



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

Regulamento
42º CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será realizado nos dias 19 e 20 de julho de 2016 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 42º 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 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será coordenada pelo pesquisador/professor Paulo Henrique Costa Paiva.

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estará apta a participar do 42º 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 08 de junho de 2016 até 08 de julho de 2016 e serão realizadas em formulário próprio disponível no site www.eventos.funarbe.org.br até as 24:00 h do dia 08 de julho de 2016.

Art. 6º - As inscrições definitivas serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$ 250,00, independente do número de categorias inscritas.

Art. 7º - A indústria de laticínios inscrita no 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias a serem julgadas.

Art. 8º - Somente serão julgadas as categorias que apresentarem no mínimo 05 (cinco) concorrentes ao fim do período de inscrição e



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

efetivação mediante pagamento da taxa, previstos nos artigos 5º e 6º deste regulamento, respectivamente.

CATEGORIAS

Art. 9º - O 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos contemplará as seguintes categorias:

- Queijo Prato Lanche 3 kg
- Queijo Gouda
- Queijo Provolone
- Queijo Parmesão
- Queijo Reino
- Queijo Minas Padrão
- Requeijão Cremoso
- Doce de Leite Pastoso
- Queijo Tipo Gorgonzola
- Destaque Especial
- Manteiga de Primeira Qualidade

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 apreciação dos juízes.

Art. 16º - Os produtos que disputarão a categoria “Destaque Especial” serão apresentados aos juízes para julgamento e degustação sem



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

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 pelo correio a partir do dia 06 de julho de 2016 para o endereço:

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

Acompanhadas da seguinte observação:

“Produto perecível, destinado ao 42º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.”

Ou poderão ser entregues diretamente no mesmo endereço no período de 11 de julho a 18 de julho de 2016 nos seguintes horários: de segunda à sexta das 8:00 h às 11:30 h e de 13:30 h às 16:30 h; e no dia 18 de julho de 2016 até às 12:00 h (impreterivelmente).

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 juizes 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



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

Art. 22º - Para a categoria “Destaque Especial” serão considerados no julgamento os atributos aspecto global e criatividade (ambos com peso 6), e também será considerada a escala hedônica para avaliação da aceitação (peso 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 atributo 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 e em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria e preconizados neste Regulamento.

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 necessário.

OBSERVADORES

Art. 28º - Serão admitidos como observadores do concurso, sem direito de voto, até dois representantes da Indústria de Laticínios.

Art. 29º - É vetada aos observadores a tentativa de descrição de produtos ou a comunicação com os juízes durante o decorrer do julgamento.



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 30º - O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante a 37ª Semana do Laticinista.

Art. 31º - O relatório com os resultados individuais dos produtos de cada indústria será enviado para o email cadastrado no ato da inscrição, no prazo de 02 (dois) meses da divulgação do resultado geral do concurso.

Art. 32º - 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. 33º - Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão premiados em cerimônia especial na data e horários anunciados pela Comissão Organizadora durante o evento.

CASOS OMISSOS

Art. 34º - Os casos omissos deste Regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

Comissão Organizadora
42º CNPL



- ANEXO 1 -

**CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS A SEREM JULGADOS NO 42º
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:** 4,0 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



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

- 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:** 2,0 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



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

- 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 2,0 e 2,5 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 1,0 e 1,2 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



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS
Instituto de Laticínios Cândido Tostes
37ª Semana do Laticinista

- 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 apresentação, criatividade e aceitação.