

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

REGULAMENTO

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL	3
2. OBJETIVOS DO CONCURSO	4
3. GOVERNANÇA DO CONCURSO	5
4. ÉTICA, INTEGRIDADE E NEUTRALIDADE	9
5. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	12
6. ENVIO DAS AMOSTRAS E CADEIA DE CUSTÓDIA	15
7. JULGAMENTO, METODOLOGIA E GOVERNANÇA SENSORIAL	19
8. AUDITORIA TÉCNICA INTERNA	22
9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO, PREMIAÇÃO, SELEÇÃO QUEIJISTA E MELHOR DO ESTADO	23
10. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E CERTIFICADOS	28
11. RESPONSABILIDADES FORMAIS	30
12. DISPOSIÇÕES FINAIS	32
ÍNDICE DOS ANEXOS DO IX PRÊMIO QUEIJO BRASIL – 2026	34

1. APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL

O Prêmio Queijo Brasil é um concurso nacional dedicado à valorização e ao desenvolvimento do queijo artesanal brasileiro e, a partir de 2026, de produtos lácteos elegíveis. Criado em 2014, consolidou-se como referência técnica e institucional, com julgamento às cegas como princípio estruturante.

A edição de 2026 reforça governança, Cadeia de Custódia, padronização operacional e auditoria técnica interna, com suporte de trilhas digitais auditáveis na plataforma iQueijo e na Central Avaliadora.

Este Regulamento Oficial estabelece regras, responsabilidades e controles para condução do IX Prêmio Queijo Brasil, assegurando integridade, previsibilidade e comparabilidade para todos os participantes.

1.1. Propósito e visão institucional

1.1.1. Propósito

- Promover, reconhecer e fortalecer a excelência do queijo artesanal brasileiro e de produtos lácteos elegíveis.
- Valorizar territórios, saber-fazer tradicional, técnica, maturação e melhoria contínua da cadeia produtiva.
- Oferecer devolutiva técnica estruturada e um ambiente de confiança e comparabilidade para produtores, maturadores, jurados e mercado.

1.1.2. Visão

- Ser o principal referencial nacional técnico, ético e sensorial do setor, com julgamento às cegas, governança sólida e auditoria.
- Operar com integridade e rastreabilidade mandatórias, alinhado a boas práticas nacionais e internacionais.
- Ampliar o papel educativo do concurso, elevando a compreensão sobre categorias, tecnologia, identidade territorial e qualidade.

1.1.3. Compromisso 2026

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

1.2. Inovações da edição 2026

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

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

b) Cadeia de Custódia estruturada e auditável — Regras unificadas de recebimento, descaracterização, rastreabilidade e penalidades operacionais.

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



d) Expansão das grandes categorias — Inclusão de Produtos Lácteos como grande família (ver Capítulo 5).

e) Prêmios Especiais por Estado — A Organização poderá publicar, a título de reconhecimento de divulgação, destaques por UF (Melhor Queijo, Melhor Doce de Leite e Melhor Produto Lácteo), derivados exclusivamente dos resultados homologados e aplicando os mesmos critérios de desempate do Capítulo 9, sem criar nova etapa de julgamento.

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

g) Reforço de neutralidade e conduta com dispositivos — Diretrizes claras para preservar confidencialidade e julgamento às cegas.

h) Trilhas auditáveis e auditoria técnica interna — Acompanhamento e evidências de conformidade, antes, durante e após o evento.

1.3. Valores: técnica, integridade, transparência e território

1.3.1. Técnica

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

1.3.2. Integridade

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

1.3.3. Transparência

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

1.3.4. Território

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

2. OBJETIVOS DO CONCURSO

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

2.1. Diversidade e mercado

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

2.2. Qualidade e melhoria contínua

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

2.3. Educação, legislação e boas práticas

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

2.4. Integração da cadeia

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

2.5. Governança e papel do queijista

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

3. GOVERNANÇA DO CONCURSO

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

3.1. Comissão Coordenadora

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

3.1.1. Composição

- Presidência da Comissão Coordenadora: **Bruno Cabral**.
- Integrantes: **Bruno Cabral e Fabrício Scalco**.
- Comissário Geral: **Bruno Cabral**.

3.1.2. Competências

- Aprovar diretrizes gerais do concurso e supervisionar instâncias de governança.
- Deliberar sobre situações excepcionais, com registro e justificativa objetiva no Romaneio de Ocorrências e Deliberações.
- Validar ajustes operacionais extraordinários, quando compatíveis com este Regulamento.
- Deliberar sobre inelegibilidades, desclassificações e medidas institucionais sensíveis, quando escalonadas, com padrão de decisão e provas mínimas, mediante registro no Romaneio de Ocorrências e Deliberações e, quando aplicável, vinculação na plataforma/sistema oficial.
- Homologar resultados e deliberações institucionais finais, com registro obrigatório, tripla auditável e efeito operacional.
- Apoiar o enquadramento técnico de categorias e subcategorias, quando aplicável.

3.2. Comissão Executiva

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

3.2.1. Composição

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

3.2.2. Competências

- Executar e sustentar o plano operacional do concurso e a gestão operacional da Cadeia de Custódia, conforme protocolos internos controlados pela Comissão Coordenadora.
- Compor equipe operacional com profissionais contratados e/ou designados, com qualificação compatível com as rotinas de recebimento, conferência, manipulação, descaracterização, serviço técnico, controle de fluxo, controle de acesso, guarda, movimentação interna e descarte das amostras, conforme plano operacional do concurso, vedada fixação de nomes próprios no Regulamento.
- Apoiar jurados e Comissário Geral em dúvidas técnicas e de procedimento.
- Apoiar no recebimento técnico das amostras.
- Executar e registrar rotinas essenciais, conforme descritivo na Cadeia de Custódia, incluindo: a) recebimento e conferência de amostras; b) descaracterização obrigatória; c) rastreamento interno e controle de acesso; d) armazenagem, movimentação interna, guarda e descarte conforme diretrizes; e) montagem/desmontagem de mesas e serviço técnico.
- Responder pela gestão operacional da Cadeia de Custódia, assegurando registros mínimos de rastreabilidade (da recepção à avaliação e descarte), conforme plano operacional do concurso.

3.3. Comissão de Integridade

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

3.3.1. Composição

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

3.3.2. Competências

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

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

3.4. Coordenação de Mesa

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

3.4.1. Composição

- Comissão Coordenadora: **Comissário Geral**.
- Coordenador de Mesa: jurado designado, selecionado por experiência comprovada em avaliação sensorial e condução de mesa.
- Assistentes de Mesa: equipe de apoio operacional responsável por fluxo, organização e encaminhamentos, sob orientação do Comissário Geral e em alinhamento com a Comissão Executiva.

3.4.2. Competências

- Realizar orientações prévias aos jurados sobre conduta, rito e critérios, em alinhamento com o Comissário Geral.
- Assegurar, em conjunto com a Comissão Coordenadora e os Coordenadores de Mesa, que as amostras cheguem às mesas descaracterizadas e no padrão técnico definido.
- Coordenar a montagem e o fluxo de serviço das mesas avaliadoras, incluindo reposição, sequência e encaminhamentos, em aderência à Cadeia de Custódia.
- Registrar e reportar inconsistências ao Comissário Geral e à Comissão Executiva com registros essenciais quando aplicáveis, inclusive no Romaneio de Ocorrências e Deliberações.



3.5. Coordenação de Aplicação

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

3.5.1. Composição

- Coordenação de Aplicação: **Fábio Monção**.
- Suporte técnico/plataforma: equipe designada para sustentação tecnológica e tratamento/encaminhamento de incidentes durante o julgamento.

3.5.2. Competências

- Manter parametrizações de inscrições, categorias e avaliação atualizadas.
- Assegurar funcionamento dos módulos de avaliação e acessos dos jurados.
- Registrar trilhas auditáveis e alterações relevantes (*logs*), conforme política do concurso.
- Monitorar estabilidade, perfis e permissões de acesso.
- Fornecer relatórios e evidências digitais à Auditoria Técnica Interna, quando requisitado.

3.6. Apoio ao Produtor — Assistência Digital

A plataforma iQueijo é o ambiente oficial de apoio ao produtor e de operação digital do concurso, utilizado para inscrições, emissão de etiquetas, gestão de categorias, registro das avaliações e disponibilização posterior das fichas ao produtor, conforme prazos e regras deste Regulamento e política de devolutiva. A operação digital do concurso ocorre na plataforma iQueijo, incluindo o módulo Central Avaliadora, que registra avaliações, consolida resultados e mantém trilhas auditáveis.

3.7. Auditoria Técnica Interna

O Prêmio Queijo Brasil adota Auditoria Técnica Interna como instância de acompanhamento de conformidade, com foco em evidências, rastreabilidade e aderência ao julgamento às cegas, sem reavaliação de mérito sensorial. Regras, composição, escopo e limites constam integralmente no Capítulo 8, ao qual este item remete.

3.8. Autoridade decisória e matriz de deliberação

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

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

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

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

3.8.4. Controle de alterações de inscrição

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

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

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

4. ÉTICA, INTEGRIDADE E NEUTRALIDADE

A condução do Prêmio Queijo Brasil exige comportamento ético, postura profissional e compromisso com a neutralidade por parte de todos os envolvidos. A integridade do processo assegura que os resultados reflitam exclusivamente o mérito técnico das amostras avaliadas, conforme este Regulamento e seus anexos.

4.1. Princípios éticos

Aplicam-se a todos os participantes do concurso, em qualquer etapa, os seguintes princípios:

- a) Imparcialidade, com decisões e condutas baseadas nas regras deste Regulamento.
- b) Honestidade, com veracidade das informações e execução correta dos protocolos.
- c) Profissionalismo, com postura compatível com ambiente técnico e institucional.
- d) Confidencialidade, com proteção de amostras, dados, resultados e informações sensíveis.
- e) Respeito e colaboração, com convivência adequada e foco no rito operacional.
- f) Responsabilidade, com cumprimento integral das instruções e metodologias aplicáveis.

4.2. Neutralidade comercial e técnica

A neutralidade é condição estrutural do Prêmio Queijo Brasil e se aplica a jurados, equipes, comissões, fornecedores, parceiros e participantes.

4.2.1. Vedação de influência indevida

É vedada qualquer atuação, influência, patrocínio, pressão, incentivo ou relacionamento comercial que possa comprometer a independência técnica dos envolvidos no concurso.

4.2.2. Declaração prévia de potenciais conflitos

Jurados, membros de comissões e profissionais com participação técnica no Prêmio Queijo Brasil devem declarar previamente potenciais conflitos de interesse, conforme Termo de Conduta do Jurado e Declaração de Conflito de Interesse. O Termo de Conduta do Jurado e a Declaração de Conflito de Interesse constituem documento interno, disponibilizado exclusivamente a jurados e pessoas autorizadas, permanecendo obrigatório para participação e auditável nos registros da Organização.



4.2.3. Neutralidade de marca e comunicação

É vedada a utilização do ambiente de julgamento, da operação técnica ou dos canais oficiais do concurso para promoção de marcas, produtos, serviços ou interesses comerciais.

4.2.4. Conduta em ambiente de prova

É vedada qualquer conduta que busque direcionar percepção, induzir avaliação, sugerir origem, insinuar autoria da amostra ou interferir na independência técnica do jurado e do rito.

4.3. Conduta institucional e sigilo

4.3.1. Sigilo operacional

Informações de inscrição, rastreabilidade, códigos, movimentações, listas de mesa, registros internos, evidências operacionais e resultados não homologados são considerados sensíveis e devem ser protegidos.

4.3.2. Proibição de divulgação indevida

É vedada a divulgação, por qualquer meio, de informações que possam identificar amostras, produtores, códigos, resultados parciais, *rankings* internos ou qualquer dado que comprometa o julgamento às cegas ou a integridade do concurso.

4.3.3. Proteção de dados e registros

A Organização adota controles de acesso, trilhas de registro e mecanismos de rastreabilidade para assegurar integridade de dados e evidências do processo.

4.4. Responsabilidade por perfil

4.4.1. Organização e governança

Cabe à Comissão Coordenadora garantir regras claras, canais oficiais, integridade operacional, preservação do julgamento às cegas, registro auditável e tratamento de ocorrências relevantes.

4.4.2. Equipe executiva

Cabe à equipe executiva executar procedimentos, controlar o acesso a áreas sensíveis, preservar Cadeia de Custódia, assegurar padronização de prova e registrar ocorrências.

4.4.3. Jurados e coordenadores de mesa

Cabe aos jurados avaliar com independência e confidencialidade. Cabe ao coordenador de mesa conduzir o rito, preservar a disciplina de prova, evitar direcionamento e assegurar a integridade do registro.

4.4.4. Participantes

Cabe aos participantes cumprir as regras de inscrição, veracidade, envio, descaracterização, prazos e documentação, assegurando que a amostra seja viável e elegível para a avaliação.

4.4.5. Parceiros e fornecedores

Parceiros e fornecedores devem atuar sob neutralidade e confidencialidade, sem acesso indevido a dados sensíveis e sem influência no julgamento.

4.5. Prevenção e tratamento de conflitos de interesse

4.5.1. Obrigatoriedade de aceite

A participação no Prêmio Queijo Brasil, em qualquer função técnica, operacional ou institucional que possa influenciar o julgamento, requer aceite prévio do Termo de Conduta do Jurado e da Declaração de Conflito de Interesse, documentos internos obrigatórios, com registro auditável pela Organização.

4.5.2. Definição e exemplos

Considera-se conflito de interesse qualquer vínculo que possa afetar a imparcialidade, incluindo, entre outros:

- a) relação comercial atual ou recente com participante, marca, consultoria, maturador ou canal diretamente envolvido na inscrição;
- b) vínculo familiar com participante ou responsável pela marca;
- c) vínculo profissional direto com participante ou equipe técnica do produto;
- d) consultoria, mentoria, assistência técnica ou prestação de serviços relacionada a participantes;
- e) participação societária, remuneração variável ou benefício associado a marcas participantes.

4.5.3. Medidas de gestão

Identificado conflito, a Comissão Coordenadora adotará medidas proporcionais para preservar a integridade e o julgamento às cegas com registro formal em Romaneio de Mesa.

4.5.4. Natureza institucional

A gestão de conflito de interesse não implica juízo de valor sobre o profissional. Trata-se de mecanismo de integridade e proteção institucional do Prêmio Queijo Brasil.

4.5.5. Descumprimento

O descumprimento das regras de declaração e gestão de conflito de interesse poderá gerar medidas institucionais e efeitos operacionais, com registro, sem prejuízo de outras disposições aplicáveis neste Regulamento.

4.6. Política de comunicação oficial

4.6.1. Canais oficiais

A Organização definirá e divulgará os canais oficiais de comunicação para inscrições, dúvidas, chamados e orientações operacionais.

4.6.2. Validade de orientações

Para fins de prova e rastreabilidade, orientações operacionais relevantes poderão ser registradas por comunicado oficial, boletim ou chamado, conforme o caso.

4.6.3. Registro de chamados

Demandas de inscrição, ajustes, ocorrências e solicitações formais devem ser registradas por chamado nos canais oficiais.

4.7. Uso de celulares e dispositivos eletrônicos

O uso de dispositivos eletrônicos no ambiente do concurso é restrito e subordinado à neutralidade, ao sigilo e à preservação do julgamento às cegas. Quando adotado pela Organização, o dispositivo poderá ser utilizado para registro no sistema oficial de avaliação.

4.7.1. Durante a sessão de avaliação

- a) O uso é permitido exclusivamente para fins operacionais do concurso, incluindo registro no sistema oficial, quando aplicável.
- b) É vedado realizar chamadas, gravações, transmissões, compartilhamentos ou qualquer interação que comprometa o sigilo, a neutralidade ou o julgamento às cegas.
- c) É vedado acessar conteúdos, mensagens ou materiais que possam direcionar avaliação, identificar amostras ou induzir condutas.

4.7.2. Registros fotográficos

É permitido realizar fotografias mediante autorização da Organização, e somente quando não comprometer o julgamento às cegas, o sigilo e a integridade do rito. É proibido fotografar ou registrar:

- a) códigos, listas de mesa, telas de registro, resultados parciais ou documentos internos;
- b) qualquer elemento que identifique amostra, origem, produtor ou operação sensível;
- c) áreas restritas, quando não autorizadas pela Organização.

4.7.3. Infrações e efeitos

O uso inadequado de dispositivos, especialmente quando comprometer neutralidade, sigilo ou julgamento às cegas, sujeita o infrator a medidas institucionais e efeitos operacionais, incluindo advertência, substituição ou afastamento, invalidação de registros, quando cabível, e impedimento em edições futuras, conforme gravidade e com registro formal.

4.8. Salvaguardas de imparcialidade

O Prêmio Queijo Brasil adota salvaguardas de integridade do julgamento, incluindo avaliação às cegas integral, descaracterização obrigatória, controle de acesso a áreas técnicas, padronização do serviço técnico e do fluxo operacional, supervisão das instâncias de governança e registros auditáveis.

5. REGRAS DE INSCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

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

5.1. Inscrição e declarações do participante

5.1.1. Inscrição via plataforma oficial

A inscrição no Prêmio Queijo Brasil será realizada exclusivamente por meio da plataforma iQueijo, mediante preenchimento completo dos dados do participante e do produto e do aceite deste Regulamento.

5.1.2. Declaração de veracidade e responsabilidade

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

- a) as informações do produto e do produtor são verdadeiras e completas;
- b) a categoria e a subcategoria selecionadas refletem as características reais do produto;
- c) o produto inscrito atende às regras de origem, ingredientes e processo informadas na inscrição;

d) cumprirá as regras de envio, Cadeia de Custódia e julgamento às cegas.

5.1.3. Romaneio do Produtor, documento obrigatório

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

5.1.4. Regras operacionais no Caderno Técnico, prevalência

Em caso de divergência entre este Regulamento e o Anexo II — Guia Rápido quanto a parâmetros técnico-operacionais (incluindo cronograma oficial, janelas de envio e recebimento, quantidades mínimas, padrões de embalagem e conservação, documentação aplicável e *checklists* de conformidade), prevalece o Anexo II. Essa prevalência não se aplica a regras de governança, integridade, julgamento às cegas, auditoria, critérios de avaliação, premiação, penalidades e responsabilidades, que permanecem integralmente regidas por este Regulamento.

5.1.5. Controle de mudanças da inscrição, antes das etiquetas

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

5.1.5.2. Ajustes poderão ser autorizados somente até o momento anterior à emissão das etiquetas oficiais de identificação.

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

5.1.6. Imutabilidade durante recebimento e avaliação

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

5.2. Classificação e elegibilidade do produto

5.2.1. Grandes categorias e definição de Produtos Lácteos

Para fins de inscrição, os produtos do Prêmio Queijo Brasil são organizados em grandes categorias, conforme tabela oficial vigente da edição, abrangendo Queijos e Produtos Lácteos. Produtos Lácteos são produtos elaborados com leite e derivados que não são queijo, conforme definição e lista na tabela oficial da edição, nos termos do Anexo I — Caderno Técnico.

5.2.2. Categorias e subcategorias oficiais

O produto deve ser inscrito em uma categoria e subcategoria oficiais do Prêmio Queijo Brasil, conforme tabela oficial vigente, respeitando o enquadramento técnico e sensorial aplicável.

5.2.3. Regras de origem, ingredientes e processo

Para fins de elegibilidade, o produto deve observar as regras da categoria e subcategoria escolhidas, incluindo origem, local de produção e ingredientes permitidos. O descumprimento pode gerar efeitos operacionais, conforme este capítulo, com registro.

5.2.4. Tecnologia, estilo e coerência de enquadramento

O produto inscrito deve ser coerente com a tecnologia e o estilo declarados, incluindo perfil de maturação e atributos compatíveis com a categoria e a subcategoria.

5.2.5. Incompatibilidades e reclassificação técnica

Quando identificada incompatibilidade objetiva, a Organização poderá **orientar ajuste antes das etiquetas** ou **recomendar reclassificação** para categoria/subcategoria compatíveis, **somente até a impressão das etiquetas e mediante aprovação da Comissão Coordenadora**, com registro. Após a impressão ou emissão das etiquetas oficiais de identificação, aplica-se o item 3.8.4.

5.3. Conformidade e efeitos operacionais

5.3.1. Princípio de integridade

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

5.3.2. Medidas aplicáveis

Situações de inconformidade poderão ensejar, conforme gravidade e impacto:

5.3.2.1. Correção operacional, quando não comprometer neutralidade, comparabilidade e julgamento às cegas.

5.3.2.2. Reclassificação técnica, quando admissível, exclusivamente nos termos dos itens 3.8.4 e 5.2.5, com aprovação expressa da Comissão Coordenadora e dentro do limite temporal de impressão das etiquetas.

5.3.2.3. Inelegibilidade do produto, quando não houver enquadramento compatível.

5.3.2.4. Desclassificação, quando houver quebra de regras essenciais do concurso.

5.3.2.5. Efeitos em edições futuras, em casos graves de integridade, com decisão registrada pela governança.

5.3.3. Exemplos de inconformidade relevante

Constituem exemplos de inconformidade relevante: informação falsa; categoria declarada incompatível; tentativa de identificação do produtor na inscrição; presença de elemento identificável que comprometa julgamento às cegas; divergência relevante entre inscrição, romaneio e amostras; descumprimento de requisito formal que impeça avaliação regular.

5.3.4. Definições operacionais

Para fins deste Regulamento:

a) **impedimento de avaliação** é a medida operacional pela qual a amostra **não é avaliada** por inviabilidade técnica/operacional ou por preservação do julgamento às cegas e integridade;

b) **desclassificação** é medida sancionatória decorrente de **descumprimento relevante** de regra essencial do concurso, conforme gravidade e decisão registrada pela governança.

5.4. Participação de produtos sem registro sanitário

5.4.1. Aceite excepcional e finalidade

Serão aceitos produtos elaborados por estabelecimentos sem registro sanitário, em caráter excepcional, como mecanismo de incentivo à regularização, desde que cumpridos

os demais requisitos do concurso e as regras de envio, Cadeia de Custódia e julgamento às cegas.

5.4.2. Limite máximo de participação

Cada produto sem registro sanitário poderá participar no máximo em 3 (três) edições do Prêmio Queijo Brasil, consecutivas ou não. A partir da quarta edição, 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 neste Regulamento.

5.4.3. Declaração e rastreabilidade do *status* sanitário

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, sem exposição ao corpo de jurados.

5.4.4. Fichas, certificado e vedação de uso comercial

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.

5.4.5. Comunicação institucional restrita e vedação de simulação de chancela sanitária

A comunicação pública de resultados por produtos sem registro sanitário, quando admitida, deve limitar-se 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.

6. ENVIO DAS AMOSTRAS E CADEIA DE CUSTÓDIA

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

6.1. Responsabilidade de envio e documentação

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

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

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

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

6.1.5. Amostras entregues fora da **janela oficial de recebimento** serão desclassificadas, sem restituição da taxa de inscrição, inclusive quando o atraso decorrer de transporte e logística.

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

6.2. Descaracterização obrigatória e etiquetagem

6.2.1. Princípio do julgamento às cegas

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

6.2.2. Vedações de identificação

É vedada a presença de rótulos, selos, marcas em relevo ou gravações, inscrições, QR Codes, etiquetas do produtor, carimbos, fitas, embalagens identificáveis ou qualquer forma direta ou indireta de identificação.

6.2.3. Marcas físicas e remoção/ocultação

Selos de caseína, gravações e marcas em baixo ou alto relevo devem ser removidos, ocultados ou recortados, sem prejudicar a integridade sensorial da amostra.

6.2.4. Etiquetagem oficial e rastreabilidade

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

6.2.5. Texto de inscrição sem sinais de individualização

A descrição inserida na inscrição não pode conter elementos que permitam identificar produtor, marca, origem ou quaisquer sinais que individualizem a amostra (diretos ou indiretos).

6.2.6. Consequência objetiva por quebra do julgamento às cegas

Quando a descaracterização for insuficiente e não houver medida operacional segura para preservar o julgamento às cegas, a amostra poderá ser impedida de avaliação ou desclassificada, conforme o caso, nos termos do item 5.3.2 e 5.3.4, com registro.

6.3. Quantidades e prevenção de desperdício

6.3.1. Os participantes devem enviar quantidades coerentes com as orientações oficiais do concurso, evitando peças ou frações excessivas.

6.3.2. A Organização poderá recusar volumes incompatíveis com a operação quando impactarem conservação, manuseio, armazenamento e padronização do serviço técnico, com registro do ocorrido pela comissão organizadora.

6.4. Prazos oficiais e janelas operacionais

6.4.1. As datas e janelas de envio/recebimento obedecerão estritamente ao calendário oficial da edição, consolidado no Anexo II — Guia Rápido e divulgado pelos canais oficiais do Prêmio Queijo Brasil.

6.4.2. Produtos com maior perecibilidade podem possuir janelas específicas, comunicadas previamente pela Organização.

6.4.3. Chegadas fora da janela oficial comprometem a integridade das amostras e acarretam **desclassificação**, com registro.

6.5. Recebimento técnico e conferência

6.5.1. Todas as amostras recebidas passam por conferência técnica mínima, incluindo:

- a) integridade da embalagem;
- b) correspondência com o Romaneio;
- c) verificação de etiquetagem/código;
- d) condições de conservação e viabilidade da amostra para a avaliação.

6.5.2. Amostras danificadas, com sinais de deterioração incompatíveis com a avaliação, odor/alteração evidente, conservação inadequada ou evidência de ruptura relevante, poderão ser recusadas, com registro no romaneio operacional aplicável e no Romaneio de Ocorrências e Deliberações, quando aplicável.

6.6. Início e regras da Cadeia de Custódia

6.6.1. A Cadeia de Custódia se inicia no recebimento e conferência técnica e segue até a conclusão da avaliação e o destino final das amostras.

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

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

6.6.4. A Organização poderá registrar movimentações, ocorrências e decisões operacionais relevantes para comprovação de rastreabilidade.

6.7. Armazenamento, controle ambiental e acesso

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

6.7.2. O acesso às áreas de armazenamento é restrito à Comissão Coordenadora e à equipe designada pela Comissão Executiva, sob supervisão da Comissão Coordenadora.

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

6.8. Recusa e descarte de amostras

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

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

6.9. Destinação de amostras, descarte e uso educativo controlado

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

6.9.2. A Organização poderá, a seu critério, destinar fração residual de amostras que contenham registro sanitário para ações estritamente educativas e controladas, como oficinas técnicas, análise sensorial, degustação e eventos dentro do Prêmio Queijo Brasil, desde que a amostra tenha permanecido sob Cadeia de Custódia, com conservação adequada, e que não haja risco sanitário evidente.

6.9.3. A separação para fins educativos ocorrerá após o julgamento, em área técnica restrita, com registro do código, data, finalidade e responsável. O registro será realizado em romaneio operacional e, quando aplicável, no Romaneio de Ocorrências e Deliberações.

6.9.4. Amostras de produtos sem registro sanitário não poderão ser utilizadas em ações educativas, palestras ou oficinas com qualquer forma de consumo/degustação ou manipulação para alimento, nem para promoção/ativação comercial. Excepcionalmente, poderão ser apenas exibidas de forma ilustrativa, identificadas como “Não apto para consumo”. Havendo dúvida de integridade, conservação ou risco sanitário, a amostra será descartada, sendo registrada pela comissão organizadora.

6.9.5. Excepcionalmente, a Organização poderá autorizar a retirada de fração residual de amostras com **registro sanitário**, em quantidade limitada, **exclusivamente para consumo pessoal** de jurados e profissionais autorizados, mediante controle interno mínimo (itens/quantidades e responsável). É vedada qualquer destinação comercial, promocional, institucional, educativa externa, doação pública ou circulação irrestrita.

6.9.6. É vedada a distribuição irrestrita, doação pública, comercialização ou qualquer circulação das amostras do concurso não controlada pela Organização do evento. A eventual utilização em oficina tem caráter interno e educacional e não representa validação sanitária.

6.9.7. Concluídas as avaliações e eventual ação educativa autorizada, todo o remanescente das amostras será obrigatoriamente descartado pela Organização, conforme boas

práticas aplicáveis. O descarte será registrado para fins de rastreabilidade e auditoria técnica interna.

7. JULGAMENTO, METODOLOGIA E GOVERNANÇA SENSORIAL

Este capítulo descreve exclusivamente o rito operacional e a governança sensorial do julgamento, abrangendo fluxo, controles, serviço técnico, registro e integridade do processo. Os critérios de pontuação e pesos, o tratamento de notas extremas, o protocolo de segunda avaliação, os desempates e os critérios de premiação são definidos exclusivamente no Capítulo 9. Sempre que necessário, este capítulo remete às regras do Capítulo 9.

7.1. Princípios metodológicos

7.1.1. Avaliação às cegas e integridade do rito

O Prêmio Queijo Brasil adota avaliação às cegas integral, com controles de descaracterização, rastreabilidade e segregação de funções para preservar neutralidade, comparabilidade e integridade.

7.1.2. Comparabilidade e padronização

A organização do julgamento observará padronização de condições de prova, serviço técnico e registro, visando comparabilidade entre amostras na mesma categoria e subcategoria.

7.1.3. Confidencialidade e conduta técnica

Todos os envolvidos nas etapas técnicas e sensoriais devem observar confidencialidade, conduta adequada e prevenção de conflitos nos termos deste Regulamento e anexos aplicáveis.

7.2. Seleção e formação dos jurados

7.2.1. Composição do corpo de jurados

O corpo de jurados será composto por profissionais com experiência técnica e sensorial compatível com as categorias avaliadas, observando diversidade de perfis e critérios definidos pela Organização.

7.2.2. Credenciamento e alinhamento metodológico

A Organização poderá realizar alinhamento prévio com jurados e coordenadores de mesa, incluindo *briefing* metodológico, regras de confidencialidade, uso do sistema e protocolo de prova.

7.2.3. Independência e conflito de interesse

A participação dos jurados e de funções sensíveis está condicionada ao aceite do Termo de Conduta e da Declaração de Conflito de Interesse, com aplicação das regras de prevenção e gestão de conflitos previstas neste Regulamento e no anexo aplicável.

7.3. Avaliação às cegas integral

7.3.1. Segregação de funções

As funções de recebimento, descaracterização, serviço técnico, condução de mesas, registro e auditoria serão organizadas de forma segregada, com acessos restritos, para proteger o julgamento às cegas.

7.3.2. Vedação de identificação

É vedado qualquer ato que permita inferir origem, marca, produtor ou sinais que individualizem a amostra, seja por documentação, comunicação, conduta em mesa, embalagem, fracionamento intencional ou observação dirigida.

7.3.3. Ocorrências que comprometam o julgamento às cegas

Ocorrências relevantes serão registradas e tratadas operacionalmente para preservação da integridade do rito, podendo resultar em impedimento de avaliação da amostra, conforme regras aplicáveis neste Regulamento.

7.4. Rito do julgamento e governança sensorial

7.4.1. Organização de mesas e condução

As avaliações ocorrerão em mesas organizadas por categoria e subcategoria, com coordenador de mesa e jurados designados. O coordenador de mesa é responsável por conduzir o rito, garantir disciplina de prova, zelar por condições adequadas e assegurar que o registro seja feito corretamente no sistema. A condução deve evitar debates direcionadores. A governança deve favorecer independência de percepção e consistência metodológica.

7.4.2. Sequência de avaliação e disciplina de prova

As amostras serão apresentadas conforme sequência definida pela Organização, assegurando comparabilidade e fluxo operacional. Durante a prova, os jurados devem se ater à avaliação sensorial conforme as diretrizes do concurso e registrar suas percepções no sistema oficial. Qualquer ocorrência operacional, incluindo amostra inviável, integridade comprometida ou interferência externa, deve ser sinalizada ao coordenador de mesa para registro e encaminhamento.

7.4.3. Diretriz sensorial por categoria

Cada categoria e subcategoria possui atributos sensoriais esperados, compatíveis com o estilo declarado e a tecnologia aplicável. Esta seção orienta o enquadramento sensorial e a consistência técnica da prova, sem estabelecer pesos, cálculos ou faixas de premiação. Os critérios de pontuação e pesos e o cálculo de resultados constam exclusivamente do Capítulo 9.

7.4.4. Serviço técnico, padronização e condições de prova

7.4.4.1. Finalidade

Esta seção estabelece condições operacionais mínimas para o serviço técnico e a padronização da prova sensorial, assegurando comparabilidade e preservação do julgamento às cegas.

7.4.4.2. Padronização de serviço

A Organização definirá e aplicará padrões mínimos de preparo e serviço, incluindo temperatura de serviço, fracionamento, sequência de apresentação, utensílios e identificação por código, de forma uniforme para a categoria e subcategoria avaliadas.

7.4.4.3. Integridade do julgamento às cegas

É vedado qualquer procedimento de serviço que introduza elemento identificável, incluindo marca, origem, forma característica intencional, embalagem identificável ou sinais que individualizem a amostra.

7.4.4.4. Condições de prova

A avaliação ocorrerá sob condições padronizadas de ambiente e prova, incluindo requisitos mínimos de higiene, controle de interferências externas e organização de fluxo, conforme procedimento operacional do concurso.

7.4.4.5. Registro e rastreabilidade

Decisões e ocorrências relevantes relacionadas ao serviço técnico e às condições de prova serão registradas para fins de rastreabilidade e auditoria interna.

7.5. Uso do sistema oficial e registro digital

7.5.1. Sistema oficial de avaliação

O sistema oficial de avaliação indicado pela Organização é operado por meio da plataforma iQueijo, incluindo o módulo Central Avaliadora, responsável pelo registro, consolidação e trilhas auditáveis das avaliações.

7.5.2. Integridade do registro

Em caso de indisponibilidade técnica temporária do sistema, poderá ser adotado procedimento de contingência autorizado pelo Comissário Geral e pela Coordenação de Aplicação, com registro formal do evento, do período afetado e do método de coleta. A posterior inserção no sistema ocorrerá de forma controlada e rastreável, com dupla validação pelo Comissário Geral e pela Coordenação de Aplicação. É vedada qualquer alteração de conteúdo fora do rito registrado, preservada a trilha auditável.

7.5.3. Trilhas e evidências

Ocorrências, decisões operacionais e justificativas aplicáveis serão registradas no sistema ou em registro formal integrado à auditoria do concurso.

7.6. Divergências e conciliações técnicas

7.6.1. Divergência operacional e divergência sensorial

Divergências operacionais, como amostra inviável, com integridade comprometida ou em condição de prova inadequada, são tratadas como ocorrência, com registro e encaminhamento. Divergências sensoriais entre jurados são naturais e serão tratadas pelo rito de mesa, com disciplina metodológica e sem direcionamento indevido.

7.6.2. Encaminhamento de ocorrências

Ocorrências relevantes poderão ser encaminhadas à Coordenação de Aplicação e ao

Comissário Geral, com registro, para decisão operacional compatível com a integridade do concurso.

7.7. Acompanhamento e controles de integridade

7.7.1. Acompanhamento pela Auditoria Técnica Interna

Aplica-se integralmente o Capítulo 8, que define o escopo de acompanhamento, registros e limites de atuação da Auditoria Técnica Interna.

7.7.2. Ocorrências críticas e escalonamento

Eventos que representem risco à integridade do julgamento às cegas deverão ser escalonados conforme a governança do concurso, com registro e evidência mínima.

7.8. Uso de celular e dispositivos

Aplica-se integralmente o item 4.7, que define regras de uso de dispositivos eletrônicos.

7.9. Notas extremas, segunda avaliação, desempates e premiação

O tratamento de notas extremas, o protocolo de segunda avaliação, os critérios de desempate e as regras de premiação constam exclusivamente no Capítulo 9 e aplicam-se integralmente às etapas descritas neste capítulo.

7.10. Encerramento do julgamento e encaminhamento para homologação

7.10.1. Encerramento de sessão

Ao final de cada sessão, o coordenador de mesa assegurará que o registro esteja completo, que as ocorrências estejam formalizadas e que o fluxo de custódia e movimentação das amostras siga o padrão definido.

7.10.2. Encaminhamento para consolidação e homologação

O resultado do julgamento seguirá para consolidação e homologação conforme governança do concurso e regras do Capítulo 9 e do Capítulo 10, mantendo trilhas auditáveis e integridade do processo.

8. AUDITORIA TÉCNICA INTERNA

8.1. Objetivo e escopo

A Auditoria Técnica Interna tem por objetivo verificar a conformidade do processo do Prêmio Queijo Brasil, assegurando rastreabilidade, integridade do julgamento às cegas, padronização operacional e registro auditável, conforme este Regulamento.

8.2. Acompanhamento em tempo real

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

8.3. Verificação da Cadeia de Custódia

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

8.4. Verificação do serviço técnico e condições de prova

A Auditoria poderá verificar a aplicação das regras de Serviço Técnico, Padronização e Condições de Prova, incluindo uniformidade de fracionamento, sequência, condições de ambiente e preservação do julgamento às cegas.

8.5. Verificação do registro e trilhas auditáveis

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

8.6. Auditoria pós-avaliação

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

8.7. Relatório e entrega institucional

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

8.8. Limites e não interferência

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

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO, PREMIAÇÃO, SELEÇÃO QUEIJISTA E MELHOR DO ESTADO

A avaliação das amostras do Prêmio Queijo Brasil ocorre por julgamento às cegas integral, com registros digitais realizados na Central Avaliadora. As notas são atribuídas individualmente pelos jurados e consolidadas de forma automática e auditável, conforme as regras deste capítulo.

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

Cada amostra será julgada com base nos cinco quesitos oficiais do Prêmio Queijo Brasil, com as respectivas faixas máximas de pontuação:

9.1.1. Aparência interna e externa: pontuação máxima de 20 (vinte) pontos.

9.1.2. Aromas: pontuação máxima de 20 (vinte) pontos.

9.1.3. Textura em boca: pontuação máxima de 10 (dez) pontos.

9.1.4. Sabor: pontuação máxima de 40 (quarenta) pontos.

9.1.5. Checagem de presença de identificação na amostra: pontuação máxima de 10 (dez) pontos; serão atribuídos 10 (dez) pontos se não houver elemento identificável na amostra, embalagem ou materiais associados e, havendo identificação, direta ou indireta, será atribuído 0 (zero) ponto, registrando-se ocorrência para fins de rastreabilidade/auditoria e sendo aplicadas as medidas cabíveis, conforme as regras de descaracterização e consequências por quebra do julgamento às cegas.

9.2. Nota final da amostra e consolidação

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

9.2.2. As avaliações são individuais e não dependem de debate coletivo, preservando neutralidade e independência técnica.

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

9.3. Tratamento de notas extremas

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

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

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

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

9.4. Protocolo de segunda avaliação

9.4.1. Hipóteses de aplicação

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

9.4.2. Preservação do julgamento às cegas

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

9.4.3. Registro e consolidação

As avaliações serão registradas na Central Avaliadora. A consolidação do resultado seguirá rito definido pelo Comissário Geral, com registro formal e trilha auditável.

9.5. Critérios de desempate

Persistindo empate dentro da mesma categoria e subcategoria, aplicam-se, nesta ordem:

9.5.1. Maior nota em Sabor.

9.5.2. Maior nota em Aromas.

9.5.3. Maior nota em Textura em boca.

9.5.4. Checagem de Presença de Identificação da Amostra.

9.5.5. Aplicação do Protocolo de Segunda Avaliação, quando cabível.

9.5.6. O rito de consolidação e os procedimentos operacionais são definidos pelo Comissário Geral, com registro; deliberações finais excepcionais e desempate final seguem a competência da Comissão Coordenadora, nos termos do item 3.8.

9.6. Faixas de premiação e medalhas

A classificação por medalhas segue estritamente a nota final obtida:

9.6.1. Medalha de Ouro: de 95 a 100 pontos.

9.6.2. Medalha de Prata: de 85 a 94 pontos.

9.6.3. Medalha de Bronze: de 75 a 84 pontos.

9.6.4. Participação sem medalha: abaixo de 75 pontos.

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

9.7. Troféu Seleção Queijista e Prêmios Especiais por Estado

Após a consolidação oficial das medalhas, ocorrerão premiações adicionais de destaque, compostas por Troféu Seleção Queijista e Prêmios Especiais por Estado — Melhor do Estado. São premiações distintas, com finalidades e dinâmicas próprias, e possuem critérios e limites divulgados previamente pela Comissão Coordenadora.

9.7.1. Elegibilidade sanitária obrigatória

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

9.7.2. Troféu Seleção Queijista

9.7.2.1. A Seleção Queijista será definida por Grande Categoria. Serão selecionados os 10 (dez) produtos elegíveis com maior pontuação em cada Grande Categoria, considerando exclusivamente os resultados homologados da etapa principal.

9.7.2.2. Os 10 (dez) selecionados de cada Grande Categoria serão submetidos à segunda avaliação, preservadas as regras de integridade e julgamento às cegas.

9.7.2.3. Ao final da segunda avaliação, serão definidos 2 (dois) vencedores por Grande Categoria, observada a elegibilidade sanitária do item 9.7.1.

9.7.3. Prêmios Especiais por Estado

9.7.3.1. Os prêmios de Melhor do Estado serão atribuídos ao produto com maior pontuação dentre os medalhistas Ouro elegíveis, por Unidade Federativa, observada a elegibilidade sanitária do item 9.7.1.

9.7.3.2. Quando aplicável, poderão ser concedidos Melhor Queijo do Estado, Melhor Doce de Leite do Estado e Melhor Produto Lácteo do Estado, conforme a classificação por produto.

9.7.3.3. A apuração ocorre exclusivamente com base nos resultados homologados da etapa principal, sem nova etapa de julgamento.

9.7.3.4. Em caso de empate, aplicam-se os critérios do item 9.5.

9.7.3.5. Na ausência de medalhistas Ouro elegíveis em determinada Unidade Federativa, o Prêmio Especial correspondente não será atribuído, sem geração de direito subjetivo a premiação por substituição de faixa, preservados os resultados homologados.

9.7.4. Homologação e divulgação

A lista final do Troféu Seleção Queijista e dos Prêmios Especiais por Estado — Melhor do Estado será homologada pela governança do concurso e divulgada em conjunto com os resultados oficiais.

9.8. Uso de medalha física, selo digital, selo de embalagem e certificados

9.8.1. Definições

Para fins deste Regulamento, consideram-se:

- a) Medalha física: peça cerimonial entregue ao produtor, de caráter simbólico.
- b) Selo digital: arquivo digital oficial emitido pela Organização como reconhecimento do resultado alcançado.
- c) Selo de embalagem: adesivo ou etiqueta física destinada à aplicação em embalagem, quando disponibilizada ou validada.
- d) Certificado: documento comprobatório do resultado homologado.

9.8.2. Vinculação ao produto e à edição

O uso da medalha física, do selo digital, do selo de embalagem e do certificado é vinculado ao produto premiado e à edição ou ano correspondente, conforme inscrição homologada.

9.8.3. Uso exclusivo do produto premiado

É vedado aplicar, associar ou comunicar medalha física, selo digital, selo de embalagem ou certificado em produto diverso do avaliado e homologado como premiado, ainda que do mesmo produtor, marca, linha, estabelecimento ou canal de venda.

9.8.4. Produto premiado

É permitido o uso do selo digital e, quando aplicável, do selo de embalagem em unidades comercializadas do mesmo produto premiado, desde que mantida a identidade tecnológica e o padrão do produto homologado, conforme inscrição homologada, independentemente de lote, observadas as regras do item 9.9.

9.8.5. Condições mínimas de comunicação

Toda comunicação pública que utilize o selo digital ou o selo de embalagem deve indicar, de forma legível e sem indução ao erro, a edição ou ano, a categoria ou subcategoria e a faixa de premiação, quando aplicável. É vedada a supressão, generalização ou apresentação ambígua desses elementos.

9.8.6. Integridade e padrão de aplicação

É vedada a alteração do selo digital ou do selo de embalagem, incluindo cores, proporções, textos e elementos gráficos, bem como qualquer adaptação que descaracterize o padrão oficial, salvo com autorização expressa e registrada da Organização.

9.8.7. Fiscalização e medidas

O uso indevido poderá gerar notificação para correção, com prazo objetivo, bem como suspensão do direito de uso e efeitos em edições futuras, conforme gravidade e decisão da governança, com registro.

9.8.8. Resultados e documentos

A divulgação dos resultados e o acesso a certificados e fichas seguem o Capítulo 10. Não são divulgadas notas individuais de jurados.

9.8.9. Para produtos sem registro sanitário, é vedado o uso do resultado, do certificado, da medalha física, do selo digital e de eventual selo de embalagem para fins comerciais, promocionais, publicitários, de embalagem, rotulagem, comércio eletrônico, ponto de venda ou comunicação de venda. Aplica-se integralmente o item 5.4.4.

9.9. Política de uso do selo digital

9.9.1. Definição e titularidade

O **selo digital** do Prêmio Queijo Brasil é um ativo institucional de reconhecimento emitido pela Organização do concurso, vinculado ao resultado homologado e destinado à comunicação pública do produto premiado, conforme este Regulamento. A titularidade do ativo permanece com a Organização, sendo concedida ao produtor autorização de uso nos termos desta seção.

9.9.2. Escopo de autorização

O selo digital é autorizado exclusivamente para o **produto premiado**, exatamente conforme inscrição homologada, para fins de divulgação institucional, comercial e de embalagem, observadas as regras desta seção e do item 9.8. O uso não se vincula a um lote específico, mas à manutenção da identidade do produto homologado.

9.9.3. Vedações de uso

É vedado o uso do selo digital:

9.9.3.1. Em produto diferente do premiado, ainda que do mesmo produtor, marca, linha ou estabelecimento.

9.9.3.2. Em versão modificada do produto premiado, quando a alteração **descaracterizar** a identidade do produto avaliado, incluindo alteração relevante de tecnologia, ingredientes, origem do leite, perfil de maturação, formulação, processo ou padronização.

9.9.3.3. Em comunicação que induza a erro sobre categoria, subcategoria, faixa de premiação, edição, ano ou escopo do reconhecimento.

9.9.3.4. Como selo genérico de marca, de empresa, de portfólio, de estabelecimento, de loja, de *e-commerce* ou de linha de produtos.

9.9.3.5. Em material que simula chancela sanitária, certificação pública oficial ou equivalência a registro, inspeção ou autorização de órgãos reguladores.

9.9.4. Critério prático de descaracterização do produto

Para fins do item 9.9.3.2, considera-se descaracterização, entre outros, quando houver mudança de material que altere o padrão do produto homologado, incluindo, exemplificativamente:

- a) mudança de espécie/origem do leite (ou mistura), quando aplicável;
- b) mudança significativa de formulação (sal, culturas, coalho e aditivos permitidos);
- c) alteração relevante de tempo e/ou condições de maturação;
- d) mudança de processo capaz de alterar textura, casca, teor de umidade e perfil sensorial;
- e) mudança de origem territorial declarada na inscrição, quando aplicável.

A verificação poderá considerar evidências mínimas e registros técnicos, conforme governança.

9.9.5. Prova mínima e verificação

A Organização poderá solicitar, a qualquer tempo, **provas mínimas** do uso correto (por exemplo, foto de rótulo/embalagem, *link* de *e-commerce*, material publicitário), para fins de verificação e integridade, com registro.

9.9.6. Medidas por uso indevido

Identificado uso indevido, poderá haver notificação para correção, suspensão do direito de uso do selo digital e demais efeitos previstos no item 9.8.7, conforme gravidade e decisão da governança, com registro.

10. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E CERTIFICADOS

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

10.1. Cronograma de divulgação

10.1.1. O cronograma oficial de divulgação será informado pelos canais oficiais do Prêmio Queijo Brasil.

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

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

10.2. Formatos oficiais de divulgação

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

10.2.2. Divulgações por terceiros não possuem caráter oficial.

10.3. Certificados digitais

10.3.1. Todos os participantes receberão certificado digital emitido pela plataforma oficial.

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

10.3.3. Certificados não substituem regras de uso de medalhas e selos previstos no Capítulo 9.

10.4. Acesso às fichas de avaliação

10.4.1. As fichas serão disponibilizadas ao produtor via plataforma oficial após os procedimentos internos de consolidação e conformidade, dentro do prazo informado no cronograma do concurso.

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

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

10.5. Dados não divulgáveis e confidencialidade

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

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

10.6. Correções formais

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

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

10.7. Entrega de medalha física e certificados

10.7.1. A medalha física e os certificados serão disponibilizados preferencialmente na cerimônia oficial de comunicação dos resultados.

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

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

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

10.7.5. Caso a medalha física e/ou o certificado físico não sejam retirados na cerimônia, a Organização poderá disponibilizar envio sob demanda, com cobrança integral dos custos de embalagem e envio, conforme orientações operacionais divulgadas nos canais oficiais.

11. RESPONSABILIDADES FORMAIS

As responsabilidades formais estabelecem os deveres, limites de atuação e obrigações institucionais de todos os agentes envolvidos no Prêmio Queijo Brasil. Cada grupo desempenha função específica para garantir a integridade, a legalidade e a segurança técnica do concurso. Todas as partes devem cumprir rigorosamente este Regulamento, bem como as orientações operacionais emitidas pela Organização.

11.1. Participantes (produtores e representantes)

São responsabilidades do participante:

11.1.1. Preencher corretamente todas as informações de inscrição, garantindo sua veracidade.

11.1.2. Enviar as amostras dentro dos prazos e das condições definidas, seguindo as normas de descaracterização e Cadeia de Custódia.

11.1.3. Cumprir regras fiscais e sanitárias relacionadas aos produtos inscritos.

11.1.4. Utilizar medalhas, certificados e selos exclusivamente conforme regras do Capítulo 9.

11.1.5. Respeitar as decisões da Organização, inclusive as relativas a reclassificação, desclassificação e premiação.

11.1.6. Manter canal de comunicação respeitoso e institucional com a equipe organizadora.

11.1.7. Não tentar influenciar jurados, equipe técnica ou comissões em nenhuma etapa do concurso.

11.2. Organização do Prêmio Queijo Brasil

São responsabilidades da Organização:

11.2.1. Planejar, coordenar e executar o concurso conforme este Regulamento.

11.2.2. Assegurar condições adequadas de infraestrutura, logística, tecnologia e governança.

11.2.3. Definir o calendário oficial, mantendo comunicação transparente sobre alterações.

11.2.4. Garantir integridade, sigilo e neutralidade de todo o processo de julgamento.

11.2.5. Realizar o controle de acesso às áreas técnicas e sensoriais.

11.2.6. Divulgar resultados oficiais de forma clara, precisa e responsável.

11.2.7. Zelar pelo uso correto da marca, medalhas, selos e identidade visual do Prêmio Queijo Brasil.

11.2.8. Assegurar a aplicação das rotinas mínimas de higiene, biossegurança, conservação, armazenamento, manipulação e descarte das amostras, conforme protocolo operacional da edição e diretrizes do Anexo II — Guia Rápido, com registros, quando aplicável.

11.2.9. Adotar medidas preventivas e corretivas em caso de risco sanitário, deterioração, conservação inadequada ou inviabilidade técnica de avaliação, nos termos dos Capítulos 6 e 7, com registro. Tais medidas não constituem certificação sanitária dos produtos participantes, limitando-se à segurança e à integridade operacional das amostras no ambiente do concurso.

11.2.10. Definir, com registro, a destinação das amostras sob sua custódia. Pode haver uso educativo controlado, desde que as amostras tenham registro sanitário válido, seja autorizado o uso pela coordenação do evento e registrado em Romaneio. Em qualquer hipótese, após a conclusão das avaliações e de eventual ação educativa, o remanescente das amostras será obrigatoriamente descartado pela Organização. É vedada a distribuição irrestrita, observados os Capítulos 6 e 7 e as diretrizes de biossegurança da edição.

11.3. Comissão de Integridade

A Comissão de Integridade tem independência funcional e atua para preservar neutralidade e conduta ética. São suas responsabilidades:

11.3.1. Avaliar e tratar potenciais conflitos de interesse.

11.3.2. Monitorar condutas incompatíveis com este Regulamento e seus anexos aplicáveis.

11.3.3. Acompanhar, de forma discreta, eventuais ocorrências que possam comprometer a imparcialidade.

11.3.4. Recomendar medidas imediatas ou corretivas ao Comissário Geral ou à Comissão Coordenadora.

11.3.5. Emitir parecer formal em situações graves que possam impactar resultados.

11.4. Auditoria Técnica Interna

As responsabilidades, limites e entregas da Auditoria Técnica Interna são as definidas no Capítulo 8, aplicando-se a todas as etapas sensíveis do concurso.

11.5. Jurados

São responsabilidades do jurado:

11.5.1. Assinar o Termo de Conduta e a Declaração de Conflito de Interesse.

11.5.2. Cumprir integralmente o protocolo sensorial e os tempos estabelecidos.

11.5.3. Realizar avaliação individual, técnica, cega e isenta.

11.5.4. Registrar notas e descrições exclusivamente na Central Avaliadora.

11.5.5. Manter confidencialidade sobre o julgamento e seus registros, antes, durante e após as sessões.

11.5.6. Não divulgar impressões, resultados ou imagens do julgamento.

11.5.7. Comunicar ocorrências ao Coordenador de Mesa ou ao Comissário Geral.

11.5.8. Quanto ao uso de celulares e dispositivos eletrônicos, aplica-se o item 4.7.

11.6. Plataforma iQueijo

São responsabilidades da plataforma:

11.6.1. Disponibilizar ambiente digital seguro para inscrições, categorias e emissão de etiquetas.

11.6.2. Registrar avaliações, notas, descrições e trilhas auditáveis.

11.6.3. Assegurar estabilidade durante o julgamento.

11.6.4. Disponibilizar certificados e fichas de avaliação após os procedimentos internos de consolidação e conformidade.

11.6.5. Manter registro digital, conforme LGPD e normas de segurança da informação.

11.7. Limitações de responsabilidade

11.7.1. A Organização do Prêmio Queijo Brasil não se responsabiliza por falhas logísticas de transporte das amostras.

11.7.2. A Organização não se responsabiliza por inconsistências originadas por informações incorretas fornecidas pelo participante.

11.7.3. Jurados, comissões e auditoria não podem ser responsabilizados por julgamentos sensoriais, inerentemente subjetivos dentro da metodologia estabelecida.

11.7.4. O Prêmio Queijo Brasil não garante premiação; o concurso reconhece desempenho sensorial constatado de acordo com o protocolo.

11.7.5. Situações de força maior ou eventos imprevisíveis poderão gerar ajustes operacionais, conforme Capítulo 12.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Ciência e concordância

Ao realizar a inscrição e enviar amostras, o participante declara ter lido, compreendido e aceito integralmente este Regulamento e suas orientações complementares, comprometendo-se a cumpri-lo em sua totalidade.

12.2. Casos omissos e decisões definitivas

As decisões são definitivas no âmbito administrativo do concurso, não cabendo recurso interno para revisão de mérito sensorial, reapreciação de notas ou reprocessamento de resultados. Admite-se exclusivamente correção formal material (por exemplo, erro de publicação, identificação, categoria/subcategoria divulgada, inconsistência material de certificado), sem alteração de notas, nos termos do Capítulo 10.

12.3. Ajustes operacionais

A Organização poderá realizar ajustes técnicos e operacionais necessários para garantir a integridade do concurso, comunicando alterações relevantes nos canais oficiais.

12.4. Força maior

Em caso de força maior, caso fortuito ou determinação de autoridade competente que inviabilize a realização total ou parcial do concurso, a Organização poderá suspender, adiar, readequar etapas ou cancelar a edição. Nesses casos, a Organização definirá a política aplicável de remarcação, reaproveitamento de inscrições, crédito para edição futura e/ou restituição proporcional, considerando custos comprovadamente incorridos e serviços já prestados, com comunicação pelos canais oficiais.

12.5. Proteção de informações sensíveis

Os dados pessoais, comerciais e operacionais tratados no âmbito do Prêmio Queijo Brasil serão utilizados exclusivamente para fins de inscrição, operação, comunicação oficial, rastreabilidade, auditoria e cumprimento deste Regulamento, em conformidade com a LGPD e com controles internos de segurança da informação.

12.6. Prevalência entre Regulamento e Anexos

Os Anexos integram este Regulamento e possuem caráter complementar, normativo e operativo, conforme sua finalidade. Em caso de divergência, prevalecem os Anexos I e II exclusivamente quanto a cronograma oficial, janelas operacionais, quantitativos mínimos de amostras, padrões de embalagem e conservação, protocolo de recebimento e critérios objetivos de recusa, impedimento e descarte. Prevalece este Regulamento para governança, integridade, julgamento às cegas, metodologia sensorial, auditoria, premiação, penalidades, responsabilidades e demais matérias institucionais.

12.7. Uso institucional da marca Prêmio Queijo Brasil

A marca “Prêmio Queijo Brasil”, suas medalhas e selos oficiais são de titularidade e controle exclusivo da Organização, sem prejuízo das autorizações de uso concedidas aos participantes nos termos do Capítulo 9.

12.8. Penalidades gerais

O descumprimento das regras poderá resultar em advertência, desclassificação, suspensão ou impedimento de participação em edições futuras, observadas a proporcionalidade, a gravidade da ocorrência, o impacto na integridade do concurso e o registro formal da decisão pela governança competente.

12.9. Vigência

Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação e aplica-se integralmente ao IX Prêmio Queijo Brasil — 2026.

12.10. Foro competente

Fica eleito o Foro da Comarca de São Paulo/SP, com renúncia de qualquer outro, para dirimir dúvidas decorrentes deste regulamento.

ÍNDICE DOS ANEXOS DO IX PRÊMIO QUEIJO BRASIL — 2026

Os anexos a seguir integram este regulamento e possuem caráter complementar, normativo e operativo. Cada anexo estabelece diretrizes específicas essenciais ao funcionamento técnico, ético e institucional do IX Prêmio Queijo Brasil.

Anexo I — Caderno Técnico, Categorias, Subcategorias

Consolida definições técnicas, critérios de enquadramento, requisitos de elegibilidade, parâmetros de estilo e diretrizes aplicáveis às categorias e subcategorias do concurso.

Anexo II — Guia Rápido para o Prêmio Queijo Brasil 2026

Consolida o cronograma oficial da edição, janelas operacionais de envio e recebimento, quantitativos mínimos de amostras, padrões de embalagem e conservação, documentação aplicável, *checklists* e diretrizes operacionais complementares. Em caso de divergência com este Regulamento quanto a parâmetros operacionais, prevalece o Anexo II, nos termos do item 5.1.4.

Q^{IX} PRÊMIO QUEIJO BRASIL

2026

REGULAMENTO