

REGULAMENTO DO I TORNEIO DE QUEIJOS DE CABRA ARTESANAIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Art.1º - O I TORNEIO DE QUEIJOS DE CABRA ARTESANAIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO será realizado pelo grupo de pesquisa em caprinocultura leiteira -GECAL vinculado à Universidade Federal do Vale do São Francisco, com o apoio das coordenações dos cursos de Pós-Graduação em Ciência Animal e Ciências Veterinárias do Semiárido, IPA, EMBRAPA e IF Sertão Pernambucano.

Art.2º - Objetivos - Estimular a produção e incentivar a constante melhoria da qualidade dos queijos caprinos na região, buscando sua valorização como meio eficaz na manutenção e abertura de mercados consumidores; - Promover e divulgar o queijo artesanal confeccionado a partir do leite caprino no Vale do São Francisco e regiões vizinhas; - Incentivar os produtores à qualificação dos produtos e processos, destacando a importância da regularização dos estabelecimentos; - Premiar, os queijos julgados melhores, nas categorias Ouro, Prata e Bronze.

Art.3º - O presente regulamento se aplicará para o julgamento dos queijos inscritos no I TORNEIO DE QUEIJOS DE CABRA ARTESANAIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO.

Parágrafo primeiro: Categorias de queijos artesanais de leite de cabra que serão julgadas neste concurso:

- a) Queijos frescos (coalho)
- b) Queijos finos: maturados, curados, temperados etc...

Art.4º - A comissão organizadora do Torneio será composta pelos integrantes da Equipe organizadora do evento em questão. Ressaltando que estes não participarão como jurados do concurso, evitando interferir no resultado final.

Art.5º - Poderão participar do concurso todos os produtores de queijos de cabra artesanal do Vale do São Francisco e regiões vizinhas, que estejam participando do I Workshop de queijos artesanais do Vale do São Francisco, desde que inscritos no Torneio.

Art.6º - A inscrição no torneio custará R\$30,00 (trinta reais) por queijo inscrito em qualquer categoria. O valor deve ser depositado ou transferido para uma das contas descritas nos quadros abaixo (beneficiária: Ana Paula Ribeiro Silva):

Banco do Brasil	Agência: 0963-6
	Conta Corrente: 11.129-5

Caixa Econômica Federal	Agência: 0812
	Conta Poupança: 00001278-1
	Operação: 013

Art.7º - Os participantes deverão preencher a ficha de inscrição que consta na última página deste regulamento e enviá-la juntamente com o comprovante de depósito/transferência bancária até o dia 30 de setembro, por via eletrônica, aos cuidados da Comissão Organizadora no e-mail workshopdequeijosartesanais@gmail.com, ou ainda, enviados para o WhatsApp (74) 9 9984-7597.

Art.8º - As unidades deverão ser levadas no dia do torneio pelos seus produtores, devidamente identificadas e previamente passadas por uma inspeção por um dos organizadores do evento, quatro horas antes do início do torneio. Deverão ser entregues dois queijos quando o peso individual for de até 500g/unidade e um queijo quando o peso individual for de 1 Kg/unidade ou mais.

Art.9º - As amostras deverão ser levadas e entregues em suas embalagens e com rótulos originais, na temperatura indicada para cada tipo de queijo, acompanhadas de cópia da ficha de inscrição.

Art.10 - Caberá à Comissão Organizadora a recusa de amostras de queijos por questões de aspecto visual, utilização de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção ou aqueles que não passaram por uma avaliação prévia por um dos organizadores do torneio.

Art.11 - As amostras, depois de recebidas, serão identificadas por números, cabendo à Comissão Organizadora o controle sobre esses números, cuja listagem será mantida em sigilo.

Parágrafo único: Os queijos não poderão ter identificação em baixo relevo ou nenhum outro artifício que possa identificar o produtor.

Art.12 - Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no Concurso ou em outro evento congênere.

Art.13 - A Comissão Organizadora não se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte. No entanto, responsabiliza-se pela

boa conservação das amostras após entrega, devendo mantê-las em local adequado.

Art.14 - Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

Art.15 - A Comissão Julgadora será composta por três juízes convidados pela Comissão Organizadora, além da participação de provadores leigos que estejam participando do evento, para os quais, em conjunto, será contabilizado apenas um voto. Desta forma, a nota final será obtida pela soma dos três votos dos juízes + um voto do grupo de participantes do evento, totalizando quatro votos possíveis.

Art.16 - Os atributos a serem julgados serão: aparência, consistência e sabor.

Art.17 - Havendo empate na classificação final, será considerado vencedor aquele que apresentar maior pontuação no atributo Sabor. Permanecendo o empate, maior pontuação no atributo Consistência. Se mesmo assim prevalecer o empate, será considerada a maior pontuação no atributo Aparência.

Art.18 - Os 3 (três) primeiros colocados vencedores deste concurso serão classificados como Ouro, Prata e Bronze. Os mesmos receberão troféus e certificados, além do direito de utilizar em embalagens e em peças a divulgação do selo que o identifica como vencedor deste torneio.

Art.19 - Os resultados serão divulgados pela Comissão Organizadora e pelos órgãos de imprensa local.

Art.20 - O concurso se realizará no dia 11 de outubro de 2019, das 17:00 horas às 18:00 horas, na área da Biblioteca da Universidade Federal do Vale do São Francisco *Campus* Centro, localizado na Avenida José de Sá Maniçoba, S/N - Centro, Petrolina - PE, e a premiação ocorrerá no mesmo dia, às 19:00 horas.

Art.21 - Os casos omissos deste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora.

FICHA DE INSCRIÇÃO

I TORNEIO DE QUEIJOS DE CABRA ARTESANAIS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Nome do laticínio (se houver):

Nome do proprietário:

CPF:

RG:

E-mail:

Telefones:

Endereço da propriedade:

Nome do queijo:

Categoria:

Ingredientes:

Período de maturação:

Registro sanitário: SIM () SIE () SIF () outro registro () qual: _____