casca Florida
1.3. Queijo Serrano
1.4. Queijo Colonial/Diamante/Contestado
1.5. Queijo Manteiga
1.6. Queijo (de) Coalho
1.7. Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha
1.8. Queijo Artesanal de Alagoa, Mantiqueira de Minas e Vale do Suaçuí
1.9. Kochkäse (leite desnatado)
1.10. Queijinho
1.11. Requeijão tradicional, com e sem raspa, não cremoso
1.12. Queijo do Marajó
1.13. Manteiga da Terra ou de Garrafa

Tabela 1.3.1. Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional.

Esta tabela é exclusiva para produtos enquadrados como Tradicionais.

Parágrafo único. O produto do “tipo” tradicional produzido fora do território tradicional aplicável não será enquadrado como Tradicional, devendo ser inscrito nas categorias não tradicionais correspondentes.

1.3.2. Categorias não tradicionais

Aplicável às seguintes grandes categorias: Queijo Artesanal de Leite Cru, Queijo Artesanal

Tecnologia	Tipo de leite animal	Casca	Faixa de maturação
Massa não cozida*	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, desde que declarados corretamente na inscrição e compatíveis com a categoria escolhida	Natural ou com resina protetora	• 14 a 30 dias • 31 a 60 dias • 61 a 90 dias • 91 a 120 dias • 121 a 180 dias • 181 a 240 dias • 241 a 360 dias • Superior a 360 dias
Massa cozida**	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, desde que declarados corretamente na inscrição e compatíveis com a categoria escolhida	Natural ou com resina protetora	• 14 a 30 dias • 31 a 60 dias • 61 a 90 dias • 91 a 120 dias • 121 a 180 dias • 181 a 240 dias • 241 a 360 dias • Superior a 360 dias
Massa semicozida***	Vaca, cabra, ovelha, búfala e mistos, desde que declarados corretamente na inscrição e compatíveis com a categoria escolhida	Natural ou com resina protetora	• 14 a 30 dias • 31 a 60 dias • 61 a 90 dias • 91 a 120 dias • 121 a 180 dias • 181 a 240 dias • 241 a 360 dias • Superior a 360 dias

Tabela 1.3.2. Matriz por tecnologia, tipo de leite animal, casca e faixa de maturação. Notas técnicas:

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

de Leite Pasteurizado e Queijos Finos.

1.3.3. Subcategorias tecnológicas especiais

Estas subcategorias não utilizam a matriz de faixa de maturação por tabela, salvo quando

Subcategoria
Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
Temperados e defumados
Fermentação ácido-lática
Massa filada — não defumados e frescos
Massa filada — não defumados e curados, no mínimo, por 7 dias
Queijo tipo Feta
Outros queijos não incluídos nas subcategorias anteriores

Tabela 1.3.3. Subcategorias tecnológicas especiais.

a própria tecnologia exigir tempo mínimo específico.

Subcategoria	Regra prática de enquadramento
Queijo Tipo Coalho — somente produzidos fora das regiões tradicionais	Para produtos “tipo Coalho” que não se enquadram como Tradicionais por território e padrão tradicional
Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — sem maturação	Produto sem maturação, independentemente de tecnologia de massa na matriz

Tabela 1.3.4. Enquadramentos diretos e itens específicos.

1.3.4. Enquadramentos diretos e itens específicos

1.3.5. Restrições operacionais de tecnologia e serviço

- 1.3.5.1. Carvão vegetal na casca: permitido somente para fermentação ácido-lática.
- 1.3.5.2. Defumação artificial: não permitida.
- 1.3.5.3. Massa filada fresca: não pode ser defumada.
- 1.3.5.4. Massa filada curada: deve possuir, no mínimo, 7 dias de cura.
- 1.3.5.5. A Organização poderá indeferir ou reclassificar produtos cuja tecnologia declarada seja incompatível com a categoria e subcategoria, mediante registro formal e trilha auditável.



1.4. Lista de Produtos Lácteos

A lista de Produtos Lácteos elegíveis é definida neste Anexo e será aplicada conforme parametrização oficial vigente na plataforma. Para referência operacional, exemplos usuais incluem:

- a) Ricota não defumada e ricota defumada;
- b) Requeijão cremoso;
- c) queijo fundido;
- d) Doce de Leite, em variações de pureza e textura;
- e) logurte Natural e logurte com outros ingredientes;
- f) Kefir;
- g) Manteiga de nata, de soro ou *ghee*.

1.4.1 Regras específicas de composição para logurtes

1.4.1.1. logurte natural de produtos lácteos artesanais deve conter exclusivamente leite integral, semidesnatado ou desnatado, e fermentos lácteos. Para logurte Natural tipo grego, admite-se adição de nata como ingrediente.

1.4.1.2. Para logurte Natural e tipo grego de produtos lácteos finos, admite-se leite em pó reconstituído, desde que produzido e obtido no Brasil.

1.4.1.3. logurte com outros ingredientes pode conter açúcar ou adoçantes e edulcorantes, vedada a mistura de açúcar com adoçante no mesmo produto. Sabores devem ser de origem natural; não se aceitam aromatizantes ou espessantes não naturais.

1.5. Lista de apoio

Esta lista tem finalidade exclusivamente orientativa, para facilitar o correto enquadramento pelo participante. A lista não é exaustiva e não substitui a parametrização oficial vigente na plataforma do concurso. Em caso de divergência entre esta lista e a parametrização oficial vigente, prevalece a parametrização oficial vigente na plataforma.

1.	QUEIJO E MANTEIGA ARTESANAL TRADICIONAL
1.1.	Queijo Minas Artesanal Casca Polida
1.2.	Queijo Minas Artesanal Casca Florida
1.3.	Queijo Serrano
1.4.	Queijo Colonial/Diamante/Contestado
1.5.	Queijo Manteiga
1.6.	Queijo (de) Coalho
1.7.	Queijo Porongo, Nicola e/ou Cabacinha
1.8.	Queijo Artesanal de Alagoa, Mantiqueira de Minas e Vale do Suaçuí
1.9.	Kochkäse (leite desnatado)
1.10.	Queijinho
1.11.	Requeijão tradicional, com e sem raspa, não cremoso
1.12.	Queijo do Marajó
1.13.	Manteiga da Terra ou de Garrafa

Tabela 1.5.1. Queijo e Manteiga Artesanal Tradicional.

2.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU DE VACA
2.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
2.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
2.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
2.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
2.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
2.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
2.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
2.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
2.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
2.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
2.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
2.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
2.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
2.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
2.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
2.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
2.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
2.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
2.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
2.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
2.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
2.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
2.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
2.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
2.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
2.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
2.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
2.28.	Temperados/defumados
2.29.	Fermentação ácido-lática
2.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
2.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados , no mínimo, por 7 dias
2.32.	Queijo tipo Feta
2.33.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.2. Queijo Artesanal de Leite Cru de Vaca.

3.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU DE CABRA
3.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
3.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
3.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
3.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
3.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
3.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
3.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
3.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
3.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
3.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
3.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
3.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
3.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
3.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
3.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
3.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
3.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
3.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
3.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
3.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
3.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
3.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
3.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
3.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
3.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
3.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
3.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
3.28.	Temperados/defumados
3.29.	Fermentação ácido-lática
3.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
3.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados , no mínimo, por 7 dias
3.32.	Queijo tipo Feta
3.33.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.3. Queijo Artesanal de Leite Cru de Cabra.

4.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU DE OVELHA
4.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
4.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
4.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
4.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
4.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
4.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
4.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
4.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
4.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
4.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
4.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
4.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
4.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
4.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
4.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
4.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
4.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
4.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
4.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
4.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
4.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
4.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
4.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
4.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
4.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
4.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
4.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
4.28.	Temperados/defumados
4.29.	Fermentação ácido-lática
4.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
4.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados , no mínimo, por 7 dias
4.32.	Queijo tipo Feta
4.33.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.4. Queijo Artesanal de Leite Cru de Ovelha.

5.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE CRU DE BÚFALA E/OU MISTURA
5.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
5.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
5.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
5.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
5.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
5.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
5.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
5.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
5.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
5.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
5.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
5.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
5.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
5.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
5.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
5.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
5.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
5.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
5.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
5.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
5.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
5.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
5.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
5.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
5.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
5.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
5.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
5.28.	Temperados/defumados
5.29.	Fermentação ácido-lática
5.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
5.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados , no mínimo, por 7 dias
5.32.	Queijo tipo Feta
5.33.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.5. Queijo Artesanal de Leite Cru de Búfala e/ou Mistura.

6.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE PASTEURIZADO DE VACA
6.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
6.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
6.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
6.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
6.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
6.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
6.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
6.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
6.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
6.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
6.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
6.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
6.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
6.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
6.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
6.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
6.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
6.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
6.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
6.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
6.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
6.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
6.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
6.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
6.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
6.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
6.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
6.28.	Temperados/defumados
6.29.	Fermentação ácido-lática
6.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
6.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
6.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
6.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
6.34.	Queijo tipo Feta
6.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.6. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Vaca.

7.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE PASTEURIZADO DE CABRA
7.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
7.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
7.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
7.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
7.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
7.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
7.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
7.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
7.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
7.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
7.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
7.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
7.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
7.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
7.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
7.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
7.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
7.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
7.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
7.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
7.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
7.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
7.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
7.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
7.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
7.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
7.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
7.28.	Temperados/defumados
7.29.	Fermentação ácido-lática
7.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
7.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
7.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
7.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
7.34.	Queijo tipo Feta
7.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.7. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Cabra.

8.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE PASTEURIZADO DE OVELHA
8.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
8.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
8.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
8.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
8.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
8.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
8.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
8.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
8.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
8.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
8.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
8.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
8.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
8.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
8.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
8.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
8.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
8.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
8.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
8.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
8.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
8.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
8.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
8.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
8.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
8.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
8.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
8.28.	Temperados/defumados
8.29.	Fermentação ácido-lática
8.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
8.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
8.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
8.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
8.34.	Queijo tipo Feta
8.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.8. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Ovelha.

9.	QUEIJO ARTESANAL DE LEITE PASTEURIZADO DE BÚFALA E/OU MISTURA
9.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
9.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
9.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
9.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
9.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
9.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
9.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
9.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
9.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
9.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
9.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
9.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
9.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
9.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
9.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
9.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
9.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
9.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
9.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
9.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
9.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
9.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
9.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
9.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
9.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
9.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
9.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
9.28.	Temperados/defumados
9.29.	Fermentação ácido-lática
9.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
9.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
9.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
9.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
9.34.	Queijo tipo Feta
9.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.9. Queijo Artesanal de Leite Pasteurizado de Búfala e/ou Mistura.

10.	QUEIJOS FINOS DE LEITE DE VACA
10.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
10.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
10.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
10.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
10.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
10.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
10.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
10.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
10.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
10.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
10.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
10.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
10.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
10.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
10.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
10.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
10.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
10.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
10.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
10.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
10.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
10.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
10.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
10.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
10.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
10.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
10.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
10.28.	Temperados/defumados
10.29.	Fermentação ácido-lática
10.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
10.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
10.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
10.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
10.34.	Queijo tipo Feta
10.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.10. Queijos Finos de Leite de Vaca.

11.	QUEIJOS FINOS DE LEITE DE CABRA
11.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
11.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
11.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
11.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
11.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
11.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
11.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
11.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
11.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
11.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
11.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
11.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
11.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
11.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
11.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
11.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
11.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
11.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
11.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
11.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
11.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
11.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
11.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
11.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
11.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
11.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
11.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
11.28.	Temperados/defumados
11.29.	Fermentação ácido-lática
11.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
11.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
11.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
11.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
11.34.	Queijo tipo Feta
11.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.11. Queijos Finos de Leite de Cabra.

12.	QUEIJOS FINOS DE LEITE DE OVELHA
12.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
12.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
12.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
12.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
12.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
12.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
12.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
12.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
12.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
12.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
12.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
12.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
12.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
12.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
12.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
12.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
12.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
12.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
12.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
12.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
12.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
12.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
12.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
12.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
12.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
12.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
12.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
12.28.	Temperados/defumados
12.29.	Fermentação ácido-lática
12.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
12.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
12.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
12.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
12.34.	Queijo tipo Feta
12.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.12. Queijos Finos de Leite de Ovelha.

13.	QUEIJOS FINOS DE LEITE DE BÚFALA E/OU MISTURA
13.1.	Massa não cozida* , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
13.2.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
13.3.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
13.4.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
13.5.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
13.6.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
13.7.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
13.8.	Massa não cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
13.9.	Massa cozida** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias.
13.10.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias.
13.11.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias.
13.12.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias.
13.13.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
13.14.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
13.15.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
13.16.	Massa cozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
13.17.	Massa semicozida*** , casca natural ou com resina protetora e maturação entre 14 e 30 dias
13.18.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 31 e 60 dias
13.19.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 61 e 90 dias
13.20.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 91 e 120 dias
13.21.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 121 e 180 dias
13.22.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 181 e 240 dias
13.23.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação entre 241 e 360 dias
13.24.	Massa semicozida, casca natural ou com resina protetora e maturação superior a 360 dias
13.25.	Massa mole e casca lavada (<i>Brevibacterium linens</i>)
13.26.	Massa mole e casca mofada (<i>Penicillium candidum</i>)
13.27.	Azul (<i>Penicillium roqueforti</i>)
13.28.	Temperados/defumados
13.29.	Fermentação ácido-lática
13.30.	Queijos de Massa Filada — não defumados e frescos
13.31.	Queijos de Massa Filada — não defumados e curados no mínimo por 7 dias
13.32.	Queijo Tipo Coalho — SOMENTE PRODUZIDOS FORA DAS REGIÕES TRADICIONAIS
13.33.	Queijo Fresco (Minas Frescal, Frescal) — queijo sem maturação
13.34.	Queijo tipo Feta
13.35.	Outros queijos que não foram incluídos nas categorias anteriores

Tabela 1.5.13. Queijos Finos de Leite de Búfala e/ou Mistura.

*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.

14.	PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DE LEITE DE VACA
14.1.	Ricota não defumada
14.2.	Ricota defumada
14.3.	Requeijão cremoso
14.4.	Queijo Fundido
14.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
14.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
14.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
14.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
14.9.	logurte Natural (sem açúcar)****
14.10.	logurte com outros ingredientes*****
14.11.	Kefir
14.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.14. Produtos Lácteos Artesanais de Leite de Vaca.

15.	PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DE LEITE DE CABRA
15.1.	Ricota não defumada
15.2.	Ricota defumada
15.3.	Requeijão cremoso
15.4.	Queijo Fundido
15.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
15.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
15.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
15.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
15.9.	logurte Natural (sem açúcar)****
15.10.	logurte com outros ingredientes*****
15.11.	Kefir
15.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.15. Produtos Lácteos Artesanais de Leite de Cabra.

16.	PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DE LEITE DE OVELHA
16.1.	Ricota não defumada
16.2.	Ricota defumada
16.3.	Requeijão cremoso
16.4.	Queijo Fundido
16.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
16.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
16.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
16.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
16.9.	logurte Natural (sem açúcar)****
16.10.	logurte com outros ingredientes*****
16.11.	Kefir
16.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.16. Produtos Lácteos Artesanais de Leite de Ovelha.

17.	PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DE LEITE DE BÚFALA E/OU MISTURA
17.1.	Ricota não defumada
17.2.	Ricota defumada
17.3.	Requeijão cremoso
17.4.	Queijo Fundido
17.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
17.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
17.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
17.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
17.9.	logurte Natural (sem açúcar)****
17.10.	logurte com outros ingredientes*****
17.11.	Kefir
17.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.17. Produtos Lácteos Artesanais de Leite de Búfala e/ou Mistura.

18.	PRODUTOS LÁCTEOS FINOS DE LEITE DE VACA
18.1.	Ricota não defumada
18.2.	Ricota defumada
18.3.	Requeijão cremoso
18.4.	Queijo Fundido
18.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
18.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
18.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
18.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
18.9.	logurte natural (sem açúcar)****
18.10.	logurte com outros ingredientes*****
18.11.	Kefir
18.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.18. Produtos Lácteos Finos de Leite de Vaca.

19.	PRODUTOS LÁCTEOS FINOS DE LEITE DE CABRA
19.1.	Ricota não defumada
19.2.	Ricota defumada
19.3.	Requeijão cremoso
19.4.	Queijo Fundido
19.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
19.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
19.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
19.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
19.9.	logurte natural (sem açúcar)****
19.10.	logurte com outros ingredientes*****
19.11.	Kefir
19.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.19. Produtos Lácteos Finos de Leite de Cabra.

20.	PRODUTOS LÁCTEOS FINOS DE LEITE DE OVELHA
20.1.	Ricota não defumada
20.2.	Ricota defumada
20.3.	Requeijão cremoso
20.4.	Queijo Fundido
20.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
20.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
20.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
20.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
20.9.	logurte natural (sem açúcar)****
20.10.	logurte com outros ingredientes*****
20.11.	Kefir
20.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.20. Produtos Lácteos Finos de Leite de Ovelha.

21.	PRODUTOS LÁCTEOS FINOS DE LEITE DE BÚFALA E/OU MISTURA
21.1.	Ricota não defumada
21.2.	Ricota defumada
21.3.	Requeijão cremoso
21.4.	Queijo Fundido
21.5.	Doce de Leite puro (sem condimentos) e de textura pastosa/cremoso
21.6.	Doce de Leite pastoso/cremoso com outros ingredientes adicionados
21.7.	Doce de Leite puro (sem condimentos) em barra, de corte ou “bala”
21.8.	Doce de Leite em barra, de corte ou “bala” com outros ingredientes adicionados
21.9.	logurte natural (sem açúcar)****
21.10.	logurte com outros ingredientes*****
21.11.	Kefir
21.12.	Manteiga de nata, de soro ou <i>ghee</i> (clarificada)

Tabela 1.5.21. Produtos Lácteos Finos de Leite de Búfala e/ou Mistura.

****logurte Natural de PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS: deverá conter única e exclusivamente leite de origem nacional integral, semidesnatado ou desnatado e fermentos lácteos. No caso de logurte Natural tipo grego, poderá ser adicionada nata (creme de leite) como ingrediente. logurte Natural e tipo grego de PRODUTOS LÁCTEOS FINOS: poderá conter leite em pó reconstituído, desde que ele seja produzido e obtido no Brasil.

*****logurte com outros ingredientes: poderá conter açúcar de todos os tipos OU adoçantes e edulcorantes, mas nunca o açúcar e o adoçante deverão ser misturados. Os sabores deverão ser de origem natural; não serão aceitos aromatizantes ou espessantes não naturais.

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

ANEXO I