REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO DO II CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS DO CENTRO-OESTE

REALIZAÇÃO

Art. 1º - O Concurso de Produtos Lácteos do Centro-Oeste será realizado no período 16 a 19 de outubro de 2012 no Centro de Cultura e Convenções de Goiânia, localizado à Rua 5, N° 1.400, Setor Central – 74025-020 - Goiânia – Goiás, Juntamente com VI Exposição de Produtos Lácteos do Centro-Oeste – EXPOLACO.

OBJETIVO

Art. 2º - O objetivo do Concurso é divulgar a qualidade dos produtos lácteos da região centro-oeste, premiando as empresas cujos produtos apresentarem os melhores atributos sensoriais, avaliados segundo as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão de Organização do Concurso de Produtos Lácteos do Centro-Oeste será coordenada Pelo Grupo de Educação Tutorial (PET) do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás (UFG), o Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás (SINDILEITE - GO) e a Reed Multiplus Feiras e Eventos.

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Está apta a participar do Concurso de Produtos Lácteos do Centro-Oeste, toda e qualquer indústria de laticínios localizada na região centro-oeste do Brasil, que atenda as normas especificadas neste regulamento e que seja registrada em um serviço de inspeção oficial.

INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão realizadas no período de 17 de setembro de 2012 até 15 de outubro de 2012 com o preenchimento do formulário de inscrição disponível para download nos sites: www.agro.ufg.br/pet ou www.agro.ufg.br. Ainda o formulário poderá ser solicitado pelo e-mail concursolacteo@gmail.com, ou diretamente no Sindileite-GO ou e-mail: sinleite@terra.com.br .

Art. 6º - As inscrições serão efetivadas mediante o preenchimento e envio do formulário para o e-mail concursolacteo@gmail.com ou sinleite@terra.com.br até o dia 15 de outubro de 2012.

Art. 7° - A confirmação das inscrições deverá ser vista a partir do dia 16 de outubro de 2012 pelo site www.agro.ufg.br/pet ou www.agro.ufg.br, ou solicitando informação pelos emails: concursolacteo@gmail.com ou sinleite@terra.com.br.

PRODUTOS

Art. 8º - O Concurso de Produtos Lácteos do Centro-Oeste contemplará os seguintes produtos: Queijo Minas Padrão, Queijo Mussarela, Queijo Prato e Queijo Parmesão.

§ 1º - Os produtos devem atender ao Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade estabelecida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

ENVIO DE AMOSTRAS

Art. 9º - Para todos os produtos serão necessários no mínimo 02 (duas) amostras ÍNTEGRAS E EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL para julgamento.

§ 1º - As amostras devem atender aos seguintes tamanhos: Queijo Minas Padrão (1,0 Kg), Queijo Mussarela (2,0 – 3,0 Kg), Queijo Prato (2,0 – 3,0 Kg) e Queijo Parmesão (5,0 – 8,0 Kg).

§ 2º - Somente serão julgadas as amostras de produtos encaminhadas de forma adequada e que no momento de sua recepção esteja na temperatura recomendada em seu rótulo.

Art. 10 - As empresas participantes do concurso devem participar da VI Exposição de Produtos Lácteos do Centro-Oeste (EXPOLACO), para isso deve encaminhar as amostras dos produtos fabricados, inclusive daqueles que estejam concorrendo.

Art. 11 - As amostras deverão ser entregues no **Setor de Engenharia de Alimentos/Escola de Agronomia** - Campus Samambaia - Rodovia Goiânia / Nova Veneza, Km 0 - CEP 74690-900, Goiânia, GO. Recomenda-se que seja colocada na embalagem coletiva dos produtos as seguintes observação: ***"Produto perecível, destinado ao II Concurso de Produtos Lácteos do Centro-Oeste."***

Art. 12 - A empresa participante deverá agendar a entrega dos produtos pelos telefones 062-82950588/99881382 (Lorrayne Borges), 062-85078857 (Priscylla Vilella), 062-85874341 (Cássia Nunes), 062-84165902 (Celso de Moura).

Art. 13 - No ato do recebimento será emitido documento de recebimento apresentando as condições de recebimento da amostra a ser julgada.

§ 1º - Serão verificadas: a integridade da amostra e a temperatura com termômetro de infravermelho.

Art. 14 - A entrega dos produtos a serem julgados é de inteira responsabilidade da empresa participante, sendo que a comissão organizadora do concurso se exime de qualquer responsabilidade sobre o produto durante o transporte.

PREPARO DOS PRODUTOS

Art. 15 - Os produtos participantes do concurso serão preparados pela comissão organizadora em sala específica e sem acesso de pessoas que não façam parte da equipe de preparação.

§ 1º Os produtos serão dispostos para julgamento de forma aleatória e codificados, sem a embalagem original ou qualquer indicativo de sua origem.

§ 2º - No preparo da amostra para julgamento caso exista alguma codificação na superfície do produto que identifique sua origem e que não possa ser removida sem prejudicar o julgamento do produto este será desclassificado.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art.16 - Serão avaliadas pela Comissão Julgadora as características sensoriais dos produtos lácteos, de acordo com os padrões de identidade e qualidade.

Art. 17 - Serão avaliados os seguintes atributos com seus respectivos pesos:

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

EMPATE

Art. 18 - Havendo empate na classificação final, será vencedor aquele que tiver maior número de pontos no atributo SABOR. Permanecendo o empate, o atributo CONSISTÊNCIA será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo TEXTURA.

COMISSÃO JULGADORA

Art. 19 - A Comissão julgadora será formada por técnicos, profissionais da indústria láctea não participante do concurso, pesquisadores, professores da área e profissionais de inspeção de produtos lácteos.

Art. 20 - Durante o julgamento os avaliadores poderão se comunicar sempre que necessário com a comissão organizadora.

OBSERVADORES

Art. 21 - O julgamento será realizado em local fechado, porém, com vidros que permita aos visitantes da Feira de Fornecedores e Atualização Tecnológica da Indústria da Alimentação – FFATIA visualizarem o trabalho dos julgadores.

§1º - Só terão acesso ao recinto de julgamento a equipe, da comissão organizadora, responsável pela preparação dos produtos a serem julgados e os Julgadores.

§2º - O local de avaliação será climatizado, com paredes e bancadas na cor branca, assegurando o conforto e comodidade dos avaliadores e permitindo uma avaliação sem interferências.

DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 22 - O resultado será divulgado pela Comissão Organizadora durante a EXPOLACO (Exposição de Produtos Lácteos do Centro-Oeste).

Art. 23 - O relatório com os **resultados individuais** dos produtos serão encaminhados para cada empresa no prazo de 02 (dois) meses após a data de divulgação do resultado geral do concurso.

Art. 24 - O uso da **marca do concurso** pelas empresas vencedoras é permitido desde que respeitadas às características desta marca.

§1º - A comissão organizadora disponibilizará em arquivo digital a marca com as características a serem impressas.

PREMIAÇÃO

Art. 25 – Serão vencedores os 03 (três) primeiros classificados. Os mesmos serão premiados em cerimônia especial na data e horários anunciados pela Comissão Organizadora durante o evento.

CASOS OMISSOS

Art. 26 - Os casos omissos deste Regulamento serão deliberados e solucionados pela comissão organizadora do II Concurso de produtos Lácteos do Centro-Oeste.

Comissão Organizadora do

II Concurso de produtos Lácteos do Centro-Oeste