



QUEIJO PAI D'ÉGUA

CONCURSO DE QUEIJS ARTESANAIS DO PARÁ

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O Queijo Pai D'Égua - Concurso de Queijos Artesanais do Pará será realizado nos dias 16 e 18 de junho de 2023, durante a edição da Feira Internacional de Turismo na Amazônia - FITA.

OBJETIVOS

Art. 2º - O objetivo do concurso é reconhecer a importância e valorizar a identidade dos queijos artesanais produzidos por pequenos produtores e pela agricultura familiar paraense, considerando o potencial de produção, as características de identidade e a valorização dos diversos tipos de queijos produzidos no estado do Pará. Além disso, é também, uma oportunidade de demonstrar a importância e relevância da cadeia produtiva, e ao mesmo tempo, de promover a expansão do mercado desse derivado lácteo. A realização do concurso demonstra a representatividade e valorização histórica, cultural, produtiva, tradicional e socioeconômica dos queijos artesanais produzidos no do estado do Pará.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão Organizadora do Concurso será coordenada pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará (EMATER-PARÁ).

DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estarão aptas a participar do Concurso, as agroindústrias de laticínios e queijarias localizadas no Estado do Pará, sob inspeção oficial do Serviço de Inspeção Artesanal de Produtos de Origem Animal da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA) e, que atendam ainda as normas dispostas neste regulamento.

Art. 5º - São considerados queijos artesanais para este Concurso, aqueles enquadrados na Lei Estadual nº 7.565 de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre licenciamento, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e seus dispositivos complementares.

Art. 6º - Serão aceitos queijos produzidos com leite cru ou pasteurizado, elaborados com leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala.

Art. 7º - Em caso de dúvidas com relação ao enquadramento do produto inscrito, a Comissão Organizadora se reserva no direito de verificar as informações juntamente à Gerência do Serviço de Inspeção Artesanal de Produtos de Origem Animal da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA).



Art. 8º - Os queijos concorrentes devem corresponder a lotes destinados à comercialização e que façam parte, regularmente, da linha de produção do empreendimento.

Paragrafo único: Não poderão ser desenvolvidos queijos especificamente para concorrer no evento.

INSCRIÇÕES

Art. 9º - As inscrições serão aceitas de 03 até 13 de junho de 2023, pelo e-mail queijopaidegua.2023@hotmail.com, através do qual receberão Formulário de Inscrição para preenchimento e participação no concurso.

Art. 10º - As inscrições definitivas serão efetivadas através de envio de e-mail ao qual foi realizada a inscrição, do Número de Confirmação de Inscrição, pela comissão organizadora.

Parágrafo único: As inscrições serão gratuitas

Art. 11º - As inscrições não efetivadas terão o prazo de 13 a 14 de junho para fazer a interposição de recurso à Comissão Organizadora, pelo e-mail queijopaidegua.2023@hotmail.com, que deverá responder até o dia 15 de junho, efetivando ou não a inscrição.

Art. 12º - As agroindústrias de laticínios e queijarias inscritas poderão participar do Concurso concorrendo com apenas um produto.

APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

Art. 13º - As amostras dos produtos inscritos deverão ser apresentadas no dia do Concurso, 16 de junho, pelo responsável indicado na inscrição, no horário de 08:00 h às 11:00 h da manhã para entregar o queijo, sem nenhum tipo de identificação, devidamente acondicionado, de acordo com sua especificidade.

Art.15º - A amostra deve conter 1 Kg de queijo, que podem ser parceladas em até 250 g, e deve estar acompanhada apenas de sua ficha de inscrição devidamente numerada pela equipe de organização.

ETAPAS DO JULGAMENTO

Art.16º-. O julgamento se dará em duas etapas: a primeira etapa será de avaliação popular, e a segunda de avaliação por júri especializado.

Art.17º- A avaliação popular consistirá na degustação dos queijos concorrentes por visitantes e participantes da Feira Internacional de Turismo na Amazônia – FITA 2023, que serão convidados aleatoriamente pela coordenação do concurso para escolher entre os queijos apresentados, três (03) opções dentre os concorrentes.

Art.18º- A avaliação popular correrá no horário de 13:00 h às 16:00 h, em local e data estabelecida pela coordenação da FITA 2023, ao qual se dará em cédulas fornecidas pela equipe de coordenação, por meio de voto secreto.



Art.19º - Uma vez concluído o horário estabelecido ou atingido o numero de 100 votantes, serão contabilizados os votos e as três opções mais votadas serão selecionadas para segunda etapa, que será a avaliação por júri especializado.

Art.20º - A segunda etapa será a avaliação feita por um júri de três especialistas que julgarão as características organolépticas dos queijos, quais sejam a aparência, o sabor, o cheiro e a textura.

Art.21º - O júri será formado por profissionais ligados ao setor gastronômico, sendo eles: técnicos, lojistas, chefs de cozinha, jornalistas, gastrônomos, entre outros.

Art. 22º - Cada membro do júri irá atribuir notas de 5 a 10 em cada quesito para os queijos participantes da segunda etapa.

Paragrafo Único: As notas poderão ser fracionadas em 0,5.

Art. 23º - O resultado final da avaliação do júri será a somatória das notas de todos os quesitos e todos os jurados. O queijo que receber maior soma será premiado.

Art.24º - A avaliação do júri especializado ocorrerá no horário de 17:30 h às 18:30 h, em local estabelecido pela coordenação da FITA 2023.

Art. 25º - Caso haja cinco (05) ou menos queijos inscritos, não haverá avaliação popular e todos os queijos serão submetidos ao júri especializado.

Art. 26º - Os critérios de desempate se darão da seguinte forma: 1. A somatória da nota atribuída ao quesito SABOR; 2. A somatória na nota atribuída ao quesito TEXTURA; 3. A somatória na nota atribuída ao quesito CHEIRO; 4. A somatória na nota atribuída ao quesito APARÊNCIA.

Paragrafo Único: Se houver empate de notas em todos os quesitos de avaliação, todos os concorrentes empatados serão premiados.

PREMIAÇÃO

Art. 27º - As três (03) somatórias das notas de todos os quesitos e todos os jurados receberão o Título de Queijo Pai D'Égua

Art. 28º - O queijo que receber maior soma será premiado com passagem e hospedagem para participar e representar o estado do Pará na ExpoQueijo em Araxá, Minas Gerais.

DIVULGAÇÃO DO PRÊMIO

Art. 29º - A premiação ocorrerá no dia 18 de junho, durante a cerimônia de encerramento da FITA 2023.



CASOS OMISSOS

Art. 30º– Os casos omissos neste regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 31º – A coordenação será responsável pela forma de apresentação dos queijos concorrentes durante a realização do concurso, a fim de cuidar plenamente da validade do mesmo em condições ideais de conservação.

Art. 32º – Uma vez apresentadas, as amostras dos queijos se tornam propriedade da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará, e as quantidades remanescentes do julgamento poderão servir para outras atividades do evento ou doadas para instituições sem fins lucrativos.

Art. 33º – A Coordenação não se responsabilizará por atrasos, perdas, danos, furtos e/ou qualquer outro ato que afete a qualidade dos queijos e doces até sua chegada ao destino.

COMISSÃO ORGANIZADORA

Marituba, 02 de Junho de 2023.