

## Regulamento

### 44º CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

#### REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será realizado nos dias 16 e 17 de julho de 2019 no Laboratório de Análise Sensorial do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, localizado à Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Bairro Santa Terezinha – 36045-560 – Juiz de Fora – MG.

#### OBJETIVO

Art. 2º - O objetivo do 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos é premiar, em cada categoria a ser julgada, a empresa que apresentar no concurso o produto lácteo com a melhor tecnologia em função dos atributos sensoriais avaliados.

#### COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão de Organização do 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será coordenada pelo Pesquisador/Professor Fernando Antônio Resplande Magalhães.

#### PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estará apta a participar do 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos qualquer indústria de laticínios localizada em território nacional, sob inspeção oficial, que atenda as normas dispostas neste regulamento.

#### INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão aceitas no período de **01 de maio de 2019 até 11 de julho de 2019** e serão realizadas em formulário próprio disponível no site [www.minaslactea.br](http://www.minaslactea.br) até as 24:00 h do dia 11 de julho de 2019 até 17:00h da mesma data.

Art. 6º - As inscrições definitivas serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$ 350,00, independente do número de categorias inscritas.

Art. 7º - Cada indústria de laticínios inscrita no 44º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com seus produtos em uma ou mais categoria.

Art. 8º - Somente serão julgadas as categorias que apresentarem no mínimo 06 (seis) concorrentes ao fim do período de inscrição e efetivação mediante pagamento da taxa, previstos nos artigos 5º e 6º deste regulamento, respectivamente.

## **CATEGORIAS**

Art. 9º - O 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos contemplará as seguintes categorias:

- 01) Queijo Prato Lanche 3 kg
- 02) Queijo Gouda
- 03) Queijo Provolone
- 04) Queijo Parmesão
- 05) Queijo Reino
- 06) Queijo Minas Padrão
- 07) Queijo Tipo Gorgonzola
- 08) Manteiga de Primeira Qualidade
- 09) Requeijão Cremoso
- 10) Doce de Leite Pastoso
- 11) Destaque Especial

## **AMOSTRAS**

Art. 10º - Para as categorias “queijo Prato Lanche 3 kg”, “queijo Gouda”, “queijo Provolone”, “queijo Reino”, “queijo Minas Padrão” e “Destaque Especial” serão necessárias no mínimo 03 (três) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 11º - Para as categorias “queijo Parmesão” e “queijo Tipo Gorgonzola” serão necessárias no mínimo 02 (duas) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 12º - Para as categorias “Doce de Leite Pastoso”, “Requeijão Cremoso” e “Manteiga de Primeira Qualidade” serão necessárias no mínimo 04 (quatro) unidades de amostras ou 2 quilos de cada produto para julgamento.

Art. 13º - Somente serão julgados os produtos das indústrias que tiverem enviado adequadamente o número mínimo de amostras, conforme previsto nos artigos 10º, 11º e 12º deste regulamento.

Art. 14º - A preparação (assar, fritar, etc.) dos produtos que disputarão a categoria “Destaque Especial”, caso seja necessária, ficará a cargo da empresa concorrente e não poderá ser realizada nas dependências do Laboratório de Análise Sensorial do ILCT.

Art. 15º - Os produtos que disputarão a categoria “Destaque Especial” deverão ser acompanhados por uma breve descrição técnica do produto com no máximo 100 caracteres. A Comissão Organizadora do concurso formatará a descrição para que a mesma acompanhe os produtos durante a avaliação dos juízes.

Art. 16º - Os produtos que disputarão a categoria “Destaque Especial” serão apresentados aos juízes para julgamento e degustação sem embalagens, caixas ou rótulos, devendo apenas ser acompanhados pela descrição técnica conforme previsto no artigo anterior.

Art. 17º - As amostras que participarão do concurso deverão ser enviadas para o endereço:

Rua Tenente Luiz Freitas, 116  
Bairro Santa Terezinha – Juiz de Fora - MG  
Cep -36045-560  
A/C: Fernando Antônio Resplande Magalhães

Acompanhadas da seguinte observação:

***“Produto perecível, destinado ao 41º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.”***

Ou poderão ser entregues diretamente no mesmo endereço nos dias 11 e 12 de julho de 2019 das 8:00h às 16:00 e no dia 15 de julho de 2019 das 8:00h às 12:00h.

Art. 18º - O envio ou a entrega dos produtos a serem julgados é de inteira responsabilidade da empresa participante e a Comissão Organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou o dano causado ao produto durante o transporte.

Art. 19º - As amostras dos produtos que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento da equipe de juízes em ordem totalmente aleatória.

### CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art.20º - Serão avaliadas pela Comissão Julgadora características sensoriais das diferentes categorias de produtos lácteos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (ver ANEXO 1).

Art. 21º - Serão avaliados para todas as categorias, exceto para a categoria “Destaque Especial”, os seguintes atributos com seus respectivos pesos:

Atributo	Peso
Aspecto global	10
Cor	10
Textura	15
Odor	15
Aroma	15
Consistência	20
Sabor	50

Art.22º - Para a categoria “Destaque Especial” serão considerados no julgamento os atributos aspecto global e criatividade (Notas variando de 1 a 6), além da escala hedônica para avaliação da aceitação (Notas variando de 1 a 9).

### EMPATE

Art. 23º - Havendo empate na classificação final, exceto para a categoria “Destaque Especial”, será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo TEXTURA.

Art. 24º - Para a categoria "Destaque Especial", havendo empate na classificação final, será ganhador aquele que tiver maior número de pontos no aspecto ACEITAÇÃO (ESCALA HEDÔNICA). Permanecendo o empate, o atributo CRIATIVIDADE será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo ASPECTO GLOBAL.

### DESCCLASSIFICAÇÃO

Art. 25º - Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

### **JUÍZES**

Art.26º - A Comissão Julgadora será formada por juízes selecionados pela Comissão Organizadora, entre técnicos, profissionais da indústria de laticínios, pesquisadores, professores da área de laticínios e profissionais da área de inspeção de produtos lácteos.

Art. 27º - Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar entre si sempre que julgarem necessário.

Art. 28º - É vetada aos observadores a tentativa de descrição de produtos ou a comunicação com os juízes durante o decorrer do julgamento.

### **DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

Art. 29º - O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante o Minas Láctea 2019.

Art. 30º - A divulgação do resultado pelas empresas vencedoras deverá respeitar as normas de rotulagem e publicidade vigentes divulgando sempre o nome da instituição organizadora do concurso, a categoria do produto campeão, o ano e edição do concurso.

### **ENTREGA DOS PRÊMIOS**

Art. 31º - Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão premiados em cerimônia especial na data e horários a serem anunciados pela Comissão Organizadora do Minas Láctea 2019 durante o evento.

### **CASOS OMISSOS**

Art. 32º - Os casos omissos deste Regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

*Comissão Organizadora*  
*44º CNPL*  
concursolacteo@epamig.br

**- ANEXO 1 -**

**CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS A SEREM JULGADOS NO 41º CONCURSO  
NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS**

**QUEIJO PRATO LANCHE**

- **Formato:** paralelepípedo, de bordas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** 2,5 a 3,0 kg
- **Crosta:** lisa, fina, bem formada e de cor amarelada
- **Consistência:** semi-dura, elástica
- **Textura:** compacta, lisa, fechada ou com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprio e suave

**QUEIJO GOUDA**

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** 3,0 a 5,0 kg
- **Crosta:** bem formada, lisa e amarela, podendo ser pintada ou revestida
- **Consistência:** semi-dura, elástica e de uma untura manteigosa
- **Textura:** aberta, com olhos redondos, lisos e brilhantes, regularmente distribuídos e pouco numerosos, de 3 a 5 mm de diâmetro
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios e suave

**QUEIJO PARMESÃO**

- **Formato:** cilíndrico, com faces planas e bordas retas, formando ângulo vivo
- **Peso:** 5,0 a 6,0 kg
- **Crosta:** grossa, bem formada, lisa, podendo ser seca ou untada com óleo próprio, película plástica ou outro produto convencional
- **Consistência:** dura, compacta e untura seca
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios, picante e forte

### **QUEIJO REINO**

- **Formato:** esférico
- **peso:** 1,5 a 2,0 kg
- **Crosta:** lisa, fina, colorida de vermelho-lilás ou revestida de parafina
- **Consistência:** massa semi-dura, pouco elástica, com untura tendente a seca
- **Textura:** aberta, com poucos olhos arredondados, de contorno nítido de fundo brilhante e com aproximadamente 3 a 5 mm de diâmetro
- **Odor e sabor:** próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado

### **QUEIJO PROVOLONE CURADO (DEFUMADO)**

- **Formato:** cilíndrico, alongado
- **Peso:** 2,5 a 3,0 kg
- **Crosta:** firme, lisa, consistente, de cor amarelo castanho
- **Consistência:** semi-dura
- **Textura:** fechada
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** forte e picante

### **REQUEIJÃO CREMOSO**

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** mole, homogênea, de untura cremosa
- **Textura:** lisa
- **Cor:** branca, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios, levemente ácido e salgado

### DOCE DE LEITE PASTOSO

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** mole, homogênea, de untura cremosa
- **Textura:** lisa
- **Cor:** marrom claro e levemente escuro
- **Odor e sabor:** próprios e doce

### QUEIJO TIPO GORGONZOLA

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- **Peso:** entre 2 e 2,200 kg
- **Crosta:** fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada
- **Consistência:** mole, esfarelante, com untura manteigosa
- **Textura:** fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos
- **Cor:** branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicilliumroqueforti*
- **Odor e sabor:** próprios, sendo o sabor salgado e picante.

### QUEIJO MINAS PADRÃO

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** entre 1 e 1,200 kg
- **Crosta:** lisa fina e amarelada
- **Consistência:** massa semi-dura
- **Textura:** aberta, com poucas olhaduras pequenas
- **Cor:** branco creme
- **Odor e sabor:** próprios, levemente ácido

### MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** sólida, pastosa à 20°C



- **Textura:** lisa, untuosa, com distribuição uniforme de água
- **Cor:** branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração
- **Sabor e odor:** suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho

### **DESTAQUE ESPECIAL**

- Qualquer produto lácteo (queijos, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, etc), que tenha pelo menos uma característica inovadora ou que se destaque.
- Serão avaliados critérios de criatividade, apresentação e aceitação.