EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2026 - SDA / SEDIC

PROCESSO ELETRÔNICO **Nº 13.983/2026**

1º CONCURSO DE CHARCUTARIA DO APL DA ZONA DA MATA

Arranjo Produtivo Local (APL) da Charcutaria da Zona da Mata

A Prefeitura de Juiz de Fora por meio da Secretaria de Desenvolvimento Agrário (SDA) e Secretaria de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade (SEDIC), em parceria com a Associação de Açougues de Juiz de Fora, tem a honra de promover o 1º Concurso de Charcutaria do APL da Zona da Mata, a ser realizado no dia 30 de novembro, no **Moinho** (centro de eventos e inovação de Juiz de Fora).

O concurso tem como objetivo fomentar os produtores e a comercialização da charcutaria do Arranjo Produtivo Local da Charcutaria da Zona da Mata, possibilitando a exposição do produto a futuras parcerias e compradores, valorizando a tradição de charcutaria regional, reconhecida como Patrimônio Cultural e Imaterial de Juiz de Fora pela Lei Municipal que instituiu o Dia da Linguiça Artesanal (15 de julho). Trata-se de uma ação da 2º edição do Encontro de Produtores- Edição Charcutaria.

Serão três categorias: Linguiça Tradicional, Linguiça Recheada e Produto da Casa (um produto que seja especialidade do local de produção, algo de autoria própria, para podermos conhecer o que é produzido além de linguiças pelo APL). Em cada categoria serão premiados o primeiro lugar (ouro), o segundo (prata) e o terceiro (bronze). Os vencedores serão premiados com troféu e certificado, a serem entregues no dia do evento até às 20h, pela Prefeitura de Juiz de Fora.

Para participar é necessário estar de acordo com as normas disponibilizadas neste regulamento.

REGULAMENTO

Art. 1º O presente regulamento se aplicará para o julgamento do 1º Concurso de Charcutaria do APL da Zona da Mata, a ser realizado no dia 30 de Novembro de 2026, com início às 18 horas e encerramento até às 20h, com a entrega do resultado e premiações, no estacionamento térreo do Moinho de Juiz de Fora, localizado na Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 900 - Francisco Bernardino, Juiz de Fora - MG, 36081-000, e posteriormente divulgado no site da Prefeitura.

Art. 2º As inscrições são gratuitas e estarão abertas do dia **9 de novembro até o dia 23 de novembro**. O processo de inscrição deverá ser realizado presencialmente na Secretaria de Desenvolvimento Agrário (Avenida Barão do Rio Branco, 3.520, 4º andar, Passos, Juiz de Fora/MG), de segunda a sexta-feira, das 9 horas às 16 horas, ou pelo formulário disponível no link https://forms.gle/fGn9rsEChsPZSANFA.

Art. 3º Poderão se inscrever estabelecimentos produtores de linguiça registrados no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE, SIM, CIMPAR, Vigilância Sanitária ou demais consórcios públicos de inspeção), localizados nos municípios integrantes do APL da Charcutaria da Zona da Mata, incluindo Juiz de Fora

e municípios vizinhos da região da Zona da Mata. A listagem nominal dos municípios integrantes do APL pode ser acessada no link.

Parágrafo único. Cada estabelecimento poderá inscrever um produto por categoria

Art. 4º O concurso adotará a modalidade de preparo no local. Os inscritos deverão comparecer ao local do concurso no dia do evento, às 16h30, para credenciamento e ocupação dos boxes de preparo, trazendo a matéria-prima já temperada e embutida, pronta para cocção.

Parágrafo primeiro. A organização fornecerá a cada expositor um box de preparo com bancada, ponto de energia elétrica e descartáveis.

Parágrafo segundo. O expositor deverá trazer os equipamentos de proteção individual (avental, touca e luvas), a matéria-prima e os condimentos complementares que julgar necessários.

Art. 5º O tempo de preparo será de no máximo 1 (uma) hora, cronometrados pela Comissão Organizadora, contados a partir do sinal de início de cada bateria.

Parágrafo primeiro. As baterias serão organizadas por categoria e avaliadas na seguinte ordem: Linguiça Tradicional, Linguiça Recheada e Produto da Casa.

Parágrafo segundo. As amostras das três categorias deverão ser preparadas de modo a estarem prontas para avaliação, que iniciará às 18:00 (dezoito) horas.

Parágrafo terceiro. Cada expositor deverá apresentar, ao final do tempo, uma amostra de 500 (quinhentos) gramas do produto preparado, já cortada em porções de tamanho uniforme, acondicionada em recipiente fornecido pela organização.

Parágrafo quarto. O tempo de preparo não será prorrogado, salvo por falha comprovada de infraestrutura de responsabilidade da organização.

Art. 6º O transporte das amostras até a sala de julgamento seguirá protocolo definido pela Comissão Organizadora, observando-se:

I – a amostra será identificada exclusivamente por código numérico aleatório, sendo vedada qualquer identificação do expositor;

II – a amostra será acondicionada em recipiente térmico individual com tampa, fornecido pela organização, e transportada em bandeja ou caixa isotérmica por monitores designados;

III – o trajeto entre o box de preparo e a sala de julgamento será realizado pela organização

IV – a amostra será avaliada por todos os jurados após o recebimento;

Parágrafo único. Amostras que não observarem o disposto neste artigo poderão ser desconsideradas pela Comissão Julgadora.

Art. 7º A Comissão Julgadora será composta por juízes convidados pela Comissão Organizadora, com representação de instituições de ensino e pesquisa, serviços de inspeção sanitária, entidades do setor gastronômico e do APL da Charcutaria e demais.

Art. 8º Os atributos a serem julgados são: aspecto visual, aroma, textura, sabor e identidade.

Parágrafo único. Os pesos para cada atributo são: 10 (dez) pontos para aspecto visual; 15 (quinze) pontos para aroma; 15 (quinze) pontos para textura; 50 (cinquenta) pontos para sabor; e 10 (dez) pontos para identidade, totalizando 100 (cem) pontos.

Art. 9º A categoria que não tiver o mínimo de três participantes inscritos **será cancelada, não havendo disputa**.

Art. 10º Havendo empate na classificação final, será considerado vencedor o produto que apresentar maior pontuação em sabor. Permanecendo o empate, será considerada a maior pontuação em aroma. Mantendo-se ainda o empate, será considerada a maior pontuação em textura. Persistindo o empate, será considerada a maior pontuação em identidade. Em último caso, proceder-se-á a sorteio público.

Art. 11º Serão desclassificadas, independentemente da pontuação obtida, as amostras que apresentarem corpos estranhos, sinais de deterioração, odor pútrido ou rançoso, ou que descumprirem as normas de higiene vigentes.

Art. 12º Os resultados serão divulgados pela Comissão Organizadora no dia do evento até às 20h, na área do evento e posteriormente no site da Prefeitura.

Art. 13º A premiação, feita pela Prefeitura de Juiz de Fora e entregue no dia do evento, consistirá em troféu e certificado para os três primeiros colocados de cada categoria e certificado de participação para os demais participantes.

Art. 14º Os casos omissos deste Regulamento serão analisados pela Comissão Organizadora.

ANEXO I – DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS

Categoria	Descrição	Critério de enquadramento
Linguiça Tradicional	Linguiça curada, defumada ou maturada de receita tradicional, com tempero clássico da charcutaria regional, sem recheio.	Produto cujo perfil sensorial remete à tradição charcutaria da Zona da Mata, sem adição de recheio.
Linguiça Recheada	Linguiça frescal com recheio incorporado à massa ou ao interior da tripa, podendo ser de queijo, legumes, embutidos ou outros ingredientes.	Produto que apresente recheio declarado na ficha de inscrição, com descrição dos ingredientes.
Produto da Casa	Preparação autoral do estabelecimento, que expresse a identidade e a criatividade do produtor, podendo ser uma variação da linguiça ou um produto de charcutaria correlato.	Produto de receita própria, com justificativa de sua identidade regional apresentada na ficha de inscrição.

ANEXO II – FLUXO DE PREPARO, TRANSPORTE E JULGAMENTO DAS AMOSTRAS

Etapa	Local	Responsável
Credenciamento e ocupação do box	Área de expositores	Comissão Organizadora

Preparo da amostra	Box de preparo	Expositor
Identificação por código e acondicionamento térmico	Mesa de controle	Comissão Organizadora
Transporte até a sala de julgamento	Trajeto box–júri	Monitores designados
Degustação e atribuição de notas	Sala de julgamento	Comissão Julgadora
Apuração e divulgação do resultado	Sala de apuração	Comissão Organizadora

Juiz de Fora, 6 de novembro de 2026.

COMISSÃO ORGANIZADORA

VALDEANE DIAS CERQUEIRA

Secretária do Desenvolvimento Agrário (SDA/PJF)

IGNACIO GODINHO DELGADO

Secretário de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade (SEDIC/PJF)

BIANCA DIOLINDO MARGATO

Assessora da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade (SEDIC/PJF)

JONAS PACHECO

Assessor técnico da Secretaria de Desenvolvimento Agrário (SDA/PJF)