

# **PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇA**

## **REGULAMENTO**

O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, promovido pelo Instituto Reviva Diamantino, integra as ações de valorização da gastronomia regional mato-grossense. A iniciativa faz parte da programação permanente da Casa dos Sabores, espaço gastronômico localizado em uma edificação restaurada no Centro Histórico de Diamantino, no âmbito do projeto (Re)Viva! Diamantino, dedicado à revitalização dessa importante área da cidade.

A gastronomia e os sabores de um território são expressões vivas da identidade e da história de suas comunidades, pois traduzem tradições, costumes e saberes transmitidos entre gerações, compondo o que se reconhece como patrimônio cultural imaterial. Nesse sentido, o PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 tem como objetivo valorizar a memória dos cidadãos, fortalecer a cultura local e incentivar o reconhecimento e a continuidade dessas práticas culinárias, garantindo sua preservação e transmissão para as futuras gerações.

O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

### **1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

1.1 Somente participarão do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, os(as) produtores(as), pessoa física ou jurídica, residentes/sediados(as) nas cidades de Diamantino, Nova Mutum, Tapurah, Lucas do Rio Verde, Alto Paraguai, Arenópolis, Nortelândia, Nova Marilândia, Nova Maringá, Santo Afonso, São José do Rio Claro, Porto dos Gaúchos, Campo Novo dos Parecís, Nobres, Rosário do Oeste, Tangará da Serra ou Cuiabá.

1.2 Os(as) produtores(as) devem atender aos princípios básicos da legislação brasileira sintetizada pela RDC nº 726/2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).<sup>1</sup>

1.3 As geleias devem atender às definições do produto e especificações que constam no item 4 deste regulamento.

1.4 Para participar do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES ARTESANAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, o(a) produto(a) deve possuir todas as especificações de

---

<sup>1</sup> Ambiente limpo, estruturado e organizado para manipulação dos alimentos (pode ser residência, desde que adaptado e autorizado).

rotulagem conforme a legislação vigente, especialmente a RDC nº 727/2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

1.5 Estão impedidos de participar do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, aqueles que:

- a) direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste regulamento e/ou do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025;
- b) sejam parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico;
- c) tenham comercializado, em 2025, mais do que 300 kg do produto por ano.

## 2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Abertura das inscrições pelo site do Instituto Reviva Diamantino	20 de julho de 2025
Término das inscrições pelo site do Instituto Reviva Diamantino	08 de agosto de 2025
Envio de amostras, entrega no endereço da Secretaria Municipal de Cultura, em Diamantino, para avaliação pelo Júri Técnico	De 21 de julho a 08 de agosto
Encerramento do recebimento das amostras pela equipe organizadora	11/08
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	De 11 a 13/08
Divulgação pública, pelo site ( <a href="http://www.institutorevivdiamantino.com.br">www.institutorevivdiamantino.com.br</a> ) e mídias sociais do instituto, dos 3 (três) vencedores de cada categoria	14 e 15/08
Premiação	16/08

2.2 O Instituto Reviva Diamantino poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos publicados em sua página.

### 3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS é responsável pela idoneidade das informações prestadas a respeito de seu(s) produto(s).

3.2 Para participar do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, o(a) produtor(a) poderá inscrever até 03 (três) produtos em cada uma das categorias abaixo:

- a) GELEIAS
- b) COMPOTAS
- c) CONSERVAS
- d) LICORES E CACHAÇAS

3.3 As inscrições serão feitas em formato on-line, no endereço eletrônico [www.institutorevivadiamantino](http://www.institutorevivadiamantino), por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS (Anexo I, deste Regulamento).

3.4 O período para inscrição será de 20/07/2025 a 08/08/2025.

3.5 Por ocasião da realização de sua inscrição, o(a) produtor(a) deve observar, também, o contido no item 12, deste regulamento, encaminhando, se for o caso, a documentação pertinente.

3.6 Ao realizar sua inscrição no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, o(a) produtor(a) artesanal automaticamente estará declarando, para os devidos fins e sob pena das sanções cabíveis, que executa suas atividades em total e absoluta conformidade com a legislação trabalhista e ambiental em vigor.

### 4. DA DEFINIÇÃO ORIENTATIVA DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

As definições as seguir são descrições gerais dos produtos de cada categoria, mas os ingredientes e formas de preparo não se restringem aos listados, podendo o(a) produtor(a) submeter ao prêmio produtos que incluam outros ingredientes ou formas de preparo.

a) GELEIA – é o produto que pode conter frutas ou hortaliças, independentemente da forma como é adoçada. Exemplos: geleia de buriti, geleia de cupuaçu, geleia de cebola roxa do cerrado, taperebá, geleia de pimenta de cheiro etc.

b) COMPOTA – é o produto obtido a partir de frutas inteiras ou em pedaços, cozidas em calda de açúcar, com o objetivo de preservar sua textura, cor e sabor. É adoçada e armazenada com a calda que garante sua conservação. Exemplos: compota de mangaba, compota de pequi, compota de banana da terra, compota de caju do cerrado etc.

c) CONSERVA – é o produto preparado com hortaliças, legumes, frutas ou outros alimentos vegetais, inteiros ou em pedaços, submetidos a um processo de conservação em meio ácido (geralmente vinagre) ou salino. Pode ou não conter temperos. Exemplos: conserva de pimenta-de-cheiro, conserva

de maxixe-do-cerrado, conserva de jambú, conserva de quiabo-roxo, conserva de ora-pro-nóbis, conserva de cebola roxa do cerrado, conserva de murupi (pimenta amazônica), conserva de taioba etc.

D) LICOR – é a bebida alcoólica adoçada, obtida a partir da infusão, maceração ou destilação de frutas, ervas, sementes ou especiarias em álcool ou outros ingredientes, podendo conter adição de corantes e aromatizantes naturais. Exemplos: licor de bacuri, licor de buriti, licor de cumaru (baunilha amazônica), licor de murici, licor de cupuaçu, licor de jenipapo, licor de pequi, licor de caju (caju do cerrado), licor de araçá-boi, licor de castanha-do-pará, licor de leite.

E) CACHAÇA - é a aguardente de cana-de-açúcar, obtida através da fermentação e destilação do caldo de cana ou do melaço.

## 5. DAS AMOSTRAS E SEU ENVIO

5.1 O(a) produtor(a) deverá enviar uma quantidade mínima de 600 gramas (para geleias compotas e conservas) ou 1 (um) litro (para licores e cachaças) do produto, distribuídos em pelo menos 06 (seis) embalagens individuais. As amostras devem ser enviadas em embalagens de comercialização, e o produto deverá estar rotulado conforme a legislação vigente. As amostras enviadas serão utilizadas em todas as etapas do concurso.

5.2 Os produtos inscritos no concurso devem ser provenientes de um único lote homogêneo no momento do envase:

- Os produtos inscritos devem ser provenientes de um único lote homogêneo, elaborado de forma artesanal, e estar devidamente envasados em embalagens higienizadas e apropriadas para alimentos.
- As embalagens devem ser de vidro, com tampa metálica de rosca ou sistema de vedação adequado, previamente esterilizadas em água fervente ou em autoclave, garantindo a inocuidade do recipiente.
- O produto deve ser acondicionado ainda quente, respeitando boas práticas de fabricação, e o lacre de vedação deve assegurar a ausência de contaminação externa após o envase.

Cada embalagem deve conter um rótulo provisório, legível, contendo obrigatoriamente as seguintes informações:

- Nome do produto (ex: Geleia de Goiaba com Pimenta);
- Nome completo do produtor(a) ou responsável técnico(a);
- Data de fabricação;
- Ingredientes utilizados (ex: goiaba, açúcar cristal, pectina, suco de limão, pimenta dedo-de-moça);
- Indicação de presença de aditivos naturais ou artificiais (ex: corante natural de beterraba, conservante INS 202);
- Peso líquido.

5.3. O(a) produtor(a) deverá enviar, junto com as amostras, uma cópia impressa da FICHA DE INSCRIÇÃO preenchida on-line (Anexo I, deste Regulamento) e da Autodeclaração (Anexo II, deste Regulamento).

5.4 O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) e a Comissão Organizadora do O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES ARTESANAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado às amostras durante o seu transporte feito pelos Correios® ou por empresa transportadora.

5.6 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem até o final do processo de avaliação, em 15/08.

5.7 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.

5.8 Observado o disposto neste regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios® ou por empresa transportadora, para:

**Secretaria Municipal de Cultura e Turismo de Diamantino MT**

**Rua Almirante Batista das Neves, n. 402**

**Bairro: Centro**

**Cel: (65) 9 9293 0809**

5.9 As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste regulamento, sob pena de desclassificação.

## **6. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS**

6.1 As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem ao Instituto após o dia 11 de agosto de 2025, serão automaticamente desclassificadas (item 2, deste regulamento).

6.2 Não serão aceitas amostras inscritas e/ou remetidas após os prazos estabelecidos no cronograma (item 2, deste Regulamento).

6.3 Não serão aceitas amostras cuja FICHA DE INSCRIÇÃO não tenha sido completamente preenchida, ou desacompanhadas de sua cópia e da cópia da Autodeclaração (itens 3.3 e 5.3, deste regulamento).

6.4 Não serão aceitas amostras elaboradas por agroindústrias que apenas envasem o produto ou que realizem a terceirização de qualquer outra etapa produtiva de sua fabricação.

6.5 Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria indicada na inscrição (itens 3.2 e 4.1, deste regulamento).

6.6 Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste regulamento.

6.7 Após seleção do Juri Técnico, uma visita técnica será feita ao local de produção para checagem de:

- Ambiente limpo, estruturado e organizado para manipulação dos alimentos (pode ser na residência, desde que adaptado e autorizado).
- Boas Práticas de Fabricação (BPF):
  - a) Higiene pessoal e dos utensílios;
  - b) Controle de água, pragas e lixo;
  - c) Armazenamento correto dos ingredientes e produtos prontos;
  - d) Documentação mínima do processo (fichas de controle simplificadas).

## 7. DAS ETAPAS DO CONCURSO

7.1 Na 1ª etapa da seleção, as amostras inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas:

1. Chef de cozinha (alguém com foco em cozinha brasileira ou saberes tradicionais).
2. Alguém do SESC ou SENAC (especialista em alimentos e bebidas artesanais).
3. Designer ou especialista em apresentação de alimentos (avaliar a estética do produto: rotulagem, embalagem, identidade visual e apelo ao consumidor)
4. Alguém do Instituto Reviva Diamantino.
5. Alguém do patrimônio (alimentar ou cultural)
6. Sommelier ou especialista em bebidas artesanais (no caso de licores e cachaças)

7.2 Na 2ª etapa da seleção uma comissão avaliará as histórias dos produtos finalistas, conforme explicado no item 9.2

## 8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO(A)

8.1 A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer instante, o(a) participante que descumprir qualquer uma das exigências dispostas neste regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na Ficha de Inscrição e na Autodeclaração (Anexo I e Anexo II, deste Regulamento).

8.2 O Júri Técnico fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

8.3 O Júri Técnico analisará as amostras dos produtos, classificando-as quanto a cor, aroma, sabor, técnica e qualidade de execução e identidade cultural e originalidade, com seus respectivos pesos:

Atributo	Peso
----------	------

Cor característica do produto	15%
Intensidade de aroma característico	20%
Intensidade de sabor característico	25%

Técnica e Qualidade de Execução	20%
Identidade Cultural e Originalidade	20%
TOTAL	100%

8.4 Havendo empate na classificação final, o(a) ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação no atributo Técnica e Qualidade de Execução. Permanecendo o empate, valerá a maior pontuação no atributo SABOR e, persistindo o empate, a maior pontuação no atributo AROMA.

8.5 O Júri Técnico poderá, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial da respectiva categoria.

## 9. PONTUAÇÃO EXTRA

9. Os(as) produtores(as) que comprovarem o cultivo de matérias-primas essenciais utilizadas na fabricação de seus produtos receberão um bônus de 5 pontos sobre a pontuação final obtida após a avaliação técnica e da história do produto.

## 10. DA PREMIAÇÃO

10.1 Cada uma das 04 (quatro) categorias do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS serão premiadas, sendo elas:

- a) GELEIA
- b) COMPOTAS
- c) CONSERVAS
- d) LICORES E CACHAÇAS

10.2 A seguinte premiação será conferida aos finalistas das 04 (quatro) categorias do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

### GELEIAS

**1º Colocado:** R\$ 3.000,00 + Selo OURO (Campeão)

**2º Colocado:** R\$ 1.500,00 + Selo PRATA (Vice-campeão)

**3º Colocado:** Selo BRONZE

#### **COMPOTAS**

**1º Colocado:** R\$ 3.000,00 + Selo OURO (Campeão)

**2º Colocado:** R\$ 1.500,00 + Selo PRATA (Vice-campeão)

**3º Colocado:** Selo BRONZE

#### **CONSERVAS**

**1º Colocado:** R\$ 3.000,00 + Selo OURO (Campeão)

**2º Colocado:** R\$ 1.500,00 + Selo PRATA (Vice-campeão)

**3º Colocado:** Selo BRONZE

#### **LICORES E CACHAÇAS**

**1º Colocado:** R\$ 3.000,00 + Selo OURO (Campeão)

**2º Colocado:** R\$ 1.500,00 + Selo PRATA (Vice-campeão)

**3º Colocado:** Selo BRONZE

10.3 No caso de haver empate entre os produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação pelo Júri Técnico. Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 10, deste regulamento).

10.4 Todos os ganhadores serão divulgados pelo Instituto Reviva Diamantino em suas redes/mídias sociais.

10.5 Os 3 (três) primeiros colocados de cada categoria receberão Selo de Participação (Ouro, Prata ou Bronze, conforme a classificação) no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS.

### **11. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

11.1 Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a Instituto Reviva Diamantino a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a

sua imagem, de acordo com as finalidades do presente regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

11.2. O Instituto Reviva Diamantino também utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, os utilizará, ainda, para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao seu segmento produtivo e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo Instituto Reviva Diamantino, que tenham aderência ao perfil do participante.

11.3. O Instituto Reviva Diamantino poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro; ou (ii) solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, o instituto também se reserva o direito de, se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

11.4 Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709, de 2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em [www.institutorevivadiamantino.org.br](http://www.institutorevivadiamantino.org.br).

## **12. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES**

12.1 Esclarecimentos e informações sobre o regulamento do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS podem ser solicitados ao Instituto Reviva Diamantino, a partir de 8 de agosto de 2025, pelo e-mail: [premiodiamantinodesabores@gmail.com](mailto:premiodiamantinodesabores@gmail.com).

## ANEXO I

“PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS”

### FICHA DE INSCRIÇÃO

- Nome completo do(a) produtor(a):
- Telefone:
- E-mail:
- CPF/CNPJ:
- Número do Cadastro de Produtor Rural ou MEI Artesanal:
- Município:
- Estado:
- CEP:
- Nome da indústria ou da cozinha artesanal:
- Endereço da indústria ou da cozinha artesanal:
- Nome/marca do produto:
- Lote:
- Categoria inscrita.
- Quantidade em gramas por embalagem:
- Data de fabricação da amostra:
- Validade da amostra:
- Quantidade de produto produzido anualmente:
- Informações adicionais:
- Categoria inscrita:

- GELEIA
- COMPOTA
- CONSERVA
- LICOR E CACHAÇA

● Marque uma ou mais opções abaixo que melhor descrevam como você recebeu informações sobre o PRÊMIO DIAMANTINO ARTESANAL 2025 – GELEIA:

- Mídias Sociais (Facebook, Instagram, Twitter, Youtube etc.)
  - E-mail-marketing
  - WhatsApp
  - Matéria/banner no site oficial da Instituto (Re)Viva Diamantino
  - Matéria/banner em sites de Federação ou Sindicato
  - Rádio
  - Indicação de outra pessoa
  - Eventos do setor agropecuário (feiras, seminários, encontros)
  - \_\_\_\_\_
- Outro (especifique):

## ANEXO II

PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇA

AUTODECLARAÇÃO DE VOLUME DE PRODUÇÃO ANUAL DE GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS E LICORES

Eu, \_\_\_\_\_, CPF  
\_\_\_\_\_, responsável pelo produto denominado (nome fantasia)  
\_\_\_\_\_, sob a inscrição de produtor(a) artesanal ou  
CNPJ Rural \_\_\_\_\_, com endereço no(a)  
\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, complemento \_\_\_\_\_, bairro  
\_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado do Mato  
Grosso, CEP \_\_\_\_\_, DECLARO, para participação no PRÊMIO DIAMANTINO DE  
SABORES REGIONAIS 2025 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇA, que o volume  
de produção anual total, em 2024, é/foi de \_\_\_\_\_ Kg.

DECLARO, por fim, que são verdadeiras todas as afirmações acima, estando ciente de que a não  
veracidade acarretará minha desclassificação do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2025  
e me sujeitará à aplicação das sanções cíveis e penais pertinentes.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025

\_\_\_\_\_  
Assinatura do(a) produtor(a)