



REGULAMENTO

5º CONCURSO REGIONAL DE QUEIJOS E DERIVADOS

Descrição

O 5º CONCURSO REGIONAL DE QUEIJOS E DERIVADOS tem por objetivo identificar e promover a produção de produtos lácteos artesanais, valorizando a cultura alimentar, o saber fazer e, assim, contribuir para a agregação de valor por meio do desenvolvimento agroindustrial.

Realização

O 5º CONCURSO REGIONAL DE QUEIJOS E DERIVADOS será realizado no município de Queimadas - Paraíba, no dia **15 de agosto de 2026**. O concurso será realizado juntamente com a Expo Rural Queimadas que acontecerá dos dias 14 a 16 de agosto de 2026.

Comissão Organizadora

A comissão organizadora será composta por Engenheiros de Alimentos com *expertise* na organização de concursos de produtos lácteos.

Critérios de participação

Poderão participar do 5º CONCURSO REGIONAL DE QUEIJOS E DERIVADOS, produtores de queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de Manteiga com raspa, queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior (maturados, trufados, defumados, etc), manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite tradicional em barra, doce de leite com adição e creme/nata batida, produzidos nos municípios atendidos pela Agência Sebrae - Regional de Campina Grande-PB (Alagoa Nova, Alcantil, Areial, Aroeiras, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boa Vista, Boqueirão, Cabaceiras, Campina Grande, Caturité, Esperança, Fagundes, Gado Bravo, Gurjão, Ingá, Itatuba, Juarez Távora, Juazeirinho, Lagoa Seca, Massaranduba, Matinhas, Montadas, Natuba, Pocinhos, Puxinanã, Queimadas, Remígio, Riachão do Bacamarte, Riacho de Santo Antonio, Santa Cecília, Santo André, São Domingos do Cariri, São João do Cariri, São Sebastião de Lagoa de Roça, Serra Redonda, Soledade e Umbuzeiro).

Realização

Apoio





Pré-requisitos para inscrição

Estará apto a participar do 5º CONCURSO REGIONAL DE QUEIJOS E DERIVADOS o produtor que:

- Produzir queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de Manteiga com raspa, queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior (maturados, trufados, defumados, etc), manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite em barra, doce de leite com adição e creme/nata batida, fabricados com leite de **vaca** ou de **cabra** oriundos de estabelecimento rural de acordo com o disposto no formulário de inscrição;

- Aplicar Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação no processamento dos produtos;

- Não incluir no processamento dos produtos aditivos artificiais como conservantes, corantes, etc.; não permitidos pela legislação vigente;

- Poderão participar queijos produzidos a partir de leite cru ou pasteurizado e a unidade de processamento poderá ser formalizada ou informal;

- Entregar à comissão organizadora **produtos** do mesmo lote (quando necessário) no dia anterior à realização do concurso, ou seja, no dia **14 de agosto de 2026**.

Quantidade de produto que deve ser entregue para o concurso:

- Queijo de Coalho tradicional: 2 peças para queijos de até 500g e 1 peça para queijos acima de 500g.
- Queijo de Coalho condimentado: 2 peças para queijos de até 500g e 1 peça para queijos acima de 500g.
- Queijo de Manteiga tradicional: 2 peças para queijos de até 500g e 1 peça para queijos acima de 500g.
- Queijo de Manteiga com raspas: 2 peças para queijos de até 500g e 1 peça para queijos acima de 500g.
- Queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior: 2 peças para queijos de até 500g e 1 peça para queijos acima de 500g.
- Doce de leite tradicional: 2 embalagens de 250g.
- Doce de leite com adição: 2 embalagens de 250g.
- Doce de leite tradicional em barra: 2 embalagens de 250g.
- Manteiga da terra: 2 garrafas de 500 ml ou 2 garrafas de 250 ml.
- Creme/Nata batida: 2 embalagens de 250g.

Para os QUEIJOS DE LEITE DE CABRA, que geralmente são comercializados em peças com peso inferior a 500g, deverão ser entregues duas unidades, conforme o peso padrão adotado pela sua queijaria/laticínio.

Realização



Apoio





Taxa de inscrição

- Não será cobrada taxa de inscrição para os produtos.

Local de inscrição

- A inscrição será realizada **ONLINE** através do formulário:

<https://forms.gle/iN1yAJS4Q1Q3HTut8>

Período de Inscrição

A inscrição poderá ser realizada de **21 de julho à 10 de agosto de 2025**.

Premiação

- Serão selecionados os três primeiros colocados de cada categoria inscrita;
- Os vencedores serão contemplados com certificado, troféu e divulgação da marca ou do produto premiado, em cada categoria, em mídias locais e regionais;

Critérios de classificação

1. Serão julgadas características físicas e atributos sensoriais dos produtos, de acordo com as características de categoria contemplada no regulamento;

2. Serão observadas as seguintes características:

- Aparência (externa e interna): máximo de 20 pontos;
- Textura: máximo de 20 pontos;
- Odor: máximo de 10 pontos
- Sabor: máximo de 30 pontos;
- Aroma: máximo de 20 pontos.

A nota final corresponderá à média das notas dos jurados. Serão premiados com troféus os produtos com as 3 melhores notas atribuídas em cada categoria.

Realização



Apoio



Empates



A obtenção de troféus no concurso resulta no direito de utilização da citação da premiação na divulgação dos produtos premiados.

O produto deve ser entregue em embalagem adequada, sem rótulo comercial, identificada apenas com o nome do produtor, na qual será substituída por um código de identificação.

Para que ocorra a avaliação dos produtos inscritos deverá ter a inscrição de no mínimo 3 tipos de produtos por categoria.

A utilização de menções ao concurso na comercialização do queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga tradicional, queijo de Manteiga com raspa, queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior (maturados, trufados, defumados, etc), manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite tradicional em barra, doce de leite com adição e creme/nata batida não respeitando o regulamento é considerada fraude.

Contatos para eventuais dúvidas

(83) 99655-1453 – Ayla Dayane

(83) 99939-1702 – Jaqueline Sousa

(83) 98157-8628 – Leidiana Elias Xavier

(83) 99634-8490 – Mônica Correia

Campina Grande-PB, 20 de julho de 2026

Comissão organizadora

Realização



Apoio

