



REGULAMENTO

PRÊMIO QUEIJOS DO ESPÍRITO SANTO

REGULAMENTO

O Governo do Estado do Espírito Santo, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e instituições parceiras, promoverá, entre os dias 09 e 11 de março de 2026, o evento “PRÊMIO QUEIJOS DO ESPÍRITO SANTO”, com o objetivo de identificar e reconhecer os queijos produzidos no estado.

OBJETIVOS

Os objetivos do “PRÊMIO QUEIJOS DO ESPÍRITO SANTO” são:

- I. Estimular a produção de queijos;
- II. Dar visibilidade aos queijos e produtores de queijos artesanais e tradicionais nas diversas regiões;
- III. Promover a melhoria da qualidade e o desenvolvimento do setor de queijos e produtos lácteos no Espírito Santo.

INSCRIÇÕES

As inscrições são gratuitas e ocorrerão no período de **02 de fevereiro a 05 de março de 2026**.

Poderão se inscrever pessoas físicas ou jurídicas que produzam queijo ou requeijão em empreendimentos localizados no estado do Espírito Santo.

Somente serão aceitos produtos registrados oriundos de empreendimentos com inspeção oficial (SIM, SIAPP, SIE ou SIF), devidamente embalados e rotulados.

O produtor será responsável por realizar sua inscrição por meio do formulário eletrônico disponibilizado no site www.agrolegal-es.com. O comprovante de inscrição será encaminhado para o e-mail informado no ato da inscrição.

O produtor somente poderá submeter queijos normalmente produzidos e comercializados, sendo vedado o envio de queijos elaborados em versões de teste ou produzidos somente com a finalidade de participar deste evento.

O produtor inscrito se responsabiliza pela veracidade de todas as informações prestadas no ato da inscrição, inclusive quanto ao registro sanitário em órgão oficial de inspeção, sob pena de desclassificação e/ou perda de premiações.

Cada empreendimento poderá inscrever um produto por categoria, exceto na categoria Destaque da Queijaria, onde serão permitidas até duas inscrições, desde que sejam produtos distintos.

CATEGORIAS

Os produtores poderão inscrever seus produtos no “PRÊMIO QUEIJOS DO ESPÍRITO SANTO” nas seguintes categorias:

- 01 - Queijo artesanal ou tradicional fresco ou com até 7 dias de maturação;
- 02 - Queijo artesanal ou tradicional com mínimo 8 e máximo 30 dias de maturação;
- 03 - Queijo artesanal ou tradicional com mínimo 31 e máximo 60 dias de maturação;
- 04 - Queijo artesanal ou tradicional com maturação superior a 60 dias;
- 05 - Queijo artesanal ou tradicional de massa filada;
- 06 – Puína;

- 07 - Queijo Minas Padrão;
- 08 – Requeijão de Corte;
- 09 - Destaque da Queijaria.

DO ENVIO OU ENTREGA DAS AMOSTRAS DE QUEIJO

O produtor ou representante do empreendimento deve se responsabilizar com os custos de envio e entrega das amostras até um dos pontos de recebimento.

As amostras deverão ser entregues para a organização do evento em suas embalagens originais, devidamente rotuladas.

Não serão aceitas amostras entregues fora do prazo e em locais diferentes dos determinados neste regulamento.

As amostras poderão ser enviadas por transportadoras, desde que cheguem na data, horário e local de entrega dentro das condições adequadas de temperatura e transporte.

As amostras devem ser entregues em quantidade suficiente que permita a perfeita avaliação, sendo necessárias, no mínimo, as seguintes quantidades:

- a) Para peças de queijo de até 250g: enviar 6 unidades inteiras, embaladas e rotuladas;
- b) Peças entre 251 e 500g: 4 unidades inteiras, embaladas e rotuladas;
- c) Peças com peso entre 501 e 1kg: 3 unidades inteiras, embaladas e rotuladas;
- d) Peças com peso superior a 1kg: Enviar 3 peças inteiras ou 3 frações do mesmo produto com no mínimo 500g cada, embaladas e rotuladas.

Somente serão julgados os queijos que forem enviadas amostras nas quantidades mínimas previstas neste regulamento.

As amostras deverão ser entregues no dia 09 de março de 2026 em um dos seguintes pontos de coleta:

Município	Ponto de recebimento das amostras	Horário
Cachoeiro de Itapemirim	Escritório do Incaper Rua Dom Fernando, 29, 1º andar Independência - Cachoeiro de Itapemirim	08h às 11.30h
Colatina	Escritório do Incaper Rua Marechal Eurico Gaspar Dutra, 69 Esplanada, Colatina.	08h às 11.30h
Domingos Martins / Pedra Azul	Escritório do Incaper Rua Uliana, nº 80, Ed. Monhol - Pedra Azul Domingos Martins.	08h às 11.30h
Nova Venécia	Escritório Regional do Incaper Av. Vitória, 624, Centro – Nova Venécia.	08h às 11.30h
Vitória	Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) Rua Raimundo Nonato, 116, Forte São João Vitória.	08:30h às 16h

AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO

Somente serão avaliadas as categorias que apresentem no mínimo 05 produtos inscritos.

A avaliação ocorrerá nos dias 10 e 11 de março nas dependências da faculdade Novo Milênio, em Vila Velha-ES.

Cada queijo será avaliado por no mínimo 3 juízes com experiência na área.

As amostras dos produtos que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento da equipe de juízes em ordem totalmente aleatória, sendo identificadas por um código numérico.

Poderão ser juízes: queijistas, queijeiros que não estejam participando do concurso, profissionais da área de laticínios, alimentos, gastronomia, ou outras formações, desde que possua conhecimento e experiência necessária para avaliação dos queijos.

As amostras serão avaliadas, exceto as categorias Puina e “Destaque da Queijaria”, conforme os seguintes atributos:

Atributo	Peso
Aparência externa	10
Aparência interna	10
Textura	15
Consistência	20
Aroma	15
Odor	15
Sabor	50

As amostras de Puína serão avaliadas conforme os seguintes atributos:

Atributo	Peso
Aparência	20
Consistência	20
Espalhabilidade	20
Aroma	15
Odor	15
Sabor	50

As amostras da categoria “Destaque da Queijaria” serão avaliadas pelos seguintes atributos:

Atributo	Peso
Criatividade, originalidade ou diferenciação	30
Aspecto Global (apresentação e aparência)	20
Escala Hedônica de 9 pontos	50

CLASSIFICAÇÃO E PREMIAÇÃO

Com base nos atributos de pontuação, os queijos serão classificados e premiados como:

- a) Ouro: o queijo que obtiver a maior nota na categoria;
- b) Prata: o queijo que obtiver a segunda maior nota na categoria;
- c) Bronze: os demais queijos que obtiverem notas acima de 75 pontos.

Havendo empate na classificação final, exceto para a categoria "Destaque da Queijaria", será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo APARÊNCIA.

Para a categoria "Destaque da Queijaria", havendo empate na classificação final, será ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo ESCALA HEDÔNICA. Permanecendo o empate, o atributo "CRIATIVIDADE" será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo ASPECTO GLOBAL.

Os produtores premiados poderão fazer menção à premiação em seus rótulos e mídias, citando a classificação e o nome do Prêmio, devendo citar o ano da premiação.

O uso do selo é exclusivo para os queijos premiados, não podendo ser utilizado em outros produtos.

O produtor deverá acessar o site www.agrolegal-es.com, para fazer download da arte, seja a medalha ouro, prata ou bronze, que deverá ser utilizada conforme identidade visual disponibilizada.

A utilização de menções à marca ou ao concurso não respeitando este regulamento será considerada fraude.

CERIMÔNIA DE PREMIAÇÃO

A cerimônia de premiação onde serão conhecidos os vencedores acontecerá no dia 11 de março de 2026, às 14h no Palácio Anchieta em Vitória-ES.

COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora será composta por servidores da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Dúvidas em relação a este regulamento e a realização do concurso devem ser direcionadas ao e-mail: agrolegal@seag.es.gov.br ou pelo telefone fixo (27) 3636-3710.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Os participantes concordam em ser responsáveis pelas informações fornecidas na Ficha de Inscrição e pela qualidade sanitária das amostras apresentadas, sendo responsáveis civil e/ou criminalmente por informações prestadas.

Em caso de dúvidas com relação ao produto inscrito, a Comissão Organizadora se reserva no direito de verificar as informações junto ao poder público municipal, estadual ou federal ao qual o produto é registrado.

Ao realizar a inscrição, considera-se que o participante esteja ciente e de acordo com este regulamento. Uma vez inscritos, os queijos se tornam propriedade da Organização do Concurso e as quantidades remanescentes do julgamento poderão servir para outras atividades do evento.

Todos os participantes receberão uma devolutiva com suas notas de avaliação e, se houver, com considerações dos juízes como estímulo à melhoria dos produtos.

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

Nos termos da Lei 13.709/18, os inscritos autorizam de forma livre, expressa e consciente, a Seag e instituições parceiras ao evento a usar os dados informados no ato da inscrição para: a) Oferecer produtos e serviços; b) realizar pesquisas; c) realizar a comunicação oficial, por meio de quaisquer canais de comunicação (telefone, e-mail, SMS, WhatsApp, etc.); d) completar o cadastro do empreendimento a partir de bases de dados controladas pela Seag.

Os casos omissos a este regulamento serão deliberados pela Comissão Organizadora.

Comissão Organizadora
Vitória-ES, 12 de janeiro de 2026

Anexo 01 – Descrição das categorias

CATEGORIAS

01 - Queijo artesanal ou tradicional fresco ou com até 7 dias de maturação:

Queijo produzido exclusivamente a partir de leite pasteurizado de vaca, fresco ou com período de maturação não superior a 7 dias, sem adição de conservantes, aromatizantes ou realçadores de sabor.

02 - Queijo artesanal ou tradicional com mínimo 8 e máximo 30 dias de maturação:

Queijo produzido exclusivamente a partir de leite pasteurizado de vaca, maturado por período mínimo de 8 e máximo 30 dias, sem adição de conservantes, aromatizantes ou realçadores de sabor.

03 - Queijo artesanal ou tradicional com mínimo 31 e máximo 60 dias de maturação:

Queijo produzido exclusivamente a partir de leite pasteurizado de vaca, maturado por período mínimo de 31 e máximo 60 dias, sem adição de conservantes, aromatizantes ou realçadores de sabor.

04 - Queijo artesanal ou tradicional com mais de 60 dias de maturação:

Queijo produzido a partir de leite de vaca, sendo permitida a mistura de leite de cabra, ovelha ou búfala até o limite de 50%, maturado por período superior a 60 dias, sem adição de conservantes, aromatizantes ou realçadores de sabor.

05 - Queijo artesanal ou tradicional de massa filada

Queijo produzido a partir de massa filada, podendo ser produzidos a partir de leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala ou misturas destes, sem adição de conservantes, aromatizantes ou realçadores de sabor.

06 – Puína

Queijo artesanal produzido a partir do soro de leite, com textura cremosa, não prensado, fresco, obtido a partir da coagulação das proteínas por aquecimento e acidificação.

Excepcionalmente para o produto Puína, serão aceitas inscrições de produtos registrados e rotulados como Ricota Fresca, desde que possuam as características típicas de Puína produzida artesanalmente (untuosidade, espalhabilidade, etc)

07 - Queijo Minas Padrão

Queijo exclusivamente de leite de vaca, com maturação de no mínimo 20 (vinte) dias e com características de identidade e qualidade típicas do Queijo Minas Padrão.

08 – Requeijão (de corte)

Produto obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

09 – Destaque da Queijaria

Queijos que não se enquadrem nas demais categorias, podendo ser produzidos a partir de leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala, ou misturas destes.

Os queijos desta categoria deverão apresentar um texto com até 100 caracteres explicando o queijo, sem citar designação de venda, marca ou nome fantasia.

Exemplos:

Queijo de leite de cabra imerso em azeite extravirgem e alho.

Queijo de massa filada com azeitona e pimenta calabresa.

Os queijos desta categoria que se enquadrem como frescos ou com maturação inferior a 60 dias devem ser produzidos exclusivamente de leite pasteurizado.

São permitidos:

- a) Queijos frescos ou maturados, de massa filada, cozida ou fundida, imersos em salmoura, azeite ou outro produto de cobertura, naturalmente defumados ou adicionados de ingredientes alimentares como condimentos, geleias, doces, frutas entre outros, sem adição de aromatizantes ou realçadores de sabor;
- b) Queijos maturados, incluindo os mofados ou de casca florida que não se enquadrem nas demais categorias.
- c) Queijos autorais.