



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

**EDITAL Nº 7/2024/SEAGRI-GEPROJE**

**REGULAMENTO DE INSCRIÇÃO PARA O 3º CONCURSO DE QUEIJOS DE RONDÔNIA – CONQUEIJO**

Esse documento tem como objetivo estabelecer as diretrizes para o **3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024**, que é promovido pelo Governo do Estado de Rondônia, através da Secretaria de Estado da Agricultura – SEAGRI.

**REALIZAÇÃO**

A Secretaria do Estado da Agricultura (SEAGRI) no âmbito do Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira do Estado de Rondônia e Fundo PROLEITE promove o **3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024** na **5ª RondoLEITE** durante a **11ª edição da Rondônia Rural Show Internacional/2024**, que ocorrerá de 20 a 25 de maio de 2024, 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 **3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024**, 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 cada categoria, em função dos atributos sensoriais.

**COMISSÃO ORGANIZADORA**

**Art. 2º** A Comissão Organizadora do **3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024** 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-MG.

**PARTICIPAÇÃO**

**Art. 3º** Estarão aptos a participar do **3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024**, 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 deverão ser realizadas através de Ficha de Inscrição disponível para download no site <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/programacao-rondoleite/conqueijo/2o-conqueijo/>, às 00h01m do dia **12/04** às **23h59m** do dia **03/05/2024**.

**§1º:** A inscrição no concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante.

**§2º** Serão aceitas inscrições somente no período de **12 de abril a 03 de maio de 2024**.

**§3º** A ficha de Inscrição deverá ser **preenchida e assinada** pelo Proprietário, pelo Responsável Técnico do Empreendimento (RT), e pelo Extensionista Rural responsável pelos encaminhamentos da inscrição.

**§4º** : Deverão constar anexos ao **Formulário de Envio** disponível no site: <https://rondoniaruralshow.ro.gov.br/conqueijo> os documentos discriminados abaixo:

- Ficha de inscrição preenchida e assinada;
- Certificado de Regularização do empreendimento (SIM, SIE ou SISBI);
- Cópias dos documentos pessoais do empreendedor (RG e CPF);
- CAF ou Declaração emitida pelo Responsável Técnico de enquadramento **IN/002/2019/IDARON** Art. 23º (processamento diário de no máximo 2.000 litros de leite);
- Anotação de Responsabilidade Técnico (ART), emitida pelo responsável técnico.

**Art. 5º** Cada Agroindústria Familiar e Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Leite e Derivados inscrita no **3º Concurso de Queijo de Rondônia – ConQueijo/2024**, poderá participar com seus produtos em até 2 (duas) categorias, **com no máximo 01 (um) queijo para cada categoria**.

**Art. 6º** Será aceita a inscrição de queijos nas categorias descritas no **Art.8º**, produzidos 100% com leite de vaca.

**Art. 7º** Para validação e ou homologação das inscrições obrigatoriamente se faz necessário o preenchimento correto e legível das informações pertinentes no formulário, bem como as assinaturas.

## **CATEGORIAS**

**Art. 8º** O **3º Concurso de Queijos de Rondônia/2024** compreende das seguintes categorias:

**01)** Queijo Mussarela (em barra)

**02)** Queijo Provolone (curado)

**03)** Queijo Coalho

**§ Único – Especificações dos produtos a serem julgados no 3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024.**

**1 – Queijo MUSSARELA (em barra)**

- **Formato:** barra
- **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 a 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 PROVOLONE (curado)**

- **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.

### AMOSTRAS

**Art. 9º** 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 até 2 (duas) categorias, com no máximo 01(um) 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 e demais documentos conforme Art. 4º.

**§7º** As amostras deverão estar acondicionada em recipiente térmico com gelo e/ou gelo seco, na temperatura entre 4º C a 10º C.

**Art. 10º** 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. 11º** Os produtores devem enviar as amostras de queijos para os postos de coleta nos escritórios locais da Emater/RO, com prévio agendamento com o técnico responsável pelo cadastro da propriedade, para recebimento em horário de expediente das 07h30min até as 13 h do dia 17/05/24.

**§1º** Não serão aceitas amostras de queijos que não atendam o Art. 9º deste regulamento.

**§2º** Será ainda permitida a entrega diretamente à Comissão Organizadora nos dias **19/05/2024** (domingo), horário para recebimento das **08:00 h às 17:00 h** e **20/05/2024** (segunda-feira) das **07:30 h às 11:00 h**, na sala da Coordenação no Pavilhão da Bovinocultura no Centro Tecnológico Vandeci Rack, em Ji-Paraná-RO.

**OBS.: A Comissão Organizadora do 3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024 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. 12º** 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. 9º deste regulamento.

**§2º** As amostras que não atingirem a pontuação mínima de 75 pontos conforme prevista no Art. 14º não será classificada, independente do número de inscritos da categoria.

### CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

**Art.13º** Serão avaliadas pela Comissão Julgadora, as características sensoriais das diferentes categorias de queijos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade, conforme Art 8º.

**Art. 14º** Serão avaliados para todas as categorias, os seguintes atributos com seus respectivos pesos:

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

### **EMPATE**

**Art. 15º** 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.

### **DECLASSIFICAÇÃO**

**Art. 16º** 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. 17º** 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, que serão capacitados pelos Instrutores/EPAMIG-Instituto Tostes.

**§Único** – Fica vedado a participação do Responsável técnico pelo empreendimento inscrito, pelo Técnico prestador de assistência técnica e/ou serviços ao estabelecimento, ou que por ventura tenha parentesco de até 3º grau civil, afim ou consanguíneo com alguma dessas pessoas, bem como de participante da Comissão Organizadora.

**Art. 18º** Durante o julgamento os juízes poderão comunicar-se entre si sempre que julgarem necessário.

**Art. 19º** 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. 20º** O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante a “**5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024**”, durante a cerimônia de premiação, no dia 24 de maio de 2024, no Pavilhão da Bovinocultura no Centro Tecnológico Vandeci Rack.

**Art. 21º** 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 3º ConQueijo/2024**

#### **MARCA COLETIVA E PUBLICIDADE**

**Art. 22º** 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. 23º** A marca coletiva: **3º ConQueijo/2024 - “5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024**, 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 “**3º ConQueijo/2024 - “5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024”**”, na comercialização dos queijos, não respeitando este regulamento.

### **PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 24º** O resultado geral do “3º Concurso de Queijos de Rondônia – **ConQueijo/2024**” será anunciado no dia 24/05/2024, pela Comissão Organizadora durante o evento na “**5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024**”, e divulgado nos

meios de comunicação oficial dia 31/05/2024 no Diário oficial.

**Art. 25º** A inscrição no “3º Concurso de Queijos de Rondônia – **ConQueijo/2024**” 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 “5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024” 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 “5ª RondoLEITE – 11ª Rondônia Rural Show Internacional/2024” e a Comissão Organizadora do 3ª ConQueijo/2024 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 do 3º Concurso de Queijos de Rondônia – ConQueijo/2024**

**Luiz Paulo da Silva Batista**  
Secretário de Estado da Agricultura – SEAGRI

**Luciano Brandão**  
Presidente da EMATER-RO

**Isis Fabiana Ximenes**  
Eng.ª Agrônoma  
Coordenadora de Desenvolvimento da Agricultura, Pecuária e Piscicultura – CDAP/SEAGRI

**Vaneide Araújo de Sousa Rudnick**  
Eng.ª Agrônoma  
Gerente de Pecuária – GEPE/CDAP/SEAGRI

**Etiene Marques Bezerra**  
Médica Veterinária  
Assessor – GEPE/CDAP/SEAGRI

**Larissa Cristina Duarte e Silva**  
Eng.ª Agrônoma  
Gerente de Projetos e Eventos – GEPROJE/CDAP/SEAGRI

**Flávia Ferreira da Costa Carvalho**  
Médica Veterinária  
Gerente Técnico – GETEC/EMATER-RO



Documento assinado eletronicamente por **VANEIDE ARAUJO DE SOUSA RUDNICK**, **Gerente**, em 03/04/2024, às 10:38, 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 **ETIENE MARQUES BEZERRA**, **Técnico**, em 03/04/2024, às 10:38, 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 **LARISSA CRISTINA DUARTE E SILVA**, **Gerente**, em 03/04/2024, às 11:06, 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**, **Coordenador(a)**, em 03/04/2024, às 11:10, 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 03/04/2024, às 11:56, 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 **LUCIANO BRANDAO**, **Presidente**, em 03/04/2024, às 13:16, 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 03/04/2024, às 14:03, 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 **FABIANA BEZERRA NEVES DOS SANTOS**, **Diretor(a)**, em 03/04/2024, às 20:03, 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 **0047325039** e o código CRC **CC398BC9**.

**Referência:** Caso responda este Edital, indicar expressamente o Processo nº 0025.000851/2024-50

SEI nº 0047325039