

CONCURSO QUEIJOS DE PORTUGAL

REGULAMENTO

Tondela, 10 e 11 de Outubro de 2019

Com o objectivo de estimular a produção, de promover e divulgar os queijos de qualidade elaborados em Portugal, a ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS INDUSTRIAIS DE LACTICÍNIOS (ANIL) organiza o “CONCURSO QUEIJOS DE PORTUGAL”.

A Organização designa como Coordenador do concurso a ALS CONTROLVET/FULLSENSE, cuja missão é a de garantir o cumprimento do presente regulamento, velar pelo perfeito desenvolvimento da preparação e exame organoléptico das amostras, e pela comunicação dos resultados.

O presente concurso rege-se pelas seguintes normas:

1. REGRAS DE ADMISSÃO

A) QUEIJOS ADMITIDOS

- 1.O concurso está aberto a todos os fabricantes de queijo em Portugal.
- 2.Podem ser presentes a concurso, os queijos elaborados em Portugal, procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados, de acordo com o estabelecido nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho e que correspondam a um lote destinado à comercialização.
- 3.Estão expressamente excluídos os queijos Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e as marcas de distribuidor (MDD).

B) CATEGORIAS DE QUEIJOS

1. É necessário que se apresentem pelo menos três queijos diferentes por categoria para que a mesma seja aberta a concurso.
2. Caso não haja número suficiente de queijos por categoria, que permita a abertura do respectivo concurso, reserva-se a organização o direito de criar uma única categoria, onde serão incluídos todos os queijos da categoria em questão. Do facto será antecipadamente dada nota aos participantes.
3. As categorias de queijo estabelecidas para o presente concurso constam do ANEXO a este regulamento.

C) INSCRIÇÃO E ENVIO DE AMOSTRAS

1. Inscrição

- a) Os queijos apresentados a concurso terão de ser de elaboração própria da empresa participante.
- b) Cada fabricante poderá concorrer em quantas categorias deseje, no máximo com duas referências por categoria.

- c) A participação no concurso obriga ao completo preenchimento e envio da ficha de inscrição até às 18h do dia 1 de Outubro de 2019, bem como ao pagamento da taxa de inscrição, através de cheque à ordem de ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios, ou por transferência bancária para o NIB 0033 0000 0000 0104 809 55 – MILLENNIUM BCP (ANIL), de acordo com as seguintes condições de admissão:

Condição	Unidade	Categorias		
		1ª Categoria	2ª Categoria	3ª Categoria e seguintes
Associados	70,0 €	isento	isento	isento
Não Associados	70,0 €	100,0 €	50,0 €	25,0 €

- d) Os produtores de queijo associados da Anil beneficiam de um desconto de 20% por cada referência de queijo inscrito a concurso, se realizarem a inscrição até ao dia 20 de Setembro de 2019.
- e) Deverá ser preenchida uma ficha de inscrição por referência e enviada por fax: 222056450 ou email: anilca@mail.telepac.pt, ao cuidado de Cristina Pinto.
- f) A acompanhar o envio da ficha de inscrição deverá ser enviada uma cópia da ficha de especificação do produto e cópia do comprovativo de pagamento relativo à taxa de inscrição.
2. Envio e entrega de amostras
- a) As amostras de queijo a apresentar a concurso devem constituir-se por queijos inteiros.
- b) Devem apresentar-se sem qualquer rótulo ou marca comercial, de forma a que a organização possa garantir o anonimato das amostras.
- c) Para cada amostra devem ser enviadas, no mínimo, 2 peças inteiras de queijo, num total de 2 kg. Caso o formato de apresentação comercial do queijo não perfaça o peso indicado, deverão apresentar-se um número de peças que perfaçam 2 kg. Quando o tamanho do queijo exceda, numa peça só, os 3 kg de peso, será suficiente enviar um só queijo inteiro. As peças apresentadas devem ser do mesmo lote.
- d) Os queijos apresentados tornam-se propriedade da organização do Concurso.
- e) As amostras de queijo a concurso deverão ser entregues nas instalações do ALS CONTROLVET/FULLSENSE – Zona Industrial de Tondela, ZIM 2, Lote 6 - TONDELA, ao cuidado da Sr.ª Eng.ª Maria da Luz Ramiro nos dias 8 e 9 de Outubro de 2019, entre as 9h e as 18h.
- f) Juntamente com cada queijo a concurso deve ser enviada a respectiva Ficha de Entrega, devidamente preenchida e com rótulo comercial do produto colado no verso dessa mesma ficha, acondicionada em bolsa plástica fechada.
- g) As amostras devem ser enviadas livres de quaisquer encargos.
- h) As amostras apresentadas para além das 18 horas do dia 9 de Outubro de 2019 perderão direito a participar no concurso, não sendo recebidas pela organização.
- i) A organização não se responsabiliza pela deterioração que a amostra possa sofrer durante o transporte.

- j) A organização responsabiliza-se pela armazenagem das amostras em condições ótimas de refrigeração.

D) DESCLASSIFICAÇÃO

São factores de desclassificação e eliminação imediata da amostra:

- O não cumprimento de qualquer das condições exigidas em C) .1 e C) .2;
- A falta de veracidade nos dados submetidos a concurso.

2. RECEPÇÃO E CONTROLO DE QUEIJOS

- A Coordenação do Concurso adoptará um sistema de controlo, por registo, de todos os queijos recebidos, admitidos e não admitidos e respectivos documentos que os acompanhem.
- Mediante os documentos entregues, classificará os queijos por categorias e informará todos os membros do Júri dos diferentes tipos apresentados assim como das suas principais características, possibilitando a uniformização dos critérios de avaliação.
- A cada queijo será atribuído um número de entrada e colocada a data de recepção.
- A organização conservará os queijos recebidos em condições ambientais adequadas, para que estejam em perfeito estado durante as sessões de prova.
- A organização poderá fazer as análises laboratoriais pertinentes, em qualquer fase do concurso, para verificar os dados declarados na ficha de inscrição, eliminando os que não correspondam ao aí declarado.
- No dia anterior ao concurso, os queijos serão colocados numa sala a fim unificar a temperatura dos mesmos antes da prova. Neste momento, ser-lhe-á retirado o filme ou envoltório e serão codificados. Excepção considerada para os queijos frescos e requeijões que só serão retirados em tempo necessário para a sua preparação.

3. JÚRI (PAINEL DE PROVADORES)

- O Júri será composto por 16 a 24 elementos, consoante o número amostras submetidas a concurso, provenientes de diferentes meios, nomeadamente, representantes do sector, dos organismos de controlo e certificação, de instituições de ensino, da restauração e gastronomia, distribuição e dos meios de comunicação.
- Os elementos do Júri são nomeados a título pessoal, pelo que só a organização do concurso poderá proceder à sua substituição.
- Após a definição dos elementos que formarão o júri, e tendo por fim esclarecer a sua missão, poderão os mesmos convocados para uma ou mais sessões de formação.

4. CONCURSO

Dependendo do número de queijos a concurso, poderá o mesmo ser realizado em um ou mais dias.

Antes do início da prova, a Coordenação do Concurso:

- Verificará a organização das sessões de prova, verificando a ordem por que serão apresentados os queijos ao Júri;
- Adoptará os meios de controlo adequados que assegurem o cumprimento dos requisitos necessários para levar a bom termo todas as fases do concurso;
- Controlará as condições ambientais da sala de prova para que sejam as correctas, à qual só terão acesso as pessoas directamente relacionadas com o Concurso e as habilitadas para o efeito;
- Assegurará que o corte dos queijos seja feita em sala anexa, devidamente preparada para o efeito;
- Controlará o tratamento das amostras, evitando a possibilidade de erros, garantindo o segredo dos resultados, até ao momento do seu anúncio, bem como o anonimato dos participantes

O concurso será realizado em duas fases distintas: Fase Prévia e Final. Para tal, as amostras recebidas serão divididas, pela organização, em dois lotes de peças similares, sendo um destes lotes utilizado na Fase Prévia e o segundo lote reservado para a Final, para ser utilizado no caso de o queijo passar a esta.

FASE PRÉVIA

- Na fase prévia o júri será dividido por equipas de júri, dependendo do número de amostras a concurso.
- Os queijos serão distribuídos aleatoriamente por séries de amostras e avaliados por uma das equipas de júri.
- A avaliação dos queijos inicia-se por uma Fase Visual, seguida da Fase Olfactogustativa. Para proceder a avaliação, o Júri disporá de duas fichas diferentes para cada uma das fases.
- Os três queijos que obtenham as melhores pontuações em cada uma das categorias a concurso serão seleccionados para a final.
- A classificação final é obtida pelo somatório das pontuações de cada característica avaliada.

FINAL

- Todos os queijos seleccionados para esta fase serão avaliados por todos os membros do Júri.
- A metodologia, fichas de prova e ponderações, seguem as mesmas regras que as estabelecidas para a Fase Prévia.
- O Queijo Vencedor de cada categoria será o que obtiver maior pontuação global. Em caso de empate entre dois ou mais queijos, o Vencedor será o que obtiver maior

pontuação na fase olfacto-gustativa. Se ainda assim se mantiver o empate, o vencedor será eleito por deliberação do Júri.

Na possibilidade da ocorrência de alguma dúvida, por parte de algum dos elementos do Júri, no decorrer da prova de queijos, o mesmo será resolvido pela Organização do Concurso, que empregará os recursos que considere oportunos para o efeito. A sua decisão será inapelável. No final do concurso, a Organização reserva-se o direito de utilizar as peças que sobrem do concurso, para fins de prova aos colaboradores que a ajudaram graciosamente na sua organização ou a instituições sem fins lucrativos.

Todos os participantes serão informados da classificação obtida pelos queijos que apresentaram a concurso quer na Fase Prévia quer na Final.

5. ENTREGA DE PREMIOS

- Será atribuído o prémio " Melhor Queijo (ano) " por categoria, àquele que obtiver maior pontuação, e duas menções honrosas, aos que obtiverem classificação imediatamente a seguir.
- Os resultados serão divulgados e tornados públicos em sessão própria.
- Ao vencedor de cada categoria será atribuído um diploma e o direito de utilização do respectivo logotipo reproduzível nos rótulos comerciais, a usar de acordo com o estipulado no Manual de Utilização próprio.
- Unicamente os premiados poderão fazer menção do prémio nas suas acções de promoção e publicidade, indicando sempre a categoria, e o ano em que o mesmo foi outorgado.
- As menções honrosas, apenas podem comunicar a mesma nas diferentes acções de promoção e publicidade, mas não sobre o produto.

ANEXO
CATEGORIAS DE QUEIJO

Queijo Fresco	de Vaca	Queijo produzido com leite pasteurizado, por coagulação láctica, ou enzimática ou por acção conjunta, não curado
	de Ovelha	Queijo produzido com leite pasteurizado de ovelha, por coagulação láctica, ou enzimática ou por acção conjunta, não curado
	de Cabra	Queijo produzido com leite pasteurizado de cabra, por coagulação láctica, ou enzimática ou por acção conjunta, não curado
	mistura	Queijo produzido com mistura de leites, pasteurizado, por coagulação láctica, ou enzimática ou por acção conjunta, não curado
	atabafado	Queijo produzido com leite de cabra ou mistura de leite de cabra e vaca, submetido a tratamento térmico superior ao da pasteurização, por coagulação láctica, ou enzimática ou por acção conjunta, não curado.”
Requeijão	de Vaca	Produto obtido pela coagulação por aquecimento do soro de queijo
	de Ovelha	Produto obtido pela coagulação por aquecimento do soro de queijo de ovelha
	de Cabra	Produto obtido pela coagulação por aquecimento do soro de queijo de cabra
	Mistura	Produto obtido pela coagulação por aquecimento da mistura de soros de queijo
Queijo Flamengo		Queijo curado produzido de acordo com a NP 1920:1985
Queijo de Vaca	Cura normal	Queijo produzido com leite de vaca cru ou pasteurizado até 60 dias de cura.
	Cura prolongada	Queijo produzido com leite de vaca, cru ou pasteurizado, com mais de 60 dias de cura.
Queijo Ilha		Queijo curado produzido de acordo com a NP 2305:1988, com mais de 90 dias de cura
Queijo de Ovelha	Amanteigado	Queijo produzido com leite de ovelha, cru ou pasteurizado, de pasta mole ou semi-mole.
	Cura normal	Queijo produzido com leite de ovelha, cru ou pasteurizado, até 60 dias de cura.
	Cura prolongada	Queijo produzido com leite de ovelha, cru ou pasteurizado, com mais de 60 dias de cura.
Queijo de Cabra	Cura normal	Queijo produzido com leite de cabra, cru ou pasteurizado, até 60 dias de cura.
	Cura prolongada	Queijo produzido com leite de cabra, cru ou pasteurizado, com mais de 60 dias de cura.
Queijo Mistura	Cura normal	Queijo produzido com mistura de leites, cru ou pasteurizado, até 60 dias de cura.
	Cura prolongada	Queijo produzido com mistura de leites, cru ou pasteurizado, com mais de 60 dias de cura.
Queijos para Barrar		Pastas ou cremes de queijo fresco, curado, fundido ou de requeijão para barrar simples ou adicionados de ingredientes alimentares diferenciadores, de que são exemplos: especiarias, vegetais, fruta e seus preparados, entre outros.
Novos Sabores	Frescos	Queijo fresco ao qual foram adicionados ingredientes alimentares diferenciadores, de que são exemplos: especiarias, vegetais, fruta e seus preparados, entre outros.
		Queijo curado ou fundido aos quais foram adicionados ingredientes alimentares diferenciadores, de que são exemplos: especiarias, vegetais, fruta e seus preparados, entre outros.