

“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 - QUEIJO” REGULAMENTO

O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL (PBA) 2022 – QUEIJO promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 1.1** Somente participarão do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, os produtores rurais, pessoa física ou jurídica, residentes/sediados no território brasileiro, de queijos artesanais elaborados exclusivamente com leite de vaca.
- 1.2** Os produtores rurais devem atender ao disposto na Lei nº 13.680, de 14 junho de 2018 (Selo Arte); na Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019 (Queijo Artesanal); na Instrução Normativa nº 30, de 7 de agosto de 2013, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e no Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, sem prejuízo de demais legislações estaduais ou municipais afins.
- 1.3** O QUEIJO artesanal deve atender às definições do produto e especificações constantes no item 5 desse regulamento.
- 1.4** Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, o/a produtor/a rural deve se cadastrar no Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais até o dia 22 de abril de 2022, caso ainda não tenha feito. O formulário de cadastro está disponível na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR: <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais/>.
- 1.5** Estão impedidos de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, os indivíduos que:
 - a. direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO;
 - b. parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros da Comissão Julgadora.

2. CRONOGRAMA DO PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO

2.1. O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO seguirá o seguinte cronograma:

| ETAPAS | PRAZOS |
|---|---------------------------|
| Abertura das inscrições pelo site do Sistema CNA/SENAR e Cadastro no Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR. | 22 de março a 22 de abril |
| Envio das amostras pelos Correios® ou transportadora (data de postagem/envio). | 22 de abril a 30 de abril |
| Entrega das amostras de forma PRESENCIAL (entrega em mãos) na EPAMIG Sede. | 02 de maio a 06 de maio |
| Recebimento das amostras para avaliação pela Comissão Julgadora. | 23 de abril a 06 de maio |
| Preparação das amostras para avaliação pela Comissão Coordenadora do Júri Técnico. | 13 de maio |
| Avaliação pelo Júri Técnico. | 14 de maio |
| Tabulação dos resultados. | 16 e 17 maio |
| Divulgação pública dos finalistas para a etapa de Júri Popular pelo site e mídias sociais da CNA (www.cnabrasil.org.br) | 18 de maio |
| Seleção final por Júri Popular | 08 de junho |
| Divulgação oficial do resultado e premiação | A definir |

2.2. A CNA poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR: <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais/>.

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O produtor rural de QUEIJO artesanal poderá inscrever apenas 01 (um) tipo de QUEIJO artesanal em cada categoria para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, que são:

- Queijo Artesanal Tradicional de 30 a 180 dias de maturação;
- Queijo Artesanal com Tratamento Térmico;
- Queijo Artesanal com adições / aromatizados / condimentados.

3.2 As inscrições serão feitas em formato on-line, no endereço eletrônico <https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais>, por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO.

3.3 O período para inscrição será de 22 de março a 22 de abril de 2022.

4. DO ENVIO DAS AMOSTRAS

4.1 Observado o disposto neste Regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios® ou por empresa transportadora, entre os dias 22 e 30 de abril de 2022, de forma prioritária, para:

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – QUEIJO EPAMIG - Endereço: Av. José Cândido da Silveira, 1.647 – Bairro União, Belo Horizonte/MG. CEP 31170-495

4.2 As amostras poderão ser entregues presencialmente entre os dias 02 e 06 de maio de 2022, no mesmo endereço, acima (item 4.1).

4.3 As amostras devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

4.4 O(a) produtor(a) deverá enviar 02 (duas) amostras ou mais que totalizem um **peso mínimo** de 500 g (quinhentos gramas) de queijo artesanal, de qualquer formato, embalado e etiquetado, com as seguintes informações:

- a) Nome do(a) produtor(a) de queijo artesanal, nome da propriedade, município e Estado/Região produtora, endereço onde se encontra a agroindústria (latitude e longitude) e nome do produto (se houver);
- b) Quantidade de queijo artesanal e data de processamento da amostra e/ou do lote (caso este tenha sido preparado na mesma data);
- c) Formulação da amostra de queijo artesanal;
- d) **FICHA DE INSCRIÇÃO** preenchida (anexo I).

4.4.1 Na embalagem do produto inscrito deve constar o nome do/a produtor/a rural da mesma forma com que for preenchido na Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO.

4.4.2 No caso da não identificação das amostras, conforme especificado no item 4.4, elas serão desclassificadas e estarão impedidas de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO.

4.5 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto.

4.6 O envio ou a entrega das amostras é de inteira responsabilidade da queijaria participante e a Comissão Organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado à amostra durante o transporte.

4.7 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO serão armazenadas em condições adequadas e serão avaliadas entre os dias 25 de abril e 06 de maio de 2022.

5. DA DEFINIÇÃO DO PRODUTO E DAS ESPECIFICAÇÕES

- 5.1** Queijo: é o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácido orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes (Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996).
- 5.2** A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea (Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996).
- 5.2.1 Queijo Artesanal Tradicional de 30 à 180 dias de maturação:** aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação (Lei nº 13.860/2019) e/ou elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal de produção própria ou de origem determinada, resultantes de técnicas predominantemente manuais adotadas por indivíduo que detenha o domínio integral do processo produtivo, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial (municipal, estadual ou federal).
- 5.2.2 Queijo Artesanal com tratamento térmico:** aquele produzido empregando aquecimento em alguma etapa do processo de fabricação, seja no tratamento do leite, no aquecimento da massa coagulada ou no processo de filagem da massa fermentada.
- 5.2.3 Queijo Artesanal com adições / aromatizantes / condimentos:** aquele produzido com a utilização de temperos, condimentos e outros coadjuvantes.
- 5.3** O produto inscrito deverá estar dentro do seu prazo de validade no momento do julgamento das amostras pelo Júri Técnico (essa data não poderá exceder o dia 10 de maio. Caso isso ocorra, o produto será considerado fora do prazo de validade, ou seja, **PRODUTO VENCIDO**).
- 5.4** A utilização de temperos e condimentos será livre na categoria "**Queijo Artesanal com adições / aromatizados / condimentados**", porém deverá ser indicado na Ficha de Inscrição, no campo da receita.

5.5 A CNA se reserva ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aproveem para consumo humano.

6. DAS AMOSTRAS

6.1 O(a) produtor(a) de queijo artesanal poderá fazer apenas uma inscrição em cada categoria.

6.2 Em cada categoria o produtor deverá enviar, no mínimo, 02 (duas) peças de queijos, conforme item 4.4 deste regulamento.

6.3 Não serão aceitas amostras elaboradas por uma agroindústria artesanal e embaladas por empresas terceirizadas, ou que realizem a terceirização de qualquer outra etapa produtiva de queijos.

6.4 Os queijos devem ser fornecidos inteiros e intactos, sem orifícios ou sondagens. Devem ser enviados, no mínimo, dois queijos do mesmo lote de fabricação. Para queijos grandes, com peso superior a 03 (três) kg, será permitido o fracionamento do queijo em peso mínimo de 01 (um) kg.

6.5 Aos finalistas será necessário enviar 02 (dois) quilos de queijo artesanal para serem avaliados pelo Júri Popular, conforme informativo a ser disponibilizado na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais e que será enviado para o e-mail cadastrado na Ficha de Inscrição, no dia 13 de maio, data de divulgação dos finalistas.

6.6 As amostras de queijos artesanais que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos nos subitens 6.1, 6.2, 6.3 e 6.4 serão desclassificadas e não concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO.

7. DA COMISSÃO JULGADORA

7.1. As amostras de queijos artesanais inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por uma Comissão Julgadora (Júri Técnico), formada por especialistas nacionais, sendo esta a 1ª etapa do concurso, sob Coordenação da EPAMIG.

7.2. A Comissão Julgadora será composta por provadores especialistas selecionados pela Comissão Coordenadora do Júri Técnico, da EPAMIG.

8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

8.1. A Comissão Julgadora fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

8.2 A Comissão Julgadora analisará as amostras de queijos artesanais, classificando-os quanto ao aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor, com seus respectivos pesos:

| Atributo | Peso |
|-----------------|----------------|
| Aspecto global | 10 (dez) |
| Cor | 10 (dez) |
| Textura | 15 (quinze) |
| Odor | 15 (quinze) |
| Aroma | 15 (quinze) |
| Consistência | 20 (vinte) |
| Sabor | 50 (cinquenta) |

8.3 Havendo empate na classificação final, o ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação no atributo SABOR. Permanecendo o empate, maior pontuação no atributo CONSISTÊNCIA e, persistindo o empate, maior pontuação no atributo TEXTURA.

8.4 As amostras de queijos artesanais serão avaliadas sensorialmente de acordo com as premissas da ciência de Análise Sensorial.

8.5 Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

8.6 Serão classificados 15 (quinze) queijos artesanais (5 por categoria) que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade do queijo das amostras inscritas, conforme o item 8.2. **Essa 1ª etapa terá peso de 40% na nota final geral.**

8.7 A divulgação dos 5 (cinco) produtos classificados, em cada categoria, para concorrer à etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, se dará no site da CNA (www.cnabrasil.org.br), **na data de 13 de maio de 2022**, conforme descrito no item 2.

9. DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

- 9.1.** O processo de seleção dos queijos artesanais que concorrerão à etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, sob coordenação da CNA, se dará pela análise em prova cega, por provadores não treinados, que irão avaliar a aceitação dos produtos conforme a escala hedônica, que estabelece pontuação de 1 a 9, sendo 1 classificado como “desgostei extremamente” e 9 como “gostei extremamente”.
- 9.2.** A Organização e coordenação do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO entregará para os 15 (quinze) produtos classificados (5 por categoria), um relatório técnico elaborado pela Comissão Coordenadora do Júri Técnico, da EPAMIG, em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores.
- 9.3.** Os 15 (quinze) produtos classificados conforme item 8 deste Regulamento, pré-selecionados pela Comissão Julgadora, serão disponibilizados para o Júri Popular realizar a degustação às cegas, obedecendo o disposto no item 2. Essa 2ª etapa deverá observar, em sua realização, todas as exigências sanitárias e os protocolos de enfrentamento da pandemia da Covid-19 vigentes à época.
- 9.4.** O Júri Popular, após realizar a degustação às cegas, avaliará as amostras e depositará a sua avaliação por meio de formulário disponibilizado pela Comissão Organizadora em uma urna. Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora. **Essa 2ª etapa terá peso de 50% na nota final geral** para determinar a classificação dos 15 (quinze) finalistas (5 por categoria).
- 9.5.** As notas finais serão publicadas no site da CNA (www.cnabrasil.org.br) em data a ser definida, para conhecimento dos participantes.
- 9.6.** Esta etapa poderá ser realizada em outro formato, caso as medidas de contenção para a disseminação do coronavírus inviabilizem a realização de degustação por Júri Popular, com aviso prévio na página do Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR.

10. DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

- 10.1** Será avaliado o quesito história do produto, no qual o(a) produtor(a) de queijo artesanal descreverá a história de sua produção e da elaboração do seu produto, suas tradições e regionalidades (constante na Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO, item 3.2). **Essa 3ª etapa terá peso de 10% na nota final geral e será coordenada pela CNA.**
- 10.2** Os conceitos avaliados serão: conhecimento tradicional, contribuição para a autonomia econômica do produtor/a rural, para os Objetivos do Desenvolvimento

Sustentável (ODS) e para a sustentabilidade ambiental, aspecto diferencial ou original do produto, característica inovadora do produto, representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão no texto).

11. DA PREMIAÇÃO

11.1 Ao final, serão somadas as notas de cada fase, com seus respectivos pesos, para o cálculo da média ponderada e atribuição da nota final a cada lote. Fórmula:

$$\frac{A*4 + B*5 + C*1}{10}$$

Onde **A** corresponde à nota dada pela Avaliação da Comissão Julgadora (Item 8)

Onde **B** corresponde à nota dada pela Avaliação do Júri Popular (Item 9)

Onde **C** corresponde à nota dada pela Avaliação da História do Produto (Item 10).

11.2 Cada uma das três categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO serão premiadas, sendo elas:

- a) Queijo Artesanal Tradicional de 30 a 180 dias de maturação;
- b) Queijo Artesanal com Tratamento Térmico;
- c) Queijo Artesanal com adições / aromatizados / condimentados

11.3 A seguinte premiação será conferida aos finalistas das três categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO:

1º Colocado: Certificado de Campeão + R\$ 6.000,00 (seis mil reais) + Curso Empretec - Sebrae;

2º Colocado: Certificado de Vice-campeão + R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais) + Curso Empretec - Sebrae;

3º Colocado: Certificado de terceiro lugar + R\$ 2.000,00 (dois mil reais) + Curso Empretec - Sebrae;

4º Colocado: Certificado de quarto lugar + R\$ 1.000,00 (mil reais) + Curso Empretec - Sebrae

5º Colocado: Certificado de quinto lugar + R\$ 500,00 (quinhentos reais) + curso Empretec - Sebrae

11.4 No caso de haver empate entre produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação da Comissão Julgadora. Permanecendo o

empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item História do Produto.

11.5 Os 5 primeiros colocados nas três categorias ganharão inscrição para a realização de cursos de empreendedorismo oferecido pelo SEBRAE, o Empretec, e todos os ganhadores serão divulgados pela CNA nas respectivas redes sociais.

11.5.1 Os vencedores receberão vouchers a serem utilizados para participação em turmas já agendadas nas diferentes regionais estaduais do Sebrae, para maior comodidade da agroindústria vencedora.

11.5.2 Conforme regulamento do Empretec, a participação em tais treinamentos está condicionada à aprovação em entrevista a ser realizada pelo Sebrae previamente à realização do curso.

11.6 Todos os 5 (cinco) participantes finalistas das três categorias receberão Certificado e Selo de participação no Prêmio CNA Brasil Artesanal 2022 – Queijos.

12. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a CNA a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

12.2. A CNA utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, também os utilizará para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao objeto pactuado e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo Sistema CNA, que tenham aderência ao perfil do participante.

12.3. A CNA excluirá as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro; ou (ii) solicitação de eliminação de informações pessoais protegidas.

12.4. Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709/2018) ou se tiver alguma dúvida, entre em contato conosco através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/lei-geral-de-protecao-de-dados>.

13. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

- 13.1.** Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2022 – QUEIJO podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), pelo e-mail: c.animal@cna.org.br.