



REGULAMENTO DO CONCURSO DE DERIVADOS LÁCTEOS DA IV FEIRA DE EXPOSIÇÕES AGROPECUÁRIAS DE MANACAPURU 2026 (Categorias: queijo tipo coalho de leite vaca bovina, queijo tipo coalho de leite de vaca bubalina, melhor queijo autoral, logurte, Coalhada e Doce de Leite) A SER REALIZADA NO PERÍODO DE 28 À 31 DE OUTUBRO DE 2026.

PARTE I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - A 48ª FEIRA DE EXPOSIÇÃO AGROPECUÁRIA - é uma realização da **PREFEITURA MUNICIPAL DE MANACAPURU**, através da **Secretaria de Municipal de Produção Rural**, em parceria com os órgãos públicos e privados.

CAPÍTULO 1 – DO OBJETIVOS

Art. 2º - Este regulamento tem por objetivo estabelecer as normas e critérios para a realização do Concurso de DERIVADOS DE LEITE, promovido no âmbito da IV FEIRA DE EXPOSIÇÕES AGROPECUÁRIAS DE MANACAPURU 2026, visando estimular a produção artesanal e industrial de derivados lácteos, valorizar os produtores locais e promover a qualidade sanitária e sensorial dos produtos, e têm como finalidades:

I Incentivar a produção, agregação de valor e comercialização de derivados lácteos produzidos no Estado do Amazonas.

II – Promover a melhoria da qualidade tecnológica, sanitária e sensorial dos produtos.

III – Estimular a legalização das agroindústrias e divulgar novas tecnologias de processamento de leite.

CAPÍTULO 2 – DA REALIZAÇÃO E DIREÇÃO

Art. 3º - O concurso para derivados de leite será promovido e dirigido por órgãos e entidades ligadas ao setor lácteo, como: SEMPRA - SECRETARIA MUNICIPAL DE





PRODUÇÃO RURAL E ABASTECIMENTO (SEMPRA) E EMPRESAS DO SISTEMA-
IDAM Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal do Estado do Amazonas –
ADAF Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas – ADS
Agência de Desenvolvimento Sustentável do Amazonas.

- I – comissão executiva;
- II – comissão técnica;
- III – comissão de assessoria jurídica

CAPÍTULO 3 – DA ÉPOCA E LOCAL

Art. 4º - O local e a data para a realização do concurso dos melhores derivados de leite será no Parque do Ingá, localizado na Rua Avenida Manoel Urbano, no município de Manacapuru, na data 30/10/2026 definida pela respectiva comissão organizadora.

CAPÍTULO 4 – COMISSÃO ORGANIZADORA

Art. 5º - A comissão organizadora do evento deverá ser formada por técnicos vinculados, produtores de derivados de leite, participantes ou não do concurso, e representantes de entidades de classe ligadas ao setor.

Art. 6º - Haverá uma comissão técnica coordenada pelo médico veterinário e responsável técnico Emilio Afonso da Silva Filho para orientação e fiscalização do concurso de derivados de leite, bem como organização e realização do evento, constituída por no **mínimo** 03 (três) membros.

Parágrafo Único - As comissões envolvidas na organização do Concurso de derivados de leite deverão realizar uma reunião, com antecedência mínima de 02 (duas) horas, antes do início da fiscalização, com todos os participantes (Laticínios), técnicos e





demais pessoas envolvidas no evento, com o intuito de passar informações sobre o concurso de derivados de leite, bem como tirar dúvidas sobre este regulamento.

Art. 7º - Uma hora antes de iniciar a competição, deverão estar presentes no recinto os membros da comissão técnica.

Art. 8º - A comissão técnica será coordenada pelo médico veterinário responsável técnico Emilio Afonso da Silva Filho que ficará responsável por coordenar o concurso de derivados de leite.

CAPÍTULO 5 – DOS PARTICIPANTES

Art. 9º - Poderão participar produtores rurais, agroindústrias, cooperativas, associações e produtores artesanais devidamente **regularizados junto aos órgãos competentes**.

Art. 10º - Os participantes deverão realizar inscrição prévia junto à Comissão Organizadora, dentro do prazo estabelecido em edital específico.

Art. 11º - Cada participante poderá inscrever mais de uma amostra, desde que identificadas separadamente.

§1º - No ato da inscrição dos produtos, os participantes deverão assinar um termo de compromisso tomando ciência e concordando com todas as normas deste regulamento.

Art. 12º – Cada participante poderá inscrever até 10 (dez) produtos.

Das Amostras:





Art. 13º – Os derivados de leite deverão ser entregues em embalagem original, rotulada e dentro do prazo de validade.

§1º Deverão entregar as amostras até o dia 29/10/2026 as 20 horas.

§2º As amostras devem ser enviados intactos, sem perfurações ou sondagens de avaliação da massa. A quantidade mínima de amostras deverá respeitar os critérios definidos conforme o peso das peças, garantindo material suficiente para avaliação e contraprova, vide as seguintes especificações:

- Queijos de até 150 g - Enviar 6 (seis) unidades;
- Queijos de 151 g até 350 g - Enviar 4 (quatro) unidades;
- Queijos de 351 g até 600 g - Enviar 3 (três) unidades;
- Queijos de 601 g até 2 kg - Enviar 2 (duas) unidades;
- Queijos acima de 2 kg, enviar duas cunhas de aproximadamente 1,0 kg cada;
- Para osiogurte, doce de leite e coalhada consideram-se as quantidades de amostras de acordo com os pesos drenados das respectivas embalagens e devem seguir as quantidades citadas acima.

CAPÍTULO 6 – DAS CATEGORIAS

Art. 14º – Serão divididos em 6 categorias:

I: Categoria Melhor logurte: Produtos elaborados a partir de leite, obtidos por fermentação láctea mediante a utilização de culturas específicas, produzidos em conformidade com a legislação vigente e aptos à avaliação, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste regulamento.

II: Categoria Melhor Coalhada: Produtos lácteos obtidos por fermentação do leite, elaborados de acordo com a legislação vigente, apresentados em condições adequadas para julgamento e que atendam aos requisitos previstos neste regulamento.





III: Categoria Melhor Doce de Leite: Produtos obtidos pela concentração do leite com adição de açúcar, elaborados em conformidade com a legislação vigente, apresentados em condições adequadas para avaliação e que atendam aos critérios estabelecidos neste regulamento

IV: Categoria Melhor Queijo Tipo Coalho de leite de vaca Bovina : Produtos elaborados exclusivamente com leite bovino, produzidos em conformidade com a legislação vigente, apresentados em condições adequadas para avaliação e que atendam aos critérios estabelecidos neste regulamento.

V: Categoria Melhor Queijo Tipo Coalho de leite de vaca Bubalina: Produtos elaborados exclusivamente com leite de búfala, produzidos em conformidade com a legislação vigente, apresentados em condições adequadas para avaliação e que atendam aos critérios estabelecidos neste regulamento.

VI: Categoria Melhor Queijo Autoral : Produtos elaborados a partir de leite de qualquer espécie ou combinação de espécies permitidas pela legislação vigente, que apresentem características próprias de identidade, inovação ou tradição do produtor, produzidos em conformidade com a legislação aplicável e atendam aos critérios estabelecidos neste regulamento.

CAPÍTULO 7 – CRITERIOS DE CLASSIFICAÇÃO

1 - Serão julgadas características físicas e organolépticas dos derivados do leite, de acordo com as características próprias do produto de cada uma das regiões produtoras.

2 - Serão observadas as seguintes características:





Art. 15º QUEIJO

- **Aspecto global** máximo de 10 pontos)

Aspecto/Aparência - deve apresentar um aspecto limpo, sem defeitos visíveis como rachaduras excessivas ou manchas anormais. Compreendendo formato e acabamento

- **Cor** (máximo de 10 pontos)

compreendendo coloração, geralmente creme a amarelo claro no caso do confeccionados com leite bovino, sendo os de leite bubalino na cor branca ou levemente creme

- **Textura**(máximo de 10 pontos)

A textura do queijo refere-se à sensação percebida ao toque e na boca, Tátil (sensação percebida ao toque, como a maciez do cream cheese ou a firmeza do cheddar). Visual: (aparência da superfície do queijo, como a presença de casca, furos (olhaduras) ou veios em queijos azuis. Auditiva: (Alguns queijos podem apresentar sons característicos ao serem cortados ou mastigados, como o estalido de um queijo duro).

- **Odor** (máximo de 10 pontos)

Intensidade (compreendendo de suave a muito forte dependendo do tipo de queijo e seu processo de maturação. Queijos com maturação prolongada tendem a ter aromas mais intensos),

- **Aroma**(máximo de 10 pontos)

Compreendendo aroma característico, resultante da ação de microrganismos e enzimas(Derivados do leite frescos podem apresentar um aroma suave de leite, Aromas como azedo, amanteigado, de nozes, frutado ou floral podem indicar uma boa fermentação, Derivados do leite com mofos superficiais (como Queijos Brie e Camembert) podem apresentar aromas característicos de mofo, que podem variar de suave a mais intenso dependendo da variedade), aromas indesejados (Amoniac, azedo, fezes, rancidez, amargo, metálico, de mofo, de terra, de estábulo, entre outros, podem indicar contaminações bacterianas indesejáveis,

- **Consistência**(máximo de 10 pontos)

Refere-se à firmeza ou maciez geral do queijo, pode variar de muito macia (como cream cheese) a muito dura (como parmesão), queijos podem ser classificados como frescos, moles, semimacios, semiduros ou duros, com base em sua consistência.

- **Sabor** (máximo de 40 pontos)

A análise sensorial do sabor em queijos envolve a avaliação de atributos como doçura (apresentam um leve sabor adocicado, que pode ser mais pronunciado em queijos de





massa mais mole e com maior teor de lactose residual), salinidade (sal é um fator importante na caracterização do sabor do queijo, sendo que alguns tipos, como os queijos azuis, são naturalmente mais salgados), acidez (acidez pode ser uma característica desejável em certos queijos, como os produzidos por coagulação ácida, mas também pode indicar um defeito em outros, como queijos de massa lavada), amargor (amargor pode surgir como resultado da ação de enzimas durante a maturação ou devido a defeitos no processo de produção) e umami (sabor característico que pode ser percebido em queijos com maturação mais prolongada, devido à presença de aminoácidos e nucleotídeos), além de outros sabores específicos relacionados ao tipo de queijo e ao processo de maturação. compreendendo degustação, sabor e aroma/olfato

EMPATES:

- 1- Havendo empate na classificação final, será ganhador o queijo que obtiver maior número de pontos no item **SABOR**
- 2- Caso permaneça o empate, será ganhador o queijo que obtiver o maior número no item **CONSISTÊNCIA**.
- 3- Se ainda permanecer o empate, será ganhador o queijo que obtiver o maior número de pontos no item **TEXTURA**.

DESCCLASSIFICAÇÃO:

1. - Os jurados poderão desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido nas características próprias de cada região.
2. - A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do queijo.

JUÍZES:

1. Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar sempre que necessário.
2. Após o término da degustação e avaliação dos queijos, os jurados se reunirão para a soma das notas e preenchimento da planilha de resultados finais.

Art. 16º IOGURTE

As características organolépticas do iogurte incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, o iogurte quando não saborizado, apresenta uma





cor branca ou levemente amarelada, uma textura cremosa e suave, e um sabor levemente ácido, resultante da fermentação láctica.

Aparência:

- **Aparência (Cor): (05 pontos)**

O iogurte geralmente apresenta uma cor branca (quando saborizado com outros produtos) , podendo variar para um tom levemente amarelado dependendo da sua composição e processo de fabricação.

- **Textura/Consistência: (25 pontos)**

A textura do iogurte pode variar, mas geralmente é cremosa e suave. Iogurtes tradicionais tendem a ser mais firmes, enquanto iogurtes batidos podem ser mais líquidos e viscosos.

- **Aroma: (20 pontos)**

O aroma do iogurte é tipicamente lácteo e levemente ácido, devido à presença de ácidos orgânicos resultantes da fermentação.

Sabor:

- **O sabor (50 pontos)** do iogurte é caracterizado pela sua acidez, que pode variar dependendo da concentração de ácido láctico produzido pelas bactérias durante a fermentação. O iogurte também pode apresentar outros sabores, dependendo de aditivos como frutas, açúcares ou aromatizantes.

Textura (consistência):

- **A consistência** do iogurte é um aspecto importante, pois afeta a sua percepção sensorial. Um iogurte de boa qualidade deve apresentar uma textura firme, sem apresentar separação de soro.

Considerações adicionais:

- A análise sensorial do iogurte é importante para avaliar a sua qualidade e aceitação pelo consumidor.
- A acidez do iogurte é um fator importante que influencia o seu sabor e conservação.
- O iogurte é um produto versátil e pode ser consumido puro, com frutas, em receitas, etc., o que o torna uma opção nutritiva e saborosa.

EMPATES:

Havendo empate na classificação final, será ganhador a coalhada que obtiver maior número de pontos no item **PALADAR/SABOR**

Caso permaneça o empate, será ganhador a coalhada que obtiver o maior número no item **CONSISTENCIA/TEXTURA**.





Art. 16º DOCE DE LEITE

As características organolépticas do doce de leite incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, o doce de leite apresenta coloração marrom-clara a marrom-caramelo, textura cremosa e homogênea, aroma característico de leite caramelizado e sabor doce, resultante da concentração do leite e da reação de caramelização durante o processamento.

• Aparência (Cor): (05 pontos)

O doce de leite deve apresentar coloração uniforme, variando do bege-claro ao marrom-caramelo, de acordo com o processo de fabricação. Não deve apresentar manchas, escurecimento excessivo ou coloração irregular.

• Textura/Consistência: (25 pontos)

A textura do doce de leite deve ser cremosa, homogênea, lisa e de fácil espalhabilidade, sem grumos, cristais perceptíveis de açúcar ou separação de fases. Quando na versão em pasta, deve apresentar consistência firme, porém macia.

• Aroma: (20 pontos)

O aroma deve ser característico de leite cozido e caramelizado, agradável e equilibrado, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou queimados.

• Sabor: (30 pontos)

O sabor deve ser tipicamente doce, agradável e equilibrado, evidenciando o leite e as notas características da caramelização. Não deve apresentar excesso de açúcar, sabor queimado, amargor, acidez ou qualquer outro sabor estranho que comprometa a qualidade do produto.

• Textura (20 pontos)

A consistência é um dos principais atributos de qualidade do doce de leite. O produto deve apresentar massa homogênea, cremosa e uniforme, sem cristalização excessiva, separação de gordura ou soro, garantindo boa estabilidade e excelente percepção sensorial.

Considerações adicionais

- A análise sensorial do doce de leite é fundamental para avaliar sua qualidade e aceitação pelo consumidor.





- A coloração, o aroma, a textura e o equilíbrio entre doçura e sabor lácteo são fatores determinantes para a classificação do produto.
- O doce de leite deve ser elaborado conforme as boas práticas de fabricação, apresentando características típicas do produto e ausência de defeitos sensoriais.
- Serão desclassificados produtos que apresentem sinais de deterioração, fermentação, contaminação, mofo ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.

EMPATES

Havendo empate na classificação final, será vencedor o doce de leite que obtiver o maior número de pontos no item **SABOR**.

Caso permaneça o empate, será vencedor o doce de leite que obtiver o maior número de pontos no item **CONSISTÊNCIA/TEXTURA**.

Art. 17 ° COALHADA

As características organolépticas da coalhada incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, a coalhada apresenta coloração branca ou levemente creme, textura firme e homogênea, aroma lácteo característico e sabor levemente ácido, resultante da fermentação do leite por bactérias lácticas.

• Aparência (Cor): (05 pontos)

A coalhada deve apresentar coloração branca ou levemente creme, uniforme em toda a superfície, sem manchas, escurecimento, contaminações ou alterações visíveis. O produto deve apresentar aspecto limpo e característico.

• Textura/Consistência: (25 pontos)

A coalhada deve apresentar consistência firme, homogênea e uniforme, mantendo boa estrutura, sem excesso de soro livre, grumos excessivos ou separação de fases. A textura deve ser lisa e agradável ao paladar.

• Aroma: (20 pontos)

O aroma deve ser característico de produto lácteo fermentado, suave e agradável, evidenciando notas típicas da fermentação láctica. Não devem estar presentes odores estranhos, rançosos, fermentação excessiva, mofo ou qualquer outro defeito sensorial.

• Sabor: (30 pontos)





O sabor deve ser característico da coalhada, levemente ácido, equilibrado e agradável, refletindo a fermentação natural do leite. Não deve apresentar amargor, excesso de acidez, sabor rançoso, metálico ou qualquer outro sabor estranho que comprometa a qualidade do produto.

• **Consistência/ Textura (20 pontos)**

A consistência é um dos principais atributos de qualidade da coalhada. O produto deve apresentar coagulação uniforme, textura firme e cremosa, sem sinérese excessiva (liberação de soro), garantindo boa estabilidade e excelente percepção sensorial.

Considerações adicionais

- A análise sensorial da coalhada é fundamental para avaliar sua qualidade e aceitação pelo consumidor.
- A textura, o equilíbrio entre acidez e sabor lácteo, bem como a ausência de defeitos sensoriais, são fatores determinantes para a classificação do produto.
- A coalhada deverá ser elaborada conforme as Boas Práticas de Fabricação, apresentando características típicas do produto e condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Serão desclassificados produtos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, fermentação inadequada, mofo, odores estranhos ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.

EMPATES

Havendo empate na classificação final, será vencedora a coalhada que obtiver o maior número de pontos no item **SABOR**.

Caso permaneça o empate, será vencedora a coalhada que obtiver o maior número de pontos no item **CONSISTÊNCIA/TEXTURA**.

CAPÍTULO 8 - DESCLASSIFICAÇÃO:

Art. 18º Quanto a desclassificação:

- Os jurados poderão desclassificar o produto que não estiver no padrão estabelecido;
- A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do derivados de leite.





CAPÍTULO 9 – JULGAMENTO

Art. 19 - O julgamento dos derivados de leite inscritos será realizado por Comissão Julgadora composta por profissionais de reconhecida capacidade técnica, conhecimento e experiência na área de produção, tecnologia e avaliação de derivados de leites e derivados lácteos

Art. 20º Os jurados deverão atuar com imparcialidade, ética, independência e sigilo, observando rigorosamente os critérios técnicos estabelecidos neste regulamento.

Art. 21º - Cada jurado atribuirá notas individuais aos produtos avaliados, conforme ficha de julgamento previamente definida pela Comissão Organizadora.

Art. 22º - A classificação final será obtida pela soma das notas atribuídas pelos jurados, conforme metodologia estabelecida pela Comissão Organizadora.

Art. 23º - É vedado aos jurados participar da avaliação de produtos cuja origem possa caracterizar conflito de interesses, devendo comunicar previamente tal situação à Comissão Organizadora.

Art. 24º O resultado oficial do concurso será divulgado pela Comissão Organizadora após a conclusão dos trabalhos de julgamento e homologação das notas.

CAPÍTULO 10 – DIVULGAÇÃO DE RESULTADOS

Art. 25º Encerrados os trabalhos de julgamento e concluída a apuração, conferência e homologação das notas pela Comissão Organizadora, será realizada a divulgação oficial dos resultados e a proclamação dos vencedores do concurso .





CAPÍTULO 10 – ENTREGA DOS PRÊMIOS

Art. 26º Quanto a entrega dos prêmios

I – Os produtores vencedores, ou seus representantes devidamente autorizados, deverão comparecer à cerimônia oficial de premiação, a ser realizada no dia 31 de outubro de 2026, durante a IV EXPOMANACÁ, no Parque do Ingá, na área dos animais, com início previsto para as 09h00, ocasião em que serão entregues os prêmios e certificados aos classificados.

II – Serão premiados os derivados de leites que obtiverem classificação do 1º (primeiro) ao 3º (terceiro) lugar, considerando o somatório geral de pontos apurados em cada uma das categorias do concurso.

III – A ausência do produtor ou de seu representante legalmente constituído não implicará perda da premiação, ficando a retirada dos prêmios sujeita às orientações e prazos estabelecidos pela Comissão Organizadora.

IV - **Art. XX** – Havendo apenas **01 (um) produtor ou agroindústria inscrito** em determinada categoria de derivados lácteos, independentemente da quantidade de produtos apresentados para julgamento, será concedida **exclusivamente a premiação de 1º lugar**, não sendo atribuídos 2º ou 3º lugares.

