



REGULAMENTO
47º CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos **será realizado nos dias 16 e 17 de julho de 2024**, no Refeitório 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 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos é premiar, em cada categoria a ser julgada, a empresa que apresentar no concurso o melhor produto lácteo em função dos atributos sensoriais avaliados.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão de Organização do 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será coordenada pelos Pesquisadores/Professores Ana Flávia Coelho Pacheco, Carolina Carvalho Ramos Viana, Fernando Antônio Resplande Magalhães.

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estará apta a participar do 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos qualquer indústria de laticínios localizada em território nacional, sob inspeção oficial, que atenda às normas dispostas neste regulamento.

INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão aceitas no período de **02 de maio de 2024 até 05 de julho de 2024**. Deverão ser realizadas em formulário próprio disponível no site www.minaslactea.com.br até às **24:00 h do dia 05 de julho de 2024**.

Art. 6º - As inscrições definitivas serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição no valor de **R\$ 495,00**, independentemente do número de categorias inscritas.

Art. 7º - Cada indústria de laticínios inscrita no 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com seus produtos em uma ou mais categoria.





Art. 8º - Cada indústria de laticínios inscrita no 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com somente um produto em cada categoria.

Art. 9º - Somente serão julgadas as categorias que apresentarem no mínimo 05 (cinco) concorrentes ao fim do período de inscrição e efetivação mediante pagamento da taxa, previstos nos artigos 5º e 6º deste regulamento, respectivamente.

Art. 10. - Ao realizar a (as) inscrição (ões), considera-se que o participante esteja ciente e de acordo com este regulamento e, portanto, em nenhuma hipótese haverá devolução do valor das inscrições, mesmo em caso de desclassificação do produto.

CATEGORIAS

Art. 11 - O 47º CNPL contemplará produtos lácteos fabricados a partir de leite pasteurizado nas seguintes categorias:

- 01) Queijo Prato Lanche 3 kg
- 02) Queijo Tipo Gouda
- 03) Queijo Tipo Provolone
- 04) Queijo Tipo Parmesão
- 05) Queijo Tipo Reino
- 06) Queijo Minas Padrão
- 07) Queijo Azul
- 08) Queijo Tipo Cottage
- 09) Manteiga
- 10) Requeijão Cremoso
- 11) Doce de Leite Pastoso
- 12) Queijo de leite de cabra – até 30 dias de maturação
- 13) Queijo de leite de cabra – a partir de 31 dias de maturação
- 14) Produto Lácteo Inovador*

*Para fins deste regulamento, considera-se “Produto Lácteo Inovador” qualquer produto lácteo com pelo menos uma característica inovadora ou que se destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.



AMOSTRAS

Art. 12. - Para as categorias “Queijo Prato Lanche 3 kg”, “Queijo Tipo Gouda”, “Queijo Tipo Provolone”, “Queijo Tipo Reino”, “Queijo Minas Padrão” “Queijo de leite de cabra” e “Produto Lácteo Inovador” serão necessárias no mínimo 03 (três) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 13 - Para as categorias “Queijo Tipo Parmesão” e “Queijo Azul” serão necessárias no mínimo 02 (duas) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 14 - Para as categorias “Doce de Leite Pastoso”, “Requeijão Cremoso”, “Queijo Tipo Cottage” e “Manteiga” serão necessárias no mínimo 04 (quatro) unidades de amostras ou 2 quilos de cada produto para julgamento.

Art. 15 - Somente serão julgados os produtos das indústrias que tiverem enviado adequadamente o número mínimo de amostras, conforme previsto nos artigos 11º, 12º e 13º deste regulamento.

Art. 16 – No caso da categoria “Produto Lácteo Inovador” só será aceito 1 (um) único produto por inscrição (empresa) para concorrer na categoria.

Art. 17 - A preparação (assar, fritar, etc.) dos produtos que disputarão a categoria “Produto Inovador”, caso seja necessária, ficará a cargo da empresa concorrente e não poderá ser realizada nas dependências do Refeitório do ILCT.

Art. 18 - Os produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador” deverão ser obrigatoriamente 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. 19 - Os produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador” 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. 20 - As amostras que participarão do concurso deverão ser enviadas para o endereço abaixo para entrega de segunda a sexta-feira em horário comercial (8h às 18h):

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

E também acompanhadas da seguinte observação:

“Produto perecível, destinado ao 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.”

Ou poderão ser entregues diretamente no mesmo endereço nos **dias 8 a 12 de julho de 2024 das 8:00 h às 16:30 h e no dia 15 de julho de 2024 das 8:00 h às 12:00 h.**

Art. 21. - 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. 22. - As amostras dos produtos que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento da equipe de juízes em ordem totalmente aleatória.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 23. - Serão avaliados pela Comissão Julgadora atributos sensoriais das diferentes categorias de produtos lácteos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (ver ANEXO 1).

Art. 24. - Serão avaliados para todas as categorias, exceto para a categoria “Produto Lácteo Inovador”, 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. 25. - Para a categoria “Produto Lácteo Inovador” serão considerados no julgamento os atributos ASPECTO GLOBAL (notas variando de 1 a 6),



CRIATIVIDADE (notas variando de 1 a 10) e a ESCALA HEDÔNICA para avaliação da ACEITAÇÃO (notas variando de 1 a 9).

Art. 26. - Na categoria “Produto Lácteo Inovador”, será automaticamente eliminado do concurso o produto que apresentar média geral inferior a 5 no atributo CRIATIVIDADE.

EMPATE

Art. 27. - Havendo empate na classificação final, exceto para a categoria “Produto Lácteo Inovador”, será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo TEXTURA.

Art. 28. - Para a categoria "Produto Lácteo Inovador", havendo empate na classificação final, será ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo CRIATIVIDADE. Permanecendo o empate, o atributo ACEITAÇÃO (ESCALA HEDÔNICA) será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo ASPECTO GLOBAL.

DESCCLASSIFICAÇÃO

Art. 29. - Os juízes poderão, durante o julgamento e em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

JUÍZES

Art. 30. - 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. 31. - Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar entre si sempre que julgarem necessário.

Art. 32. - 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. 33. - O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante o Minas Láctea 2024.

Art. 34. - 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 (EPAMIG - INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES)**, a **CATEGORIA DO PRODUTO CAMPEÃO**, o **ANO** e a **EDIÇÃO DO CONCURSO**.

Art. 35. – Os dados gerados a partir de avaliação das amostras do concurso poderão ser empregados pela EPAMIG para posteriores publicações, respeitando-se a confidencialidade da amostra julgada.

ENTREGA DOS PRÊMIOS

Art. 36. - 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 2024, durante o evento.

CASOS OMISSOS

Art. 37. - Os casos omissos deste Regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

Comissão Organizadora
47º CNPL
concursolacteo@epamig.br



- ANEXO 1 -

**CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS A SEREM JULGADOS NO 47º
CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS**

QUEIJO PRATO LANCHE 3 kg

- **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:** semidura, 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 TIPO 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:** semidura, elástica e de 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 TIPO 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 TIPO REINO

- **Formato:** esférico
- **Crosta:** lisa, fina, colorida de vermelho-lilás ou revestida de parafina
- **Consistência:** massa semiduras, pouco elástica, com untura tendente a seca
- **Textura:** compacta, fechada e eventualmente com pequenas olhaduras mecânicas
- **Odor e sabor:** próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado

QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO/ MATURADO DEFUMADO

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

QUEIJO AZUL

- **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 *Penicillium roqueforti*
- **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:** semidura, tendente a macia
- **Textura:** fechada, podendo ter poucas e pequenas olhaduras mecânicas.
- **Cor:** homogênea, branco creme a ligeiramente amarelada
- **Odor e sabor:** próprios, levemente ácido a suave

QUEIJO TIPO COTTAGE

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** macia, cremosa
- **Textura:** granular
- **Cor:** branco
- **Odor e sabor:** suave, levemente ácido.

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:** cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
- **Textura:** lisa
- **Cor:** marrom claro e levemente escuro
- **Odor e sabor:** próprios e doce





MANTEIGA

- **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

QUEIJO DE LEITE DE CABRA

- Qualquer tipo de queijo produzido exclusivamente com leite de cabra pasteurizado, devendo, no momento da inscrição, ser declarado o nome ou tipo do queijo, para ser informado aos jurados.
- Para inscrição na categoria, de acordo com o regulamento, o queijo deverá ser enquadrado em “até 30 dias de maturação” ou “acima de 31 dias de maturação”, levando-se em consideração a data de realização do concurso.
- Por se tratar de uma categoria nova, estará sob avaliação e adequação para a próxima edição, de acordo com as inscrições realizadas neste 47º CNPL.

PRODUTO LÁCTEO INOVADOR

- Qualquer produto lácteo com pelo menos uma característica inovadora ou que se destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.
- Serão avaliados os critérios de aspecto global, criatividade e aceitação

