

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025

Queijos

REGULAMENTO

O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 1.1 Somente participarão do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, os(as) produtores(as) rurais, pessoa física ou jurídica, residentes/sediados(as) no território brasileiro, que produzam queijos artesanais elaborados exclusivamente com leite de vaca.
- 1.2 Os(as) produtores(as) 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 e Pecuária (MAPA); no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; no Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e no Decreto nº 11.099, de 21 de junho de 2022, sem prejuízo das demais legislações estaduais ou municipais correlatas.
- 1.3 Estão **impedidos** de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, aqueles(as) que:
 - 1.3.1 **produzirem acima de 72 toneladas de queijos por ano.**
 - 1.3.2 não disporem de registro no serviço oficial de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.
 - 1.3.3 direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS; e
 - 1.3.4 sejam parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico.

2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Abertura das inscrições pelo site do Sistema CNA/SENAR	10/03/2025 até 06/05/2025
Envio de amostras, via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação pelo Júri Técnico ¹	21/04 a 10/05/2025
Recebimento das amostras pela equipe organizadora	Até 20/05/2025
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	22 e 23/05/2025
Divulgação pública, pelo site (www.cnabrazil.org.br) e mídias sociais da CNA, dos 05 (cinco) finalistas de cada categoria, classificados para a etapa de avaliação pelo Júri Popular	A definir
Avaliação sensorial por Júri Popular, avaliação das histórias e tabulação dos resultados	19/06/2025
Divulgação oficial do resultado e premiação	A definir

¹As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem à CNA após o dia 20 de maio de 2025, serão automaticamente desclassificadas (item 6.1, deste Regulamento)

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

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).

3.2 Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, o(a) produtor(a) de queijo poderá inscrever apenas 01 (um) produto em cada uma das categorias abaixo:

- a) Queijo Artesanal Tradicional de 30 à 180 dias de maturação;
- b) Queijo Artesanal com tratamento térmico; e
- c) Queijo Artesanal com adições/aromatizantes/condimentos.

3.3 As inscrições serão feitas em formato *online*, no endereço eletrônico <https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais>, por meio do

preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS (Anexo I, deste Regulamento).

- 3.4 O período para inscrição será de 10/03/2025 até 06/05/2025.
- 3.5 Por ocasião da realização de sua inscrição, o(a) produtor(a) deve observar, também, o contido no item 12, deste Regulamento, encaminhando, se for o caso, a documentação pertinente.
- 3.6 Ao realizar sua inscrição no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, o(a) produtor(a) rural automaticamente estará declarando, para os devidos fins e sob pena das sanções cabíveis, que executa suas atividades em total e absoluta conformidade com a legislação trabalhista e ambiental em vigor.

4. DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

- 4.1 **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).
 - 4.1.1 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).
- 4.2 **Queijos artesanais:** aqueles elaborados 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 na produção artesanal e de fabricação (Decreto nº 11.099/2022).
- 4.3 **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).

- 4.4 **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.
- 4.5 **Queijo Artesanal com adições/aromatizantes/condimentos:** aquele produzido com a utilização de temperos, condimentos e outros coadjuvantes.
- 4.6 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 23/05/2025). Caso isso ocorra, o produto será considerado fora do prazo de validade, ou seja, PRODUTO VENCIDO).
- 4.7 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, os produtos utilizados.
- 4.8 A CNA se reserva ao direito de realizar análises que atestem a qualidade do produto e o aproveem para o consumo humano.

5. DAS AMOSTRAS E SEU ENVIO

- 5.1 As amostras devem ser enviadas em embalagens de comercialização e o produto deverá estar rotulado conforme a legislação vigente. As amostras enviadas serão utilizadas em todas as etapas do concurso.
- 5.2 Não serão aceitas amostras provenientes de agroindústrias artesanais que terceirizem qualquer etapa produtiva de queijos, incluindo a embalagem por empresas terceirizadas.
- 5.3 Os queijos inscritos no concurso devem ser provenientes de um único lote homogêneo no momento do envase.
- 5.4 Devem ser enviados, no mínimo, 02 (dois) queijos do mesmo lote de fabricação para avaliação pelo Juri Técnico Os queijos devem ser fornecidos inteiros e intactos, sem orifícios ou sondagens, mas para queijos grandes, com peso superior a 03 (três) kg, será permitido o fracionamento do queijo em peso mínimo de 01 (um) kg.
- 5.5 Aos finalistas será necessário enviar 02 (dois) quilos de queijo artesanal para serem avaliados pelo Júri Popular.
- 5.6 O(a) produtor(a) deverá enviar, junto com as amostras, uma cópia impressa da Ficha de Inscrição preenchida online (Anexo I, deste Regulamento) e da Autodeclaração (Anexo II, deste Regulamento).

- 5.7 O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) e a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado às amostras durante o seu transporte feito pelos Correios® ou por empresa transportadora.
- 5.8 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.
- 5.9 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.
- 5.10 Observado o disposto neste Regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios® ou por empresa transportadora, para:

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA

**Endereço: SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo
CEP 70.830-903 Brasília/DF**

- 5.11 As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

6. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS

- 6.1 As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem à CNA após o dia 20 de maio 2025, serão automaticamente desclassificadas (item 2, deste Regulamento).
- 6.2 Não serão aceitas amostras inscritas e/ou remetidas após os prazos estabelecidos no cronograma (item 2, deste Regulamento).
- 6.3 Não serão aceitas amostras cuja Ficha de Inscrição não tenha sido completamente preenchida, ou desacompanhadas de sua cópia e da cópia da Autodeclaração (itens 3.3 e 5.6, deste Regulamento).
- 6.4 Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria indicada na inscrição (itens 3.2 e 4, deste Regulamento).
- 6.5 Não serão aceitas amostras de produtos cujas agroindústrias não atendam à legislação vigente.
- 6.6 Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

7. DAS ETAPAS DO CONCURSO

- 7.1 Na 1ª etapa da seleção, as amostras inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas reconhecidos nacionalmente, com experiência na avaliação técnica e sensorial de queijos. Os especialistas não terão acesso aos rótulos dos produtos.
- 7.2 Na 2ª etapa da seleção, as amostras selecionadas pelo Júri Técnico serão submetidas a um Júri Popular composto por pessoas anônimas, que farão a degustação das amostras sem identificação, em ambiente público de ampla circulação, a ser definido pela Comissão Organizadora. O público participante dessa etapa não terá acesso aos rótulos dos produtos.
- 7.3 Na 3ª etapa da seleção, uma Comissão avaliará as histórias dos queijos finalistas.

8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO

- 8.1 A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer instante, o(a) participante que descumprir qualquer uma das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na Ficha de Inscrição e na Autodeclaração (Anexo I e Anexo II, deste Regulamento).
- 8.2 O Júri Técnico fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, por meio de avaliação sensorial, de caráter classificatório e eliminatório.
- 8.3 O Júri Técnico analisará as amostras dos queijos, classificando-as quanto à aparência global, textura, aroma, sabor e impressão global, pontuando-os de 0 (zero) a 100 (cem), cujos respectivos pesos constando na tabela a seguir:

Atributo	Peso
Impressão global	10%
Aparência global	15%
Textura	15%
Aroma	20%
Sabor	40%
Total	100%

- 8.4 Havendo empate na classificação final, o ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação no atributo Sabor. Permanecendo o empate, será considerada a maior pontuação no atributo Aroma e, persistindo o empate, a maior pontuação no atributo Textura.
- 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 da respectiva categoria.
- 8.6 Serão classificadas um total de 15 (quinze) amostras de queijos, sendo 05 (cinco) por categoria, notadamente as que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade, conforme item 8.3.
- 8.7 A divulgação dos 05 (cinco) produtos classificados em cada categoria, para participar da etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS se dará no *site* da CNA (www.cnabrasil.org.br), conforme indicado no item 2.1 (cronograma) deste Regulamento.
- 8.8 A pontuação atribuída pelo Juri Técnico, além de caráter eliminatório, terá o peso de 40% (quarenta por cento) na pontuação final geral conquistada pela amostra.

9. DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

- 9.1 As 15 amostras com maior pontuação no Júri Técnico serão classificadas para a etapa de Júri Popular, 5 (cinco) por categoria.
- 9.2 O Juri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, consiste na degustação das amostras, sem identificação, 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*”.
- 9.3 O Júri Popular, após realizar a degustação das amostras, fará a sua avaliação por meio de leitura do *QRcode* ou por código de identificação, preenchendo formulário eletrônico disponibilizado pela Comissão Organizadora.
 - 9.3.1 A etapa de avaliação por Júri Popular corresponde a 50% (cinquenta por cento) na pontuação final geral conquistada pela amostra.
 - 9.3.2 Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora.
- 9.4 Em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores, a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS entregará, para os(as) produtores(as) dos 15 (quinze) produtos classificados, um resumo da avaliação técnica e da avaliação pelo Júri Popular.

10. DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

10.1 Nessa etapa será avaliada a história do produto. O(A) produtor(a) de queijo será entrevistado(a) por um(a) jornalista da CNA e por um integrante da Comissão Organizadora do concurso que abordarão, dentre outros pontos, a história da produção e da elaboração do produto, suas tradições e regionalidades, bem como o processo produtivo utilizado.

10.1.1 A etapa de avaliação da história corresponde a 10% (dez por cento) na nota final geral e será coordenada pela CNA.

10.2 Os conceitos avaliados serão: tradição, inovação, aspectos originais ou diferenciais da produção, representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão nas respostas, durante a entrevista).

11. DA PONTUAÇÃO FINAL

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 de cada lote, observada a seguinte fórmula:

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

onde A corresponde à nota dada pela avaliação do Júri Técnico (item 8, deste Regulamento);

onde B corresponde à nota dada pela avaliação do Júri Popular (item 9, deste Regulamento);

onde C corresponde à nota dada pela avaliação da história do produto (item 10, deste Regulamento).

12. PONTUAÇÃO EXTRA

12.1 Os(as) produtores(as) de queijos que produzam até 51% (cinquenta e um por cento) do volume de leite utilizado na fabricação dos queijos, receberão um bônus de 10% (dez por cento) sobre a sua pontuação final geral (apurada na forma do item 11, deste Regulamento).

12.2 Para receber a pontuação extra tratada no item anterior (12.1), o(a) produtor(a), no ato da inscrição, deverá enviar cópia do seu Cadastro de Produtor Rural, além

da cópia de outro(s) documento(s) que estejam datados e comprove(m) a(s) situação(ões) elencada(s) no item 12.1 acima.

12.2.1 Enquadram-se nos documentos comprobatórios acima notas fiscais ou documento emitido pelo Responsável Técnico da propriedade com as informações sobre os volumes de produção.

12.3 Os documentos mencionados no item acima deverão ser emitidos há, no máximo, 12 meses.

12.4 As notas finais gerais dos 15 (quinze) produtos finalistas serão publicadas no *site* da CNA (www.cnabrasil.org.br) em data a ser definida, para conhecimento dos participantes.

13. DA PREMIAÇÃO

13.1 Os 5 (cinco) finalistas de cada uma das 3 (três) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS serão premiadas, sendo elas:

- a) Queijo Artesanal Tradicional de 30 à 180 dias de maturação;
- b) Queijo Artesanal com tratamento térmico; e
- c) Queijo Artesanal com adições/aromatizantes/condimentos.

13.2 A seguinte premiação será conferida aos finalistas de cada uma das três categoriaa do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

1º Colocado: certificado de primeiro lugar (Campeão) + R\$12.000,00

2º Colocado: certificado de segundo lugar (Vice-campeão) + R\$10.000,00

3º Colocado: certificado de terceiro lugar + R\$8.000,00

4º Colocado: certificado de quarto lugar + R\$6.000,00

5º Colocado: certificado de quinto lugar + R\$4.000,00

13.3 No caso de haver empate entre os produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação pelo Júri Técnico. Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 10, deste Regulamento).

13.4 Todos os ganhadores serão divulgados pela CNA em suas redes/mídias sociais.

13.5 Os 3 (três) primeiros colocados em cada categoria serão agraciados também com o Selo de Participação no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS, com a classificação Ouro, Prata ou Bronze, conforme a pontuação final geral conquistada pelos produtos.

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

14.1 Em atenção à legislação brasileira referente à proteção de dados, Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (nº 13.709, de 14 de agosto de 2018), 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.

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

14.3. A CNA poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: **(i)** cancelamento do cadastro; ou **(ii)** solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, a CNA também se reserva o direito de, se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

14.4 Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709, de 2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/lei-geral-de-protecao-de-dados>.

15. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

15.1 Esclarecimentos e informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), pelo e-mail: fernanda.silva@cna.org.br ou pelo telefone (61) 2109-1420.

ANEXO I

“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS”

FICHA DE INSCRIÇÃO

- Nome completo do(a) produtor(a) do queijo:
- Telefone:
- E-mail:
- CPF/CNPJ:
- Número do Cadastro de Produtor Rural ou CNPJ Rural:
- Município:
- Estado:
- CEP:
- Nome da Agroindústria:
- Endereço da Agroindústria:
- Nome/marca do produto:
- Numero Registro do serviço de Inspeção
- Lote:
- Capacidade produtiva anual:
- Quantidade de amostras:
- Quantidade em gramas por embalagem:
- Data de fabricação da amostra:
- Validade da amostra:
- Quantidade de queijo produzido anualmente:
- Informações adicionais:
- Categoria inscrita:
 - Queijo Artesanal Tradicional de 30 à 180 dias de maturação
 - Queijo Artesanal com tratamento térmico
 - Queijo Artesanal com adições/ aromatizantes / condimentos
- Marque uma ou mais opções abaixo que melhor descrevam como você recebeu informações sobre o PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJO:
 - Mídias Sociais (Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, etc.)
 - E-mail-marketing
 - WhatsApp
 - Matéria/banner no site oficial da CNA/Senar
 - Matéria/banner em sites de Federação ou Sindicato
 - Rádio
 - Indicação de outra pessoa
 - Eventos do setor agropecuário (feiras, seminários, encontros)
 - Outro (especifique):

ANEXO II

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJOS

AUTODECLARAÇÃO DE VOLUME DE PRODUÇÃO ANUAL DE QUEIJO

Eu, _____,
CPF _____, responsável pela agroindústria denominada (nome fantasia) _____, sob a inscrição de produtor(a) rural ou CNPJ Rural _____, com registro no Serviço de Inspeção (estadual, municipal ou federal) _____, nº _____, com endereço no(a) _____, nº _____, complemento _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, CEP _____, **DECLARO**, para participação no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJO, que o volume de produção anual total, em 2024, foi de _____ Kg.

DECLARO, por fim, que são verdadeiras todas as afirmações acima, estando ciente de que a não veracidade acarretará minha desclassificação do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2025 – QUEIJO e me sujeitará à aplicação das sanções cíveis e penais pertinentes.

_____, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) produtor(a)