



1º FESTIVAL NACIONAL DEL QUESO PERUANO



REGULAMENTO DA:



Huánuco, Peru - Junho 2025

Material elaborado por: PRODUCAYAMBE, Instituto del Queso e Clúster Lácteo Perú
É PROIBIDO O USO TOTAL OU PARCIAL DESTE MATERIAL SEM PERMISSÃO DOS AUTORES.



REGULAMENTO

“III COPA AMÉRICA DO QUEIJO, HUÁNUCO, PERU – 2025”

Artigo 1.- O Concurso Internacional da "Copa América do Queijo, Peru 2025, será realizado de **29 a 31 de agosto de 2025**, organizado pelo Governo Regional de Huánuco, PRODU-CAYAMBE do Equador, Instituto do Queijo (Espanha) e Cluster Lácteo Peru; com o suporte profissional do Instituto de Excelência "Aparicio Pomares" de Huánuco, Instituto de Excelência "Santiago Antúnez de Mayolo" de Huancayo, Junín, complementado com profissionais convidados de vários países. O evento será realizado nas instalações do "Complexo Desportivo Amarilis, Huánuco, Peru".

CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDADE

Artigo 2.- A documentação apresentada pelos participantes será mantida pelo organizador da feira com caráter estritamente confidencial, estendendo essa confidencialidade às autoridades, profissionais e técnicos de qualquer hierarquia e demais participantes, devendo adotar as medidas necessárias para que todas as pessoas observem e assumam essa obrigação de confidencialidade.

Os juízes integrantes do painel do Concurso, pessoal técnico de apoio ou outro pessoal que aplique deverão assinar o acordo de confidencialidade. OBJETIVO

Artigo 3.- Enriquecer o diretório dos queijos que estão sendo elaborados no continente para que profissionais técnicos, mestres e mestras queijeiros possam usar essas informações em seus processos de melhoria e comercialização dos mesmos. Este diretório será compartilhado com as autoridades competentes dos diferentes países participantes, com o objetivo de adaptar a nomenclatura de classificação dos queijos em um mercado internacional e fornecer informações atualizadas sobre a realidade queijeira continental. Este concurso itinerante pelos países da América do Sul contribuirá para formar especialistas em análise sensorial, com amostras reais que fazem parte do ecossistema produtivo atual, que emprega referências de outras latitudes. A metodologia de análise empregada valorizará as produções locais, documentando as qualidades de cada amostra, oferecendo um relatório detalhado aos participantes. As amostras serão analisadas por especialistas em análise sensorial e tecnologia de queijos para atribuir um valor apropriado a cada queijo. A equipe multidisciplinar criará mesas de discussão técnicas, a informação será validada com a supervisão da secretaria de tecnologia e, nos dias subsequentes, será enviada a cada participante em um certificado da análise completa. Aquelas amostras que em cada categoria alcançarem um valor de excelência receberão um reconhecimento público através dos prêmios que estão detalhados no presente Regulamento 2025. Finalmente, o objetivo secundário é enriquecer o diretório dos melhores queijos da América por meio da análise sensorial de acordo com o perfil correspondente das

categorias, buscando reconhecer a excelência na produção de queijos, promovendo a diversidade cultural e incentivando o desenvolvimento comercial da indústria de queijos entre os países participantes e economias de outros continentes.

COORDENAÇÃO

Artigo 4.- O Comitê Organizador será designado pela PRODUCAYAMBE em coordenação com o Governo Regional de Huánuco.

PARTICIPACIÓN

Artigo 5.- Podem participar do Concurso Internacional da "Copa América do Queijo, Peru 2025", todos os produtores de queijos do Peru e do exterior; desde que seus produtos obtenham algum tipo de certificação oficial de cada país, no caso do Peru DIGESA.

INSCRIPCIONES

Artigo 6.- As inscrições serão realizadas de 01 de julho até 15 de agosto de 2025, por meio do formulário de inscrição para o concurso, que estará disponível no site: www.copaamericadelqueso.com; nesta edição de 2025 serão aceitos no máximo 500 queijos para participar do concurso..

Primeiro parágrafo: *Os inscritos no Concurso são responsáveis pela veracidade de todas as informações fornecidas no momento da inscrição. Inclusive, em relação ao Registro Sanitário (ou seu equivalente no país de origem), perante um Órgão Oficial de Inspeção, sob pena de desclassificação e/ou perda de prêmios.*

Segundo parágrafo: *Com o objetivo de incentivar a participação na competição internacional, o **Governo Regional de Huánuco** arcará com os custos da inscrição para os participantes do concurso que se registrarem antes de 31 de Julho de 2025.*

PRODUCTO	COSTO	OBSERVACIÓN
• Queijos Peruanos e internacionais	S/. 100.00	* Se a inscrição for realizada antes de 31 de julho de 2025, o custo será assumido pelo Governo Regional de Huánuco.
• Queijos Peruanos e internacionais	S/. 100.00	* Posterior a 31 de julho de 2025, o custo assumido pelo participante.

Terceiro Parágrafo: *O Comitê Organizador da Copa América do Queijo, Peru-2025; não se responsabiliza por custos de envio, impostos gerados, retirada de produto ou perda de queijo durante o trajeto.*

Quarto parágrafo: *Os queijos estrangeiros devem ser contabilizados como*

amostras não comerciais e devem ser enviados diretamente para um dos pontos de coleta publicados no site da Copa América do Queijo, Peru - 2025: www.copaamericadelqueso.com.

Artigo 7.- Cada participante inscrito na Copa América do Queijo, Peru-2025 poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, de acordo com o art. 6 deste regulamento..

Primeiro parágrafo: Cada produtor poderá participar com um máximo de 03 (três) queijos de uma mesma categoria, desde que sejam diferentes entre si. Queijos diferentes são aqueles elaborados com ingredientes distintos ou diferentes formas de elaboração.

Segundo parágrafo: Se mais de uma amostra for enviada para uma mesma categoria, apenas será premiada aquela que tiver a maior pontuação. As amostras restantes serão apenas avaliadas pelos juizes e receberão o relatório final.

Artigo 8.- Somente as categorias que apresentarem pelo menos 05 (cinco) amostras em competição serão julgadas ao final do período de inscrição, conforme previsto nos artigos 6 e 7 deste regulamento, respectivamente..

Parágrafo único: Os queijos das categorias que não atingirem o número mínimo de 5 amostras não serão premiados, mas serão avaliados e receberão feedback sobre suas pontuações de participação.

HUÁNUCO AMOSTRAS PERÚ 2025

Artigo 9.- Os queijos devem ser enviados inteiros, sem buracos ou sondas de avaliação de massa. Em relação à quantidade de queijo enviado, devem ser cumpridos os seguintes requisitos.:

Para queijos peruanos (possibilidade de participar em 03 etapas):

- Queijos até 150g - Enviar 10 (dez) unidades;
- Queijos de 151g a 350g - Enviar 7 (sete) unidades;
- Queijos de 351g a 600g - Enviar 5 (cinco) unidades;
- Queijos de 601g a 2 Kg - Enviar 4 (quatro) unidades;
- Queijo de mais de 2 Kg, enviar quatro fatias de aproximadamente 1,0 Kg cada;
- Para queijos sem pote, as quantidades de amostra são consideradas de acordo com as peças escorridas de seus respectivos envases.

Para queijos estrangeiros (possibilidade de participar em 02 etapas):

- Queijos até 150g - Enviar 6 (seis) unidades;
- Queijos de 151g a 350g - Enviar 4 (quatro) unidades;
- Queijos de 351g a 600g - Enviar 3 (três) unidades;
- Queijos de 601g a 2 Kg - Enviar 2 (dois) unidades;
- Queijos com mais de 2 Kg, enviar duas fatias de aproximadamente 1,0 Kg cada
- Para queijos sem pote, as quantidades de amostra são consideradas de acordo com as peças escorridas de suas respectivas embalagens.

Parágrafo único: *Somente serão julgados os queijos registrados que forem devidamente enviados, cumprindo com o número mínimo de amostras, previsto neste artigo. Essa quantidade mínima cobre o necessário para os testes, contraprovas e possíveis problemas devido ao transporte de amostras, assim como para a representação no concurso. O produtor pode enviar a peça inteira para avaliação, mesmo que exceda a quantidade e o peso mínimos exigidos pelo concurso. Nesse caso, o produtor será o único responsável por dividir a amostra, já que é necessária uma peça para realizar testes e outra para contraprovas; além de serem participantes na etapa nacional, etapa internacional e o vencedor da Copa América do Queijo Peru 2025..*

Artigo 10.- As amostras de queijo devem ser enviadas em sua embalagem original, acompanhadas de uma cópia do formulário de registro emitido pelo comitê organizador, de modo que seja possível identificar o código de registro gerado na página da web de registro.

Artigo 11.- As amostras de queijo também deverão apresentar em sua rotulagem (etiqueta) o registro sanitário oficial (ou seu equivalente). As amostras não deverão apresentar marcas em baixo relevo ou outro tipo de sinais que possam identificar os queijos durante as avaliações, exceto nos casos em que a legislação exigir sua identificação.

Parágrafo único: *Se alguma amostra for enviada com alguma marca ou outro tipo de sinal que possa identificar os queijos, o Comitê Organizador avaliará a necessidade de remover a identificação ou eliminar o queijo do concurso.*

Artigo 12.- As amostras dos queijos participantes do concurso serão recebidas de 20 a 28 de agosto de 2025. Na cidade de Huánuco, Peru; qualquer modificação será

comunicada a cada concorrente inscrito e publicada no site.
www.copaamericadelqueso.com.

Artigo 13.- As amostras receberão códigos alfanuméricos, que identificam a categoria inserida pelo próprio produtor, tornando o processo de avaliação cego.

Artigo 14.- É proibida a participação de dois queijos idênticos do mesmo concorrente, sob pena de desclassificação do produtor e de todos os seus queijos inscritos neste Concurso.

Artigo 15.- Todas as amostras, unidades, testes e re-testes registrados em uma determinada categoria devem pertencer ao mesmo lote de fabricação.

Parágrafo único: *O Comitê Organizador poderá desqualificar uma amostra que tenha sido inscrita em uma categoria que não corresponda à sua natureza. As amostras consideradas **NÃO ADEQUADAS** serão excluídas a critério exclusivo do Comitê Organizador. Portanto, é necessário um cuidado especial ao elaborar e embalar queijos inscritos no Concurso. Em nenhum caso os queijos serão devolvidos. Após o Concurso, os queijos restantes passam a ser direito e propriedade da organização da Copa América do Queijo Peru – 2025.*

PRÊMIOS, MARCA E PUBLICIDADE

Artigo 16.- Os prêmios são concedidos ao primeiro (ouro), ao segundo (prata) e ao terceiro (bronze), sendo também premiado o queijo com maior honra (Campeão da Copa América).

Primeiro parágrafo: *O Concurso será dividido em três etapas: **A Primeira**, O Concurso nacional do Peru; onde os vencedores do primeiro lugar de cada categoria passarão para a **segunda etapa**; o concurso Copa América do Queijo onde participarão com os queijos dos distintos países. **A terceira** etapa é o Campeão da Copa América, onde participam todos os ouros da etapa anterior.*

Segundo parágrafo: *Serão premiados os três queijos que obtiverem a maior pontuação média (1°, 2° e 3°) em cada categoria, desde que a pontuação atenda ao seguinte: **Para Ouro**, igual ou superior a 90% dos pontos; **Para Prata**, igual ou superior a 80% dos pontos; **Para Bronze**, igual ou superior a 70% dos pontos.*

Terceiro parágrafo: *Em caso de pontuações iguais, o critério de desempate será o "sabor".*

Artigo 17.- Qualquer reclamação relativa à classificação deve ser redigida por escrito e entregue ao Comitê Organizador via e-mail para informes@copaamericadelqueso.com, dentro das 24 horas seguintes à publicação do resultado no site oficial da Copa América do Queijo, Peru - 2025 e nas redes sociais do evento..

A MARCA "COPA AMÉRICA DO QUEIJO, PERU - 2025"

Artigo 18.- A obtenção de qualquer um dos prêmios dará direito a utilizar a marca do prêmio "Copa América do Queijo, Peru - 2025" nas condições descritas:

Artigo 19.- A marca só poderá ser utilizada pelo vencedor de acordo com sua descrição e nome comercial, que aparecem no formulário de inscrição..

Primeiro Parágrafo: *É permitido o uso do logotipo 'Copa América do Queijo, Peru - 2025' impresso ou em um adesivo na etiqueta do queijo.*

Segundo Parágrafo: *A marca poderá ser utilizada até dois anos após a obtenção do prêmio, mencionando o ano do prêmio.*

Terceiro Parágrafo: *Será considerado fraude o uso de referências à 'Copa América do Queijo, Peru - 2025' na comercialização de queijos sem respeitar esta norma.*

PUBLICAÇÃO DE RESULTADOS

Artigo 20.- O Comitê Organizador da "Copa América do Queijo, Peru - 2025" publicará os resultados no site www.copaamericadelqueso.com, assim como nas redes sociais @copaamericadelqueso. A entrega de prêmios também será transmitida ao vivo pelas redes sociais do evento.

O FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO

Artigo 21.- A avaliação dos queijos será realizada por um painel de 10 juízes internacionais e 35 juízes nacionais, selecionados pelo Comitê Organizador do evento e previamente capacitados pela PRODU-CAYAMBE (Equador), Instituto do Queijo (Espanha) e Clúster Lácteo Peru. Os juízes utilizarão um sistema computacional de propriedade da Copa América do Queijo, que contará com um formulário de avaliação com os seguintes atributos a serem avaliados com suas respectivas ponderações:

Tabela 1. Atributos a avaliar e seus respectivos pesos em relação à pontuação final

ATRIBUTO	PESO
Aspecto	10
Cor	10
Textura	15
Olor	15
Aroma	15
Consistência	15
Sabor	20
TOTAL	100

Parágrafo único: A avaliação será realizada em 3 fases distribuídas da seguinte maneira:

- **FASE I** – O concurso dos queijos peruanos, para desempatar será utilizada a pontuação do atributo “sabor”; com as seguintes colocações: o primeiro (ouro), o segundo (prata) e o terceiro (bronze).
- **FASE II** – Onde participam os vencedores das primeiras colocações da etapa anterior, com queijos provenientes de outros países, para desempatar será utilizada a pontuação do atributo “sabor” com as seguintes colocações: o primeiro (ouro), o segundo (prata) e o terceiro (bronze)
- **FASE III** – Os vencedores das primeiras colocações (ouro) em cada categoria da fase II participarão desta terceira etapa, e a partir disso será determinado o vencedor do prêmio especial “Copa América do Queijo, Peru - 2025”

Artigo 22.- Em caso de empate, ganhará quem tiver maior pontuação no atributo Sabor (por ser o atributo de maior peso). Se o empate persistir, será considerado a seguinte ordem para os demais atributos sensoriais: Consistência, Textura, Odor, Aroma, Aspecto geral e Cor.

Artigo 23.- No momento da adjudicação, quando se tratar de queijos com denominações "análogas ou similares" às denominações de queijos com Denominação de Origem, a declaração e apresentação da amostra será feita apenas por categorias, respeitando os registros nacionais e mundiais.

Artigo 24.- Ao se inscrever na "Copa América do Queijo, Peru - 2025", o produtor automaticamente conhece e aceita os termos deste regulamento.

Artigo 25.- Ao se inscrever na "Copa América do Queijo, Peru - 2025", o produtor

automaticamente conhece e aceita os termos deste regulamento. Artigo 25.- O Comitê Organizador não se responsabiliza por informações falsas fornecidas pelos participantes do concurso. Os concorrentes aceitam ser responsáveis pelas informações fornecidas no Formulário de Inscrição e pela qualidade sanitária das amostras apresentadas, isentando a "Copa América do Queijo, Peru – 2025" e sua Organização de qualquer responsabilidade civil e/ou penal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos..

Artigo 26.- Os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Comitê Organizador.

CATEGORIAS

Artigo 27.- O Concurso Internacional "Copa América do Queijo, Peru – 2025" compreenderá as seguintes categorias::

Categoría 1	Queijos frescos de leite pasteurizado.
Categoría 2	Queijos frescos aromatizados de leite pasteurizado.
Categoría 3	Queijos de massa prensada. Coagulação enzimática de maturação inferior a 30 dias
Categoría 4	Queijos de massa prensada com coagulação enzimática de maturação média entre 30 e 90 dias
Categoría 5	<i>Queijos de massa prensada com coagulação enzimática de maturação alta superior a 90 dias.</i>
Categoría 6	Queijos de Massa Prensada, Coagulação enzimática, maturados com condimentos no interior.
Categoría 7	Queijos de Massa Prensada, Coagulação enzimática, maturados com condimentos na casca e/ou Defumados.
Categoría 8	Queijos de Massa Prensada. Coagulação enzimática de massa cozida.
Categoría 9	Queijos de Pasta Mole. Coagulação mista de maturação inferior a 60 dias.
Categoría 10	Queijos de Pasta Mole. Coagulação mista de maturação superior a 60 dias.
Categoría 11	Queijos aromatizados de Pasta Mole. Coagulação mista.
Categoría 12	Queijos de Pasta Filada.
Categoría 13	Queijos aromatizados de Massa Filada
Categoría 14	Queijos Azuis.
Categoría 15	Queijos de Pasta Para Untar.
Categoría 16	Queijos frescos de leites especiais (Ovelha, cabra, outros ou misturas)
Categoría 17	Queijos de leites especiais (Ovelha, cabra, outros ou misturas), de Massa Mole.
Categoría 18	Queijos de leites especiais (Ovelha, cabra, outros ou misturas), maturados com/sem temperos e/ou defumados.

***NOTA:** As categorias são definidas pela tecnologia da queijo e em função da maturação

DISPOSIÇÕES FINAIS

O Concurso internacional "Copa América do Queijo, Peru – 2025", é realizado como parte do "I Festival Nacional do Queijo Peruano" (La Queso Fest 2025); composto por um concurso internacional de queijos, feira de produtos relacionados com o leite e seus derivados, exibição e degustação de produtos sobranes do concurso, cursos, conferências, seminários, palestras e mostras culturais, sob a responsabilidade do Governo Regional de Huánuco PRODUCAYAMBE (Equador), Instituto do Queijo (Espanha) e Cluster Lácteo Peru; cumprirá todos os protocolos de segurança exigidos durante o período de execução.

Os organizadores da feira, reservam o direito de suspender temporária ou definitivamente o desenvolvimento do Concurso "Copa América do Queijo, Peru – 2025", por questões de força maior.

O Regulamento do Concurso internacional "Copa América do Queijo, Peru – 2025", foi elaborado por: PRODUCAYAMBE (Equador), Instituto do Queijo (Espanha), Clúster Lácteo Peru e revisado por Tiago Pascoal.

PRODUCAYAMBE

INSTITUTO DEL QUESO

CLÚSTER LÁCTEO PERÚ

HUÁNUCO - PERÚ 2025

Producayambe +59-3980563650 / Clúster Lácteo Perú +51-988888871,
@copaamericadelqueso,
www.copaamericadelqueso.com