



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Secretaria de Estado da Agricultura - SEAGRI  
**REGULAMENTO**

**CONCURSO DE QUALIDADE DE QUEIJO DE RONDÔNIA - CONQUEIJO**

**REALIZAÇÃO**

O Governo do Estado de Rondônia através da Secretaria do Estado de Agricultura (SEAGRI) através do Fundo de Investimento e Apoio ao Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira do Estado de Rondônia - Fundo PROLEITE, com os parceiros EMATER/RO, IDARON/RO, e Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG/MG, realizará nos dias 23 a 28 de maio de 2022, o Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia, durante a "3ª RondoLEITE na 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022", localizado no Centro Tecnológico Vandeci Rack, Br 364, Km 333 - Ji-Paraná/RO.

**OBJETIVO**

**Art. 1º** - O objetivo do Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia- ConQueijo, é promover a qualidade e valorização das produções queijeiras das **Agroindústrias Familiares** e dos **Estabelecimentos Agroindustriais de Pequeno Porte de Leite e Derivados**, avaliando e classificando, em cada categoria a ser julgada, o melhor produto em função dos atributos sensoriais avaliados por analistas.

**COMISSÃO ORGANIZADORA**

**Art. 2º**- A Comissão organizadora do Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia- ConQueijo será composta por servidores da Secretaria de Estado da Agricultura-SEAGRI, EMATER e IDARON, sendo coordenada pelos pesquisadores/professores Fernando Antônio Resplande Magalhães (EPAMIG/MG) e Paulo Henrique Costa Paiva (EPAMIG/MG).

**PARTICIPAÇÃO**

**Art. 3º**- Estarão aptos a participar do ConQueijo, Agroindústrias Familiares e Estabelecimentos Agroindustriais de Pequeno Porte de Leite e Derivados localizadas em Rondônia, desde que sejam submetidos a algum serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SISBI), e que atenda as normas dispostas neste regulamento e na IN/002/2019/IDARON.

Das definições IN/002/2019/IDARON:

- Art. 2º Para entendimento desta instrução normativa considera-se:

[...]

2. Agroindústria Familiar: aquela realizada pela agricultura familiar, nos seus distintos públicos e culturas, citados no inciso anterior, localizadas em comunidades rurais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

[...]

4. Agroindústria de pequeno porte: aquela que atua na obtenção e elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal, de forma individual ou coletiva, e que dispõem de instalações para:

[...] 4. Processamento de leite e seus derivados;

- Art. 23º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

### **INSCRIÇÕES**

**Art. 4º-** As inscrições serão realizadas através de Ficha de Inscrição disponível para download no site <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/rondoleite/conqueijo>, até as 00h do dia 06 de maio de 2022.

**§1º:** Serão aceitas inscrições somente no período de 06 de abril a 06 de maio de 2022.

**§2º:** As fichas de Inscrição deverão preenchidas e assinadas pelo proprietário e pelo Responsável Técnico do Empreendimento, e pelo Extensionista Rural responsável pela inscrição e encaminhamentos. Os quais deverão ser anexados ao Formulário de Envio disponível no site <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/rondoleite/conqueijo> até as 00h do dia 06 de maio de 2022, juntamente com os seguintes documentos:

- Certificado de Regularização do empreendimento (Sim, SIE ou SISBI);
- Cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF).

**Art. 5º-** Cada Agroindústria Familiar e Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Leite e Derivados inscrita no ConQueijo, poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, com no máximo 01(um) queijo para cada categoria.

**Art. 6º-** Será aceita a inscrição de queijos nas categorias descritas no Art.7º, produzidos 100% com leite de vaca.

### **CATEGORIAS**

**Art. 7º-** O Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia - ConQueijo contemplará as seguintes categorias:

- 01) Queijo Mussarella (em barra)
- 02) Queijo Provolone
- 03) Queijo Coalho
- 04) Queijo Minas Padrão
- 05) Queijo Massa Filada - formatos de Nózinho e Cabacinha;

### **AMOSTRAS**

**Art. 8º -** Os queijos devem ser fornecidos pelos produtores para serem avaliados inteiros e intactos, ou seja, não-fracionados, sem orifícios ou sondagens.

**§1º** O participante poderá se inscrever com seus produtos em uma ou mais categorias, com no máximo 01 queijo para cada categoria, conforme Art. 5º deste regulamento.

**§2º** Devem ser enviados 03 três unidades (queijos) do mesmo lote de fabricação do produto para julgamento para cada categoria inscrita.

**§3º:** Somente serão julgados os produtos dos inscritos que tiverem enviado adequadamente o quantitativo mínimo de amostras (prova e contraprova), previsto neste artigo.

**§4º:** A Comissão Organizadora a que se refere o artigo 2º poderá desclassificar uma amostra que tenha sido inscrita numa categoria não correspondente à sua natureza.

**§5º:** As amostras consideradas NÃO ADEQUADAS poderão ser excluídas pelos analistas treinados;

**§6º** No momento da entrega, os queijos devem estar embalados (embalagem original), e armazenados em caixa de transporte sob temperatura indicada para cada produto, acompanhados da cópia da ficha de inscrição.

**Art. 9º-** Somente serão julgados os queijos das **Agroindústrias Familiares e Estabelecimentos Agroindustriais de Pequeno Porte de Leite e Derivados**, que enviarem adequadamente o número mínimo de amostras, conforme previsto nos artigos 8º deste regulamento.

**Art. 10º-** Os produtores devem enviar as amostras para os postos de coleta, localizados nos escritórios da Emater/RO, com recebimento até às 13h:00, dos dias 16/05/22 a 20/05/22.

**§1º:** Não serão aceitas amostras de queijos que não atendam o Art.8º deste regulamento.

**§2º:** Será ainda permitida a entrega diretamente à comissão organizadora, com um dia de antecedência do início da Feira RRS, no dia 22/05/2022, das 07h:30 até 10h:00, no Centro Tecnológico Vandeci Rack, em Ji-Paraná-RO, no Pavilhão da Bovinocultura da 3ª RondoLEITE.

**A Comissão Organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre extravio ou danos causados pelo mau armazenamento ou durante o transporte do produto.**

### **APRESENTAÇÃO DOS QUEIJOS - AVALIAÇÃO DOS JUÍZES**

**Art. 11º-** As amostras dos queijos que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento e degustação pela Comissão Julgadora sem embalagens, caixas ou rótulos, sendo estes codificados com tres dígitos aleatórios (avaliação à cega).

**§1º** Serão avaliadas todas as amostras inscritas, desde que atendam o Art.8º deste regulamento.

**§2º** As amostras que não atingirem a pontuação mínima de 75 pontos conforme prevista no Art. 22º não será classificada, independente do número de inscritos da categoria.

### **CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO**

**Art. 12º-** Serão avaliadas pela Comissão Julgadora características sensoriais das diferentes categorias de queijos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (ver ANEXO 1).

**Art. 13º-** Serão avaliados para todas as categorias, os seguintes atributos com seus respectivos pesos:

<b>Atributos</b>	<b>Peso (Kg)</b>
Aspecto global	10
Cor	10
Textura	15
Odor	15
Aroma	15
Consistência	20
Sabor	50

### **EMPATE**

**Art. 14º-** Havendo empate na classificação final, 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.

### **DESCLASSIFICAÇÃO**

**Art. 15º-** Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os queijos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

### **JUZES**

**Art. 16º-** 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. 17º-** Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar entre si sempre que julgarem necessário.

**Art. 18º-** 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. 19º-** O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante a “**3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022**”, no dia 28 de maio de 2022, no stand da SEAGRI local, localizado na avenida principal.

**Art. 20º-** 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.

### **DIVULGAÇÃO DOS CLASSIFICADOS ConQueijo**

### **MARCA COLETIVA E PUBLICIDADE**

**Art. 21º-** As classificações consistem em primeiro (Ouro), segundo (Prata) e terceiro (Bronze) colocados.

**§ 1º** Para se obter a classificação, uma amostra deverá obter nota média acima de 75 pontos.

**§ 2º** Serão classificados os três queijos que obtiverem maiores notas médias (1º, 2º e 3º lugar) em cada categoria, respeitando o parágrafo acima.

**Art. 22 º-** Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão divulgados em cerimônia especial dia 28/05/2022 durante “**3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022**”.

**Art. 23º-** A marca coletiva: ConQueijo - “**3ª RondoLEITE - 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022**”, poderá ser utilizada para fins de marketing do produto, no formato adesivo autocolante na embalagem do queijo, pelo período de até dois anos da obtenção da classificação “Ouro”.

**§Único:** Será considerada fraude, a utilização da marca coletiva “ConQueijo - “**3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022**”, na comercialização dos queijos, não respeitando este regulamento.

## **PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 24º-** O resultado geral do “Concurso de Qualidade de Queijo de Rondônia – ConQueijo” será anunciado no dia 28/05/2022, pela Comissão Organizadora durante o evento na “3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022”, e divulgado nos meios de comunicação oficiais e diário oficial.

**Art. 25º-** A inscrição no “Concurso de Qualidade de Queijo de Rondônia - ConQueijo” significa automaticamente o aceite deste regulamento.

**Art. 26º-** Os casos omissos neste regulamento serão deliberados pela Comissão Organizadora descrita no artigo 2º deste regulamento.

**Art. 27º-** A “3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022” não se responsabiliza por informações não verídicas prestadas por participantes do concurso. Os concorrentes concordam em ser responsáveis pelas informações fornecidas na Ficha de Inscrição, bem como, das amostras apresentadas (conforme prevê a legislação específica vigente), isentando a organização do evento “3ª RondoLEITE – 9ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2022” de qualquer responsabilidade civil e criminal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

**Art. 28º-** As eventuais reclamações referentes à classificação devem ser elaboradas por escrito e entregues à Comissão organizadora deste.

*Comissão Organizadora*

### **ANEXO 1**

**Especificações dos produtos a serem julgados no Concurso de qualidade de queijo de Rondônia- ConQueijo**

#### **Categorias:**

##### **1 - QUEIJO MUSSARELA EM BARRA**

- **Formato:** Variáveis
- **Peso:** Variável (mínimo 500 g por unidade)
- **Consistência:** semidura, semimole, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação.
- Textura: compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas.
- Cor: branco à branco amarelado, uniforme.
- Sabor: Láctico, pouco desenvolvido
- Odor: Láctico ,pouco perceptível.
- Crosta: não possui.
- Olhadura: não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos)

##### **2 - QUEIJO CURADO DEFUMADO**

- Formato: cilíndrico, alongado.
- Peso: 1,5 a 3,0 kg.
- Crosta: firme, lisa, consistente, de cor amarelo castanho.
- Consistência: semidura.
- Textura: fechada.
- Cor: amarelo-palha, homogênea.

- Odor e sabor: forte e picante.

### 3 - QUEIJO COALHO

- Formato: variável.
- Peso: variável (mínimo 500 g por unidade).
- Consistência: semidura, elástica.
- Textura: compacta, macia.
- Cor: branco amarelado uniforme.
- Sabor: brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado.
- Odor: ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada.
- Crosta: fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida.
- Olhaduras: algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras.

### 4 - QUEIJO MINAS PADRÃO

- Formato: cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados.
- Peso: entre 800 g e 1,2 kg.
- Crosta: lisa fina e amarelada.
- Consistência: massa semidura.
- Textura: aberta, com poucas olhaduras pequenas.
- Cor: branco creme.
- Odor e sabor: próprios, levemente ácido.

### 5 - QUEIJO MASSA FILADA- FORMATOS DE NÓZINHO E CABACINHA

- Formato: variável.
- Peso: variável (mínimo 500 g).
- Consistência: semidura, semimole, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação.
- Textura: compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas.
- Cor: branco à branco amarelado, uniforme.
- Sabor: Láctico, pouco desenvolvido
- Odor: Láctico, pouco perceptível.
- Crosta: não possui.
- Olhadura - não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

Porto Velho, 05 de abril de 2022.

**Janderson Rodrigues Dalazen**  
Secretário de Estado da Agricultura -Seagri  
Governo de Rondônia

**Carolina Miranda Parra**  
Coordenadora ConQueijo

**Gilvania Lucia Carvalho**  
Comissão organizadora ConQueijo

**Isis Fabiana Ximenes**  
Comissão organizadora ConQueijo

---

Documento assinado eletronicamente por **Isis Fabiana Ximenes, Assessor(a)**, em 05/04/2022, às



13:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **GILVANIA LUCIA OLIVEIRA DE CARVALHO, Técnico**, em 05/04/2022, às 13:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **CAROLINA MIRANDA PARRA, Coordenador(a)**, em 05/04/2022, às 13:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **JANDERSON RODRIGUES DALAZEN, Secretário(a)**, em 05/04/2022, às 15:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0027865780** e o código CRC **79F8827A**.