



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

**REGULAMENTO**

**CONCURSO DE QUALIDADE DE QUEIJO DE RONDÔNIA – 2º CONQUEIJO/2023**

**REALIZAÇÃO**

O Governo do Estado de Rondônia através da Secretaria do Estado da Agricultura (SEAGRI) no âmbito do Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira do Estado de Rondônia e Fundo PROLEITE promove o **2º Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia - ConQueijo/2023** na **4ª RondoLEITE** durante a 10ª edição da Rondônia Rural Show Internacional/2023, que ocorrerá de 23 a 26 de maio de 2023, no Centro Tecnológico Vandeci Rack, localizado a BR 364, Km 333 – Ji-Paraná/RO.

O evento conta com a parceria da EMATER-RO, IDARON, SEBRAE, do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT, e da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG/MG.

**OBJETIVO**

**Art. 1º** O objetivo do **2º ConQueijo/2023**, 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 de cada categoria, em função dos atributos sensoriais.

**COMISSÃO ORGANIZADORA**

**Art. 2º** A Comissão organizadora do **2º ConQueijo/2023** será composta por servidores da Secretaria de Estado da Agricultura-SEAGRI, EMATER/RO, IDARON/RO e consultores externos do Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT.

**PARTICIPAÇÃO**

**Art. 3º** Estarão aptos a participar do **2º ConQueijo/2023**, 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 a IN/002/2019/IDARON e normas dispostas neste regulamento.

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 poderão realizadas através de Ficha de Inscrição disponível para download no site <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/programacao-rondoleite/conqueijo/2o-conqueijo/>, até às 13h00 do dia 12 de maio de 2023.

**§1º:** Serão aceitas inscrições somente no período de 21 de abril a 12 de maio de 2023.

**§2º:** A ficha de Inscrição deverá ser **preenchida e assinada** pelo Proprietário, pelo Responsável Técnico do Empreendimento, e pelo Extensionista Rural responsável pelos encaminhamentos da inscrição.

**§3º:** Deverão ser anexados no **Formulário de Envio** disponível No site <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/programacao-rondoleite/conqueijo/2o-conqueijo/> os seguintes documentos:

- Ficha de inscrição preenchida e assinada;
- Certificado de Regularização do empreendimento (Sim, SIE ou SISBI);
- Cópias dos documentos pessoais do empreendedor(RG e CPF).

**Art. 5º** Cada Agroindústria Familiar e Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Leite e Derivados inscrita no **2º ConQueijo/2023**, 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 **2º ConQueijo/2023** contemplará as seguintes categorias:

- I - Queijo Mussarella (em barra)
- II - Queijo Provolone
- III - Queijo Coalho
- IV - Queijo Minas Padrão
- V - Queijo Massa Filada - formatos de Nozinho 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 enviadas 03 três unidades (queijos) do mesmo lote de fabricação do produto para avaliação em cada categoria inscrita.

**§3º** Somente serão avaliados 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 avaliadores;

**§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 avaliados 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 no artigo 8º deste regulamento.

**Art. 10º** Os produtores devem enviar as amostras para os postos de coleta, localizados nos escritórios da Emater/RO, com recebimento das 7h30min às 13h00, dos dias 17/05/23 a 19/05/23.

**§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, nos dias 22 e 23/05/2022, das 07h30min às 10h00, na sala de Coordenação do Pavilhão da Bovinocultura no Centro Tecnológico Vandeci Rack, em Ji-Paraná-RO.

**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 inscritas em cada categoria serão apresentadas para avaliação pela Comissão Julgadora, sem embalagens, caixas ou rótulos, sendo estes codificados com três 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, as 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 vencedor 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 avaliadores poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os queijos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

#### **JUÍZES**

**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 comunicar-se 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 da avaliação.

#### **DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 19º** O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante a “4ª RondoLEITE - 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023”, no dia 26 de maio de 2023, no Pavilhão da Bovinocultura no Centro Tecnológico Vandeci Rack.

**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 no 2ª ConQueijo/2023**

### **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. 22º** Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão divulgados em cerimônia especial dia 26/05/2023 durante “4ª RondoLEITE – 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023”.

**Art. 23º** A marca coletiva: **2º ConQueijo/2023** - “4ª RondoLEITE - 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023, poderá ser utilizada para fins de marketing do produto, no formato adesivo autocolante na embalagem do queijo, pelo período de até 02 (dois) anos da obtenção da classificação “Ouro”.

**§Único** Será considerada fraude, a utilização da marca coletiva “ **2º ConQueijo/2023** - “4ª RondoLEITE – 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023”, na comercialização dos queijos, não respeitando este regulamento.

### **PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 24º** O resultado geral do “Concurso de Qualidade de Queijo de Rondônia - **2º ConQueijo/2023**” será anunciado no dia 26/05/2023, pela Comissão Organizadora durante o evento na “4ª RondoLEITE – 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023”, e divulgado nos meios de comunicação oficiais e diário oficial.

**Art. 25º** A inscrição no “Concurso de Qualidade de Queijo de Rondônia - **2º ConQueijo/2023**” 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 “4ª RondoLEITE – 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023” 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 vigente), isentando a organização do evento “4ª RondoLEITE – 10ª RONDÔNIA Rural Show Internacional/2023” 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 ConQueijo/2023**

Isis Fabiana Ximenes - CDAP/SEAGRI

Etiene Marques Bezerra - CDAP/SEAGRI

Gilvania Lucia Carvalho - GEPE/CDAP-SEAGRI

Erinaldo Oliveira da Silva - GEPE/CDAP-SEAGRI

Flávia Ferreira da Costa Carvalho - GETEC/EMATER-RO

## ANEXO I

Especificações dos produtos a serem julgados no 2º Concurso de qualidade de queijo de Rondônia – ConQueijo/2023.

### 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 NOZINHO 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/RO 04 de abril de 2023.

**Isis Fabiana Ximenes -CDAP/SEAGRI**

**Etiene Marques Bezerra - CDAP/SEAGRI**

**Gilvania Lucia Carvalho - GEPE/CDAP-SEAGRI**

**Erinaldo Oliveira da Silva - GEPE/CDAP-SEAGRI**

**Flávia Ferreira da Costa Carvalho - GETEC/EMATER-RO**

---



Documento assinado eletronicamente por **ETIENE MARQUES BEZERRA, Técnico**, em 04/04/2023, às 13:19, 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, Assessor(a)**, em 04/04/2023, às 13:21, 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 **ERINALDO OLIVEIRA DA SILVA, Técnico**, em 04/04/2023, às 13:36, 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 **Isis Fabiana Ximenes, Assessor(a)**, em 04/04/2023, às 13:56, 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 **Flavia Ferreira da Costa Carvalho, Gerente**, em 05/04/2023, às 09:28, 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) Adjunto(a)**, em 06/04/2023, às 08:55, 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 **Luiz Paulo da Silva Batista, Secretário(a)**, em 06/04/2023, às 10:13, 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 **0037159047** e o código CRC **75292E35**.

---