CONCURSO DE QUEIJOS – FESTBERRO 2026

REGULAMENTO

O Concurso de Queijos do FestBerro 2026 tem sido realizado e se consolidado como parte integrante do FestBerro, que encontra-se em sua 19ª edição. O concurso tem como objetivo promover a valorização, o desenvolvimento e a comercialização da produção queijeira no Ceará e, por conseguinte, estimular a melhoria da qualidade desses produtos. Como importante vitrine para o setor agropecuário e gastronômico, o concurso permite que os queijos premiados agreguem valor financeiro e comercial, ao tempo em que estimula a continuidade de receitas históricas, regionais e artesanais.

Art. 1º. O CONCURSO DE QUEIJOS DO FESTBERRO 2026 obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

I. O Concurso será organizado e dirigido por uma Comissão, de indicação da Organização do FestBerro 2026, sendo doravante referida como Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Art. 2º. Poderão participar do CONCURSO DE QUEIJOS DO FESTBERRO 2026, os (as) produtores(as) rurais do Ceará, pessoa física ou jurídica, que produzam queijos elaborados com leite de vaca ou de cabra.

Parágrafo único. Os produtores são responsáveis por assegurar a aplicação de Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação no beneficiamento dos produtos, obejtivando o controle, a segurança, a qualidade e a conformidade dos produtos durante todo o processo produtivo.

DO CRONOGRAMA

Art. 3º. O CONCURSO DE QUEIJOS DO FESTBERRO 2026 observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	DATA	HORÁRIO
Inscrição para participação	De 10h do dia 03/11/2026 até às 20h do dia 17/11/2026.	
Recebimento das amostras pela equipe organizadora	20/11/2026	8h às 16h
Avaliação sensorial pelo Júri	21/11/2026	13h
Divulgação do resultado e premiação	21/11/2026	19h

Art. 4º. A organização poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos publicados nas redes sociais do FESTBERRO 2026.

Art. 5º. O(A) produtor(a) que se inscrever no CONCURSO DE QUEIJOS DO FESTBERRO 2026 é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).

Art. 6º. Para participar do CONCURSO DE QUEIJOS DO FESTBERRO 2026, o(a) produtor(a) de queijo poderá inscrever apenas 01 (um) produto, distinto, em cada categoria:

I. Queijo de Coalho – Tauá;

II. Queijo de Coalho – Ceará;

III. Queijos diversos – Ceará

§1º A categoria prevista no inciso I é exclusiva para participação de produtores/queijeiros (as) do município de Tauá.

§2º Os produtores/queijeiros(as) do município de Tauá poderão também participar das demais categorias, desde que com amostras distintas e condizentes à categoria escolhida.

§3º Na categoria prevista no inciso III estarão incluídos todos os tipos de queijos que não se enquadrem na padronização de queijo de coalho, incluindo aqueles de base autoral, porém que atenda à definição trazida pelo Regulamento Tecnico de Identidade e Qualidade de queijos.

Art. 7º. As inscrições são gratuitas e deverão ser realizadas em meio digital, através de endereço eletrônico, disponibilizado no site oficial do FestBerro 2026 (www.festberro.com.br) e no instagram oficial @festberro26, tendo sua confirmação efetivada quando da entrega das amostras na data, local e especificações previstas neste regulamento.

I. O período de inscrição se limitará ao período de 10h do dia 03/11/2026 até às 20h do dia 17/11/2026 de 2026.

Parágrafo único. As informações constantes na ficha de inscrição devem ser prestadas em sua totalidade e de caráter autodeclaratório.

DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

Art. 8º. 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).

Art. 9º. Para os fins deste regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I - 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 coalho, de enzimas especificas, 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);

II - Queijo de Coalho: queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, podendo ser de massa cozida ou semicozida. Uma de suas principais características é a firmeza depois de assado; poderá apresentar-se em sua forma tradicional (fresco), maturado ou condimentado.

III – Queijo de Coalho Maturado corresponde ao queijo de coalho tradicional que, após sua produção, é armazenado sob temperatura e umidade controladas para propiciar as trocas bioquímicas e físicas necessárias às alterações desejadas.

IV – Queijo de Coalho condimentado: é uma variação do queijo de coalho tradicional à qual se adicionam especiarias, ervas ou condimentos, durante ou após a sua fabricação. Como a versão tradicional, mantém sua estrutura característica quando assado.

V – Queijo Autoral: é um produto inovador, desenvolvida pelo próprio produtor ou queijeiro, em vez de seguir normas industriais ou tradicionais padronizadas, nascendo da criatividade do autor, podendo entretanto ter base inicial em receitas tradicionais. O queijeiro combina conhecimentos científicos e práticos para testar novos ingredientes, formatos, tempos e métodos de maturação.

Art. 10º. O produto inscrito deverá estar dentro do seu prazo de validade no momento do julgamento das amostras pelo Júri Técnico.

Art. 11. As amostras deverão ser entregues no Parque de Exposição Pedro Alexandrino Feitosa, localizado à CE-020 Bairro Bezerra de Sousa, Tauá/CE, conforme cronograma previsto neste Regulamento.

Art. 12. As amostras devem ser enviadas em embalagens devidamente identificadas por rótulo contendo os dados de identificação do produtor e do produto incluindo a categoria a qual concorre, sem marca comercial, resistentes ao transporte e acondicionadas sob temperatura de resfriamento.

Parágrafo único. O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto, sua embalagem e as informações.

Art. 13. O envio das amostras é de inteira responsabilidade do (a) produtor (a) e a Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026 se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado às amostras durante o seu transporte.

Art. 14. As amostras recebidas pela Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026 receberão identificação controlada e serão armazenadas em condições adequadas.

Art. 15. Devem ser enviados 02 (duas) peças/amostras com peso mínimo de 250 g (duzentos e cinquenta gramas) cada e de mesmo lote de fabricação.

Art. 16. 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.

DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS

Art. 17. Não serão recebidas amostras após o cronograma estipulado neste Regulamento, salvo sob decisão constituída em avaliação da Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026.

Art. 18. Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria indicada na inscrição, conforme Arts. 6º, 8º e 9º deste Regulamento.

Art. 19. Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

DA PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI

Art. 20. A Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026 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.

Art. 21. O Júri não terá acesso a identificação original dos produtos ou a identificação do (a) produtor (a), tendo acesso tão somente à identificação concedida no recebimento da amostra e às características dos queijos e de sua produção.

Art. 22. O Júri fará a avaliação física e sensorial, considerando as características inerentes ao produto, de caráter classificatório e eliminatório.

§1º Integrará o júri profissionais de áreas correlatas, produtores, acadêmicos e consumidores previamente capacitados.

§2º Membros da Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026 não poderão compor o grupo de jurados.

Art. 23. O Júri analisará as amostras dos queijos, de forma individualizada, classificando-as quanto à aparência externa e interna, textura, aroma, sabor e impressão global, atribuindo pontos aos atributos conforme segue, em um total máximo de 100 pontos:

Atributo	Pontuação
Aparência (externa e interna)	0 a 20
Textura	0 a 20
Aroma	0 a 10
Sabor	0 a 50

Parágrafo único. Os queijos de coalho também passarão por avaliação após assados.

Art. 24. Os jurados poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial da respectiva categoria.

Art. 25. A presença de contaminação física, quando constatada e avaliada pelo Júri não ser decorrente da manipulação durante a prova oficial, resultará na desclassificação imediata do produto.

Art. 26. 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 Aparência e, persistindo o empate, a maior pontuação no atributo Aroma.

DA PREMIAÇÃO

Art. 27. A seguinte premiação será conferida aos finalistas do Concurso de Queijos do FestBerro 2026, em cada categoria, conforme classificação atribuída em nota final e critérios de desempates.

I – 1º lugar: Flâmula de premiação + R$ 1000,00 (mil reais)

II – 2º lugar: Flâmula de premiação + R$ 600,00 (seiscentos reais)

III – 3º lugar: Flâmula de premiação + R$ 400,00 (quatrocentos reais)

Art. 28. Os ganhadores poderão ser divulgados nas mídias sociais do FESTBERRO 2026 e Prefeitura Municipal de Tauá.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. A inscrição no Concurso de Queijos do FestBerro 2026 incide na ciência e aceitação dos termos deste Regulamento.

Parágrafo único. Os casos omissos, dúvidas e contestações serão dirimidos pela Comissão Organizadora do Concurso de Queijos do FestBerro 2026 e poderão ser formalizadas através do email concursofestberro@gmail.com

DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

Art. 30. 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 FESTBERRO 2026 e Prefeitura Municipal de Tauá a terem acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem e de seus produtos, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

Tauá, 28 de outubro de 2026.

Paulo Alves Martins Junior

Assinado de forma digital por Paulo Alves Martins Junior
Dados: 2026.10.29 12:39:40 -03'00'

Paulo Alves Martins Junior

Secretário de Desenvolvimento Rural e Recursos Hídricos de Tauá