



## REGULAMENTO

### I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS

#### Descrição

O I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS tem por objetivo identificar e promover a produção de produtos lácteos artesanais, valorizando a cultura alimentar, o saber fazer e, assim, contribuir para a agregação de valor por meio do desenvolvimento agroindustrial.

#### Realização

O I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS será realizado no município de Patos, no dia **23 de abril de 2026**. O concurso fará parte da programação da Expo Patos 2026 que acontecerá de 23 a 25 de abril.

#### Comissão Organizadora

A comissão organizadora será composta por Engenheiros de Alimentos com *expertise* na organização de concursos de produtos lácteos.

#### Critérios de participação

Poderão participar do I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS, produtores de queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga, queijo de Manteiga com raspas, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição (exemplo: doce de leite com amendoim, doce de leite com coco e etc) e creme/nata batida inseridos na região de:

**Itaporanga:** Boa Ventura; Conceição; Curral Velho; Diamante; Ibiara; Itaporanga; Pedra Branca; Santa Inês; Santana de Mangueira; São José de Caiana; Serra Grande.

Realização



Apoio





**Patos:** Areia de Baraúnas; Cacimba de Areia; Mãe d'Água; Passagem; Patos; Quixabá; Santa Teresinha; São José de Espinharas; São José do Bonfim.

**Piancó:** Aguiar; Catingueira; Coremas; Emas; Igaracy; Nova Olinda; Olho d'Água; Piancó; Santana dos Garrotes.

**Teixeira:** Água Branca; Cacimbas; Desterro; Imaculada; Juru; Manaíra; Maturéia; Princesa Isabel; São José de Princesa; Tavares; Teixeira.

**Sousa:** Aparecida; Cajazeirinhas; Condado; Lastro; Malta; Marizópolis; Nazarezinho; Paulista; Pombal; Santa Cruz; São Bentinho; São Domingos de Pombal; São Francisco; São José da Lagoa Tapada; Sousa; Vieirópolis; Vista Serrana.

### **Pré-requisitos para inscrição**

Estará apto a participar do **I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS** o produtor que:

- Produzir queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga, queijo de Manteiga com raspa, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição e creme/nata batida, fabricados com leite de vaca oriundos de estabelecimento rural;

- Aplicar Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação no processamento dos produtos;

- Não incluir no processamento dos produtos aditivos artificiais como conservantes, corantes, etc.; não permitidos pela legislação vigente;

- Poderão participar produtos produzidos a partir de leite cru ou pasteurizados e a unidade de processamento poderá ser formalizada ou informal;

- Entregar à comissão organizadora **produtos** do mesmo lote no dia anterior à realização do concurso, ou seja, no dia **22 de abril de 2026**.

Quantidade de produto que deve ser entregue para o concurso:

- Queijo de Coalho tradicional: 2 peças de 500 g

Realização



Apoio





- Queijo de Coalho condimentado: 2 peças de 500 g
- Queijo de Manteiga: 2 peças de 500 g
- Queijo de Manteiga com raspa: 2 peças de 500 g
- Doce de leite tradicional: 2 embalagens de 250 g
- Doce de leite com adição: 2 embalagens de 250 g
- Manteiga da terra: 2 garrafas de 250 ml ou 2 garrafas de 500 ml
- Creme/Nata batida: 2 embalagens de 250 g

### Taxa de inscrição

- Não será cobrada taxa de inscrição para os produtos.

### Local de inscrição

A inscrição será realizada **ONLINE** através do formulário:

<https://forms.gle/uP4zzoywXHr5pRfp9>

### Período de Inscrição

A inscrição poderá ser realizada de **12 de abril à 21 de abril de 2026**.

### Premiação

- Serão selecionados os três primeiros colocados de cada categoria inscrita.
- Os vencedores serão contemplados com certificado, troféu e divulgação da marca ou do produto premiado, em cada categoria, em mídias locais e regionais.

### Critérios de classificação

1. Serão julgados atributos sensoriais dos produtos, de acordo com as características próprias de cada categoria contemplada no regulamento.

Realização



Apoio





2. Serão observadas os seguintes atributos sensoriais:

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

Textura: máximo de 20 pontos;

Odor: máximo de 10 pontos

Sabor: máximo de 30 pontos;

Aroma: máximo de 20 pontos.

A nota final corresponderá à média das notas dos jurados. Serão premiados com troféus os produtos com as 3 melhores notas pontuadas em cada categoria.

### **Empates**

1. Havendo empate na classificação final, será ganhador o produto, de cada categoria, que obtiver maior número de pontos no item Sabor.

2. Caso permaneça o empate, será ganhador o produto que obtiver o maior número de pontos no item Aroma.

3. Se ainda permanecer o empate, será ganhador o produto que obtiver o maior número de pontos no item Aparência.

4. Se ainda permanecer o empate, será ganhador o produto que obtiver o maior número de pontos no item Odor.

### **Desclassificação**

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

2. A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do produto.

Realização



Apoio





## Jurados

- Participarão do concurso como jurados, especialistas na área.
- Durante o concurso, os jurados poderão conversar entre si, sempre que necessário.

## Cronograma

### Cronograma do I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS ARTESANAIS DA EXPO PATOS

Atividade	Data	Horário	Local
<b>Entrega dos Produtos</b>	22 de abril de 2026	10:00 às 17:00h	Local do evento da EXPO PATOS
<b>Concurso</b>	23 de abril de 2026	15:00h	Local do evento da EXPO PATOS
<b>Premiação</b>	25 de abril de 2026	A definir	Local do evento da EXPO PATOS

Realização



Apoio





## **Outras informações**

A obtenção de troféus no concurso resulta no direito de utilização da citação da premiação na divulgação dos produtos premiados.

O produto deve ser entregue em embalagem adequada, sem rótulo comercial, identificada apenas com o nome do produtor, na qual será substituída por um código de identificação no ato do recebimento.

Para que ocorra a avaliação dos produtos inscritos deverá ter a inscrição de no mínimo 3 tipos de produtos por categoria.

A utilização de menções ao concurso na comercialização do queijo de Coalho tradicional, queijo de Coalho condimentado, queijo de Manteiga, queijo de Manteiga com raspa, manteiga da terra, doce de leite tradicional, doce de leite com adição e creme/nata batida, não respeitando o regulamento é considerada fraude.

## **Contatos para eventuais dúvidas**

(83) 99655-1453 – Ayla Dayane (Organização)

(83) 99939-1702 – Jaqueline Sousa (Organização)

(83) 98157-8628 – Leidiana Elias Xavier (Organização)

(83) 99634-8490 – Mônica Correia (Curadora)

Campina Grande-PB, 04 de abril de 2026

**Comissão organizadora**

Realização



Apoio

