

REGULAMENTO

48º CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos **será realizado nos dias 14 e 15 de julho de 2026**, no Refeitório do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – ILCT, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, localizado na Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Bairro Santa Terezinha – 36045-560 – Juiz de Fora – MG.

OBJETIVO

Art. 2º - O objetivo do 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos é premiar, em cada categoria a ser julgada, a empresa que apresentar, no concurso, o melhor produto lácteo em função dos atributos sensoriais avaliados.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão de Organização do 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos será coordenada pelas pesquisadoras/professoras Carolina Carvalho Ramos Viana e Kely de Paula Correa

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º Estará apta a participar do 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos qualquer indústria de laticínios localizada em território nacional, sob inspeção oficial, incluindo granjas leiteiras, unidades de beneficiamento de leite e derivados e queijarias não artesanais*, desde que atendam às normas dispostas neste regulamento.

“entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.”

“entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial”.

“entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.”

Este concurso não avalia produtos de processamento artesanal, e reserva-se o direito de desclassificar qualquer produto inscrito e recebido que se enquadre nessa categoria.

INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão aceitas no período de **04 de maio de 2026 a 30 de junho de 2026**. Deverão ser realizadas em formulário próprio disponível no site www.minaslactea.com.br até às **24h do dia 30 de junho de 2026**.

Art. 6º - As inscrições definitivas serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição, no valor de **R\$ 400,00** para **até duas categorias inscritas, ou R\$ 550,00 para três ou mais categorias**.

Art. 7º - Cada indústria de laticínios inscrita no 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com seus produtos em uma ou mais categoria.

Art. 8º - Cada indústria de laticínios inscrita no 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos poderá participar com **somente um produto em cada categoria**.

Art. 9º - Somente serão julgadas as categorias que apresentarem no mínimo 05 (cinco) concorrentes ao fim do período de inscrição e efetivação mediante pagamento da taxa, previstos nos artigos 5º e 6º deste regulamento, respectivamente.

Art. 10 - Ao realizar a(s) inscrição (ões), considera-se que o participante está ciente e de acordo com este regulamento e, portanto, em nenhuma hipótese haverá devolução do valor das inscrições, mesmo em caso de desclassificação do produto.

CATEGORIAS

Art. 11 - O 48º CNPL contemplará produtos lácteos não artesanais fabricados a partir de leite pasteurizado nas seguintes categorias:

- 01) Queijo Prato Lanche 3 kg
- 02) Queijo Tipo Gouda
- 03) Queijo Tipo Provolone
- 04) Queijo Tipo Parmesão
- 05) Queijo Tipo Reino
- 06) Queijo Minas Padrão

- 07) Queijo Azul
- 08) Queijo Tipo Cottage
- 09) Manteiga
- 10) Requeijão Cremoso
- 11) Doce de Leite Pastoso
- 12) Queijo de leite de cabra – até 30 dias de maturação
- 13) Queijo de leite de cabra – a partir de 31 dias de maturação
- 14) Produto Lácteo Inovador*

*Para fins deste regulamento, considera-se “Produto Lácteo Inovador” qualquer produto lácteo que apresente pelo menos uma característica inovadora ou de destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.

AMOSTRAS

Art. 12 - Para as categorias “Queijo Prato Lanche 3 kg”, “Queijo Tipo Gouda”, “Queijo Tipo Provolone”, “Queijo Tipo Reino”, “Queijo Minas Padrão” “Queijo de leite de cabra” e serão necessárias no mínimo 03 (três) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 13 - Para as categorias “Queijo Tipo Parmesão” e “Queijo Azul” serão necessárias no mínimo 02 (duas) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento.

Art. 14 - Para as categorias “Doce de Leite Pastoso”, “Requeijão Cremoso”, “Queijo Tipo Cottage” e “Manteiga” serão necessárias no mínimo 04 (quatro) unidades de amostras ou 2 quilos de cada produto para julgamento.

Art. 15 - No caso da categoria “Produto Lácteo Inovador”, só será aceito 1 (um) único produto por inscrição (empresa) para concorrer à categoria. Para esta categoria, serão necessárias no mínimo 05 (cinco) unidades de amostras não-fracionadas de cada produto para julgamento. Após a avaliação dos jurados, 2 (duas) destas amostras serão expostas na 49ª EXPOLAC (Exposição de Produtos Lácteos) no Expominas, em data e horário a serem divulgados pela comissão organizadora do Minas Láctea 2026.

Art. 16 - Os produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador” deverão ser obrigatoriamente acompanhados por **uma breve descrição técnica do produto com no máximo 100 caracteres, sem informações que caracterizem a origem do produto**. A Comissão Organizadora do concurso formatará a descrição para que a mesma acompanhe os produtos durante a avaliação pelos juízes.

Art. 17 - A preparação (assar, fritar, etc.) dos produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador”, caso seja necessária, ficará a cargo da empresa concorrente e não poderá ser realizada nas dependências do Refeitório do ILCT.

Art. 18 - Os produtos que disputarão a categoria “Produto Lácteo Inovador” serão apresentados aos juízes para julgamento e degustação sem embalagens, caixas ou rótulos, devendo apenas ser acompanhados pela descrição técnica conforme previsto no artigo anterior.

Art. 19 – Somente serão julgados os produtos das indústrias que tiverem enviado, adequadamente, o número mínimo de amostras, conforme previsto nos artigos 12, 13 e 14 e 15 deste regulamento.

Art. 20 - As amostras que participarão do concurso deverão ser entregues entre os dias **29/06/2026 a 13/07/2026**, somente de segunda a sexta-feira em horário comercial (8h às 18h, exceto no dia 13/07/26 que o recebimento será de 8h as 12h), para o endereço abaixo:

EPAMIG ILCT
Rua Tenente Luiz Freitas, 116
Bairro Santa Terezinha – Juiz de Fora - MG
Cep 36045-560
A/C: Carolina Viana ou Kely Correa

E também acompanhadas da seguinte observação:

“Produto perecível, destinado ao 48º Concurso Nacional de Produtos Lácteos.”

Art. 21 - O envio ou a entrega dos produtos a serem julgados é de inteira responsabilidade da empresa participante e a Comissão Organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio, entregas fora do período ou horário informado, bem como danos causado ao produto durante o transporte.

Art. 22 - As amostras dos produtos que disputarão cada categoria serão apresentadas para julgamento da equipe de juízes em ordem totalmente aleatória e sem qualquer identificação que informe sua origem.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 23 - Serão avaliados pela Comissão Julgadora os atributos sensoriais das diferentes categorias de produtos lácteos de acordo com seus respectivos Padrões de Identidade e Qualidade (ver ANEXO 1).

Art. 24 - Serão avaliados para todas as categorias, exceto para a categoria “Produto Lácteo Inovador”, os seguintes atributos com seus respectivos pesos:



Atributo	Peso
Aspecto global	10
Cor	10
Textura	15
Odor	15
Aroma	15
Consistência	20
Sabor	50

Art. 25 - Para a categoria “Produto Lácteo Inovador”, serão considerados, no julgamento, os atributos ASPECTO GLOBAL (notas variando de 1 a 6), CRIATIVIDADE (notas variando de 1 a 10) e a ESCALA HEDÔNICA para avaliação da ACEITAÇÃO (notas variando de 1 a 9).

Art. 26 - Na categoria “Produto Lácteo Inovador”, será automaticamente eliminado do concurso o produto que apresentar média geral inferior a 5 no atributo CRIATIVIDADE.

EMPATE

Art. 27 - Havendo empate na classificação final, exceto na categoria “Produto Lácteo Inovador”, será o ganhador aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo TEXTURA.

Art. 28 - Para a categoria "Produto Lácteo Inovador", em caso de empate na classificação final, será o vencedor aquele que tiver maior número de pontos no atributo CRIATIVIDADE. Permanecendo o empate, o atributo ACEITAÇÃO (ESCALA HEDÔNICA) será avaliado. Persistindo o empate, será avaliado o atributo ASPECTO GLOBAL.

DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 29 - Os juízes poderão, durante o julgamento e em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e de qualidade sensorial daquela categoria.

COMISSÃO JULGADORA

Art. 30 - A Comissão Julgadora será formada por juízes selecionados pela Comissão Organizadora, entre técnicos, profissionais da indústria de laticínios, pesquisadores, professores da área de laticínios e profissionais da área de inspeção de produtos lácteos.

Art. 31 - Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar entre si sempre que julgarem necessário.

Art. 32 - É vedada aos observadores a tentativa de descrever produtos ou a comunicação com os juízes durante o decorrer do julgamento.

DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 33 - O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora e pelos órgãos da imprensa, durante a cerimônia de premiação do Minas Láctea 2026, no dia 16 de julho de 2026, e posteriormente nas redes oficiais do evento e da EPAMIG.

Art. 34 - A divulgação dos resultados pelas empresas vencedoras deverá respeitar as normas de rotulagem e publicidade vigentes, divulgando sempre o **NOME DA INSTITUIÇÃO ORGANIZADORA DO CONCURSO (EPAMIG - INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES)**, a **CATEGORIA DO PRODUTO CAMPEÃO**, o **ANO** e a **EDIÇÃO DO CONCURSO**.

Art. 35 - Os dados gerados a partir da avaliação das amostras do concurso poderão ser empregados pela EPAMIG em publicações posteriores, respeitando-se a confidencialidade da amostra julgada.

ENTREGA DOS PRÊMIOS

Art. 36 - Os vencedores deste concurso serão os 03 (três) primeiros classificados em cada categoria. Os mesmos serão premiados em cerimônia especial durante a premiação do Minas Láctea 2026, no dia 16 de julho de 2026, em horário a ser anunciado pelos canais oficiais do evento.

CERTIFICADOS E RELATÓRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Art. 37 - O certificado bem como o relatório de avaliação das amostras participantes do concurso serão disponibilizados, em formato digital ao inscrito, em até 30 dias após a divulgação oficial dos resultados da edição vigente do evento.

Art. 38 - Compete ao participante assegurar o cadastro dos seus dados corretamente para o recebimento dos referidos documentos no prazo estabelecido. Ressalta-se que **NÃO SERÃO EMITIDOS, EM NENHUMA HIPÓTESE, CERTIFICADOS E/OU RELATÓRIOS DE AVALIAÇÃO REFERENTES A RESULTADOS DE EDIÇÕES ANTERIORES.**

CASOS OMISSOS

Art. 39 - Os casos omissos deste Regulamento serão deliberados e solucionados pela Comissão Organizadora.

Comissão Organizadora 48º CNPL
concursolacteo@epamig.br



- ANEXO 1 -

**CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS A SEREM JULGADOS NO 48º
CONCURSO NACIONAL DE PRODUTOS LÁCTEOS**

QUEIJO PRATO LANCHE 3 kg

- **Formato:** paralelepípedo, de bordas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** 2,5 a 3,0 kg
- **Crosta:** lisa, fina, bem formada e de cor amarelada
- **Consistência:** semidura, elástica
- **Textura:** compacta, lisa, fechada ou com alguns olhos pequenos arredondados e/ou algumas olhaduras mecânicas
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprio e suave

QUEIJO TIPO GOUDA

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** 3,0 a 5,0 kg
- **Crosta:** bem formada, lisa e amarela, podendo ser pintada ou revestida
- **Consistência:** semidura, elástica e de untura manteigosa
- **Textura:** aberta, com olhos redondos, lisos e brilhantes, regularmente distribuídos e pouco numerosos, de 3 a 5 mm de diâmetro
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios e suave

QUEIJO TIPO PARMESÃO

- **Formato:** cilíndrico, com faces planas e bordas retas, formando ângulo vivo
- **Peso:** 5,0 a 6,0 kg
- **Crosta:** grossa, bem formada, lisa, podendo ser seca ou untada com óleo próprio, película plástica ou outro produto convencional
- **Consistência:** dura, compacta e untura seca
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios, picante e forte

QUEIJO TIPO REINO

- **Formato:** esférico
- **Crosta:** lisa, fina, colorida de vermelho-lilás ou revestida de parafina
- **Consistência:** massa semiduras, pouco elástica, com untura tendente a seca
- **Textura:** compacta, fechada e eventualmente com pequenas olhaduras mecânicas
- **Odor e sabor:** próprios e picantes, suaves, sendo este último tendente ao adocicado

QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO/ MATURADO DEFUMADO

- **Formato:** cilíndrico, alongado
- **Peso:** 2,5 a 3,0 kg
- **Crosta:** firme, lisa, consistente, de cor amarelo castanho
- **Consistência:** semidura
- **Textura:** fibrosa e fechada, podendo ser elástica
- **Cor:** amarelo-palha, homogênea



- **Odor e sabor:** forte e picante

QUEIJO AZUL

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo;
- **Peso:** entre 2 e 2,200 kg
- **Crosta:** fina, úmida, pegajosa, de cor amarelada
- **Consistência:** mole, esfarelante, com untura manteigosa
- **Textura:** fechada ou com poucos e pequenos buracos mecânicos
- **Cor:** branco-creme apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*
- **Odor e sabor:** próprios, sendo o sabor salgado e picante.

QUEIJO MINAS PADRÃO

- **Formato:** cilíndrico, faces planas e ângulos ligeiramente arredondados
- **Peso:** entre 1 e 1,200 kg
- **Crosta:** lisa fina e amarelada
- **Consistência:** semidura, tendente a macia
- **Textura:** fechada, podendo ter poucas e pequenas olhaduras mecânicas.
- **Cor:** homogênea, branco creme a ligeiramente amarelada
- **Odor e sabor:** próprios, levemente ácido a suave

QUEIJO TIPO COTTAGE

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** macia, cremosa
- **Textura:** granular
- **Cor:** branco
- **Odor e sabor:** suave, levemente ácido.

REQUEIJÃO CREMOSO

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** mole, homogênea, de untura cremosa
- **Textura:** lisa
- **Cor:** branca, homogênea
- **Odor e sabor:** próprios, levemente ácido e salgado

DOCE DE LEITE SEM ADIÇÃO PASTOSO TRADICIONAL

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.
- **Textura:** lisa
- **Cor:** marrom claro e levemente escuro
- **Odor e sabor:** próprios e doce.

MANTEIGA

- **Formato:** variável
- **Peso:** variável
- **Consistência:** sólida, pastosa a 20 °C

- **Textura:** lisa, untuosa, com distribuição uniforme de água
- **Cor:** branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração
- **Sabor e odor:** suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho

QUEIJO DE LEITE DE CABRA

- Qualquer tipo de queijo produzido exclusivamente com leite de cabra pasteurizado, devendo, no momento da inscrição, ser declarado o nome ou tipo do queijo, para ser informado aos jurados.
- Para inscrição na categoria, de acordo com o regulamento, o queijo deverá ser enquadrado em “até 30 dias de maturação” ou “acima de 31 dias de maturação”, considerando-se a data de realização do concurso.
- Por se tratar de uma categoria nova, estará sob avaliação e adequação para a próxima edição, conforme as inscrições realizadas neste 48º CNPL.

PRODUTO LÁCTEO INOVADOR

- Qualquer produto lácteo com pelo menos uma característica inovadora ou que destaque. Entende-se por produto lácteo o alimento de origem láctea, que tenha no mínimo 50% de ingredientes lácteos, elaborado a partir do leite em suas diversas formas de apresentação, como queijo, doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga, entre outros.
- Serão avaliados os critérios de aspecto global, criatividade e aceitação