



REGULAMENTO

1. Introdução

A Bahia possui rica tradição na produção de queijos artesanais, especialmente no interior do Estado, onde técnicas familiares e regionais são passadas por gerações. Os queijos artesanais estão em franca expansão no Estado e o setor já conta com políticas públicas significativas, como o Festival do Queijo Artesanal e a Rota do Queijo Artesanal da Bahia, dentre outras. O Concurso de Queijo Artesanal da Bahia tem como objetivo valorizar essa cultura, incentivar a produção local, promover o turismo gastronômico e fortalecer a economia dos micros e pequenos produtores, especialmente da agricultura familiar.

2. Dos objetivos

2.1. Geral. **1º Concurso do Queijo Artesanal da Bahia** visa promover e valorizar a produção de queijos artesanais baianos, destacando sua diversidade e qualidade, valorizando a cultura alimentar, o saber fazer e, assim, contribuir para a agregação de valor, por meio do desenvolvimento das agroindústrias de pequeno porte e artesanais.

2.2. Específicos

2.2.1. Fomentar o mercado de derivados lácteos artesanais na Bahia;

2.2.2. Reconhecer e premiar os melhores produtos, colaborar para o aperfeiçoamento dos não premiados, estimulando, assim, o crescimento de toda a cadeia;

2.2.3. Criar um espaço de troca de conhecimentos entre produtores, especialistas e consumidores;

2.2.1. Atrair turistas, impulsionar a economia baiana, em especial, a cultura queijeira.



3. Do local e da programação do Concurso

3.1. O Concurso será realizado no Mercado do Rio Vermelho – CEASINHA -, localizado na Av. Juracy Magalhães Júnior, n.º 1.624, Rio Vermelho, Salvador/BA, CEP 41.940-060;

3.2. A entrega dos produtos será de 27/10/2025 a 28/10/2025, das 8h00min às 18h00min, no Mercado do Rio Vermelho – CEASINHA -, localizado na Av. Juracy Magalhães Júnior, n.º 1.624, Rio Vermelho, Salvador/BA, CEP 41.940-060.

3.3. O Julgamento dos produtos será no dia 29/10/2025, a partir das 8h00min, em até três turnos de avaliações, a definir;

3.4. A premiação do Concurso ocorrerá dia 30/10/2025, em horário a ser definido.

4. Da Comissão Organizadora. A comissão organizadora será composta por profissionais com *expertise* na organização de concursos de queijos.

5. Dos critérios de participação.

5.1. Poderão participar do Concurso produtores que produzem as seguintes categorias de derivados lácteos artesanais:

5.1.1. Queijo de coalho tradicional;

5.1.2. Queijo de coalho com adição (exemplo: velaminho, pimenta, etc.);

5.1.3. Requeijão tradicional;

5.1.4. Requeijão com raspa;

5.1.5. Queijo maturado

5.1.5.1. Acima de 15 dias, se produzido com leite pasteurizado, casca florida ou lavada;

5.1.5.2. Acima de 15 dias, se produzido com leite cru, casca florida ou lavada;

5.1.6 Queijo trufado ou recheado (exemplo: queijo com doce de leite);



5.1.7. Queijo marinado (exemplos: queijo marinado no vinho, na cachaça, na rapadura, etc.);

5.1.8. Queijo de massa filada (exemplo: queijo muçarela, queijo tipo provolone, etc.);

5.1.9. Queijo fresco (exemplo: ricota, frescal, etc.)

5.1.10. Queijo que não se enquadram em nenhuma das categorias anteriores (exemplo: queijo de coagulação ácida como tipo *boursin*, inovação, requeijão cremoso, etc.);

5.1.11. Doce de leite tradicional

5.1.12. Doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com chocolate, doce de leite com café, etc.);

5.1.13. Iogurte natural;

5.1.14. Iogurte com adição (exemplo: iogurte de jaca, iogurte de licuri, etc.);

5.2. Os produtos lácteos poderão ser produzidos com leite de cabra, de ovelha, de búfala ou de vaca.

5.3. Não serão permitidos produtos produzidos a partir de leite em pó (reconstituído), como também não serão permitidos produtos de origem vegetal (*plant-based*).

5.4. O mesmo produto não poderá ser inscrito em mais de uma categoria.

5.5. No ato da inscrição, o produtor escolherá uma entre três formas de avaliação do seu queijo coalho: ou como foi entregue; ou aquecido na chapa; ou assado no *air fryer*.

6. Dos pré-requisitos para inscrição. Estará apto a participar do Concurso o produto:

6.1. Produzido no Estado da Bahia, a partir de leite ordenhado no Estado da Bahia;



6.2. Cujo produtor se enquadre como produtor rural, agroindústria familiar e estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte. Indústria não é permitida, com base na legislação federal;

6.3. Produzido a partir da aplicação de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação no processamento dos produtos;

6.4. Livre de aditivos químicos artificiais, como conservantes, corantes, etc., independentemente de permitidos pela legislação vigente;

6.5. Produzido por unidade de processamento formalizada ou informal;

7. Da quantidade de produto que deve ser entregue para o concurso:

7.1. Para todos os tipos de queijos e de requeijões, uma peça para produtos iguais/superiores a 1kg e duas peças para produtos com menos de 1kg;

7.2. Para todos os tipos de doces, uma unidade para produtos iguais/superiores a 1kg e duas unidades para produtos com menos de 1kg;

7.3. Manteiga da terra: uma garrafa para produtos iguais/superiores a 500ml e duas garrafas para produtos menos de 500ml;

7.4. Para todos os tipos de iogurte, uma unidade para produtos iguais/superiores a 500g e duas unidades para produtos abaixo de 500g.

7.5. Quando for o caso, as duas amostras dos produtos deverão pertencer ao mesmo lote de fabricação;

8. Da taxa de inscrição. Não será cobrada taxa de inscrição para os produtos.

9. Do local de inscrição. A inscrição será *on-line*, através do formulário:

<https://forms.gle/J8oARfXp9B86Gxzf8>

10. Período de Inscrição. A inscrição será realizada de 02 de outubro a 15 de outubro de 2025.



11. Das regras para o envio das amostras.

11.1. A amostra deve ser entregue em embalagem adequada, sem rótulo comercial, identificada apenas com o nome do produto, na qual será substituída por um código de identificação no ato do recebimento. O produtor é responsável pela embalagem, transporte e entrega no local indicado.

A organização do evento enviará todas as diretrizes sobre a maneira adequada de descaracterização das marcas comerciais, bem como a forma de etiquetar, embalar e enviar as amostras, assim que a inscrição for confirmada.

12. Da Premiação.

12.1. Os queijos serão julgados seguindo critérios de avaliação com atribuição de notas. Serão três tipos de premiações possíveis para cada categoria: bronze, prata e ouro;

12.2. Serão premiados na categoria ouro produtos que obtiverem pontuação de 91 a 100 pontos, na categoria prata de 81 a 90 e na categoria bronze de 71 a 80.

12.3. Produtos com notas abaixo de 71 pontos não serão premiados.

12.4. Todos os produtos que atingirem a pontuação de 71 pontos serão contemplados com os respectivos certificados e medalhas. Todos os produtos receberão ficha de avaliação;

12.5. A obtenção da pontuação a partir de 71 pontos permitirá a utilização da citação à premiação diretamente nos produtos, desde que o estabelecimento seja formalizado. A utilização de menções ao concurso na comercialização dos produtos não respeitando o regulamento será considerada fraude, passível de adoção de medidas legais.

13. Dos critérios de classificação

13.1. Serão julgadas características físicas e sensoriais dos queijos, de acordo com as características próprias dos produtos.



13.2. Serão observadas as seguintes características:

Aparência (externa e interna): máximo de 20 pontos;

Textura: máximo de 25 pontos;

Sabor: máximo de 30 pontos;

Aroma: máximo de 25 pontos.

13.3. A nota final corresponderá à média das notas dos jurados.

13.4. Os jurados poderão desclassificar os produtos que não estiverem no padrão estabelecido de acordo com as características próprias de cada produto;

13.5. A presença de contaminação física (exemplo: presença de fio de cabelo), quando constatada pelos juízes, ocasionará a desclassificação imediata do produto;

14. Dos juízes. Participarão do concurso como juízes especialistas na área, sejam produtores, chefes, acadêmicos, bem como consumidores previamente capacitados. Durante o concurso, os juízes poderão conversar entre si sempre que necessário, entretanto, a avaliação é individual e cada juiz envia sua avaliação.

15. Dos contatos para eventuais dúvidas.

(83) 99655-1453 - Ayla Dayane - Presidente

(81) 98505-3695 - Genésio Neto - Presidente

(83) 99939-1702 - Jaqueline Sousa - Presidente

(83) 98157-8628 - Leidiana Elias Xavier - Presidente

(71) 99982-6666 - João Campos - Comissário do concurso

(83) 99634-8490 - Mônica Correia - Comissária do concurso

Salvador - BA, 02 de outubro de 2025

Comissão organizadora

