PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026
GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS

REGULAMENTO

O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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 2026 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 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS obedecerão às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1 Somente participarão do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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, Arenápolis, 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).[1]

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 REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS, o produto deve possuir todas as especificações de rotulagem conforme a legislação vigente.

1.5 Estão impedidos de participar do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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 2026;
b) sejam parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico;

[1] Ambiente limpo, estruturado e organizado para manipulação dos alimentos (pode ser residência, desde que adaptado e autorizado).

c) tenham comercializado, em 2026, mais de 300 kg do produto.

2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Abertura das inscrições pelo site do Instituto Reviva Diamantino	28 de setembro de 2026
Término das inscrições pelo site do Instituto Reviva Diamantino	27 de novembro de 2026
Envio de amostras, entrega no endereço da Casa dos Sabores, em Diamantino, para avaliação pelo Júri Técnico	3 a 27 de novembro de 2026
Encerramento do recebimento das amostras pela equipe organizadora	27 de novembro de 2026
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	3 a 5 de dezembro de 2026
Divulgação pública nas mídias sociais do instituto, dos 3 (três) vencedores de cada categoria	7 a 9 de dezembro de 2026
Premiação na Casa dos Sabores	10 de dezembro de 2026

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

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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 2026 – 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 presencial, na Casa dos Sabores em horário comercial ou on-line, no endereço eletrônico instituto.reviva.diamantino.mt@gmail.com, por meio do preenchimento da Ficha de Inscrição do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS (Anexo I, deste Regulamento).

3.4 O período para inscrição será de 28/09/2026 a 27/11/2026.
3.5 Por ocasião da realização de sua inscrição, o(a) produtor(a) deve observar, também, o contido nos itens 4 e 5, deste regulamento, encaminhando, se for o caso, a documentação pertinente.
3.6 Ao realizar sua inscrição no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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 a 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 presencialmente ou 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 PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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.

5.5 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 5 de dezembro de 2026.

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

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

Casa dos Sabores
Rua Marechal Rondon, 698 - Centro
Diamantino – MT, 78400-000

5.8 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 27 de novembro de 2026, 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, deste regulamento).
6.6 Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste regulamento.
6.7 Após seleção do Júri 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. Representante do SEBRAE, IFMT, UNEMAT, 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. Representante do Instituto Reviva Diamantino.
5. Representante 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 2026 – 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	10%
Intensidade de aroma característico	20%
Intensidade de sabor característico	25%
Técnica e Qualidade de Execução	15%
Identidade Cultural e Originalidade	20%
TOTAL	90%

8.4 Havendo empate na classificação final, o(a) ganhador(a) será aquele(a) que tiver 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.
8.6. A etapa de avaliação pelo Júri Técnico irá corresponder a **90% (noventa por cento)** na nota final geral.

9. DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO (B)

9.1 Nessa etapa será avaliada a história do produto. O(A) produtor(a) será entrevistado(a) por um(a) jornalista da Rádio Diamantino e por um integrante da Comissão Organizadora do concurso que abordarão, dentre outros pontos, a história da produção e da elaboração do produto, suas tradições e regionalidades, bem como o processo produtivo utilizado.
Entrevista com o(a) produtor(a), avaliando:

- Tradição
- Inovação
- Originalidade/diferenciais
- Representatividade local/regional
- Clareza e concisão na comunicação

9.2 A etapa de avaliação da história do produto irá corresponder a **10% (dez por cento)** na nota final geral.

10. PONTUAÇÃO EXTRA

10.1 Os(as) produtores(as) que comprovarem o cultivo de matérias-primas essenciais utilizadas na fabricação de seus produtos receberão um bônus de **5% (cinco por cento)** sobre a pontuação final obtida após a avaliação técnica e da história do produto.
10.2 Os(as) produtores(as) que apresentarem pelo menos **três** certificados de participação, emitido nos últimos 5 (cinco) anos, em cursos de capacitação relacionados à produção de alimentos e bebidas artesanais, Boas Práticas de Fabricação (BPF), rotulagem de alimentos e bebidas, embalagens para alimentos e bebidas, precificação, comercialização ou temas correlatos, promovidos pelo Instituto Reviva Diamantino, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

(SENAR), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT) ou outras instituições de reconhecida atuação na área, receberão bônus de **5% (cinco por cento)** sobre a pontuação final.
Parágrafo único. A comprovação deverá ser realizada mediante apresentação de certificado contendo nome do participante, carga horária, tema do curso e instituição promotora.

11. DA PONTUAÇÃO FINAL
11.1. Avaliação Sensorial pelo Júri Técnico (A). Esta etapa representa 90% da nota final geral.
11.2. Avaliação da História do Produto (B). Esta etapa representa 10% da nota final geral.
Fórmula da média ponderada:
Nota Final = (A × 0,9) + (B × 0,1)

BÔNUS:

- Cultivo próprio das matérias-primas + 5%
- Participação de pelo menos três cursos de capacitação relacionados à produção de alimentos e bebidas artesanais +5%

Pontuação Final com bônus = Nota Final × 1,10
11.3. Critérios de desempate

- Maior nota em intensidade de sabor característico
- Se ainda persistir, maior nota em intensidade de aroma característico

12. DA PREMIAÇÃO
12.1 Cada uma das 04 (quatro) categorias do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS será premiada, sendo elas:

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

12.2 A seguinte premiação será conferida aos finalistas das 04 (quatro) categorias do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – 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

12.3 Todos os ganhadores serão divulgados pelo Instituto Reviva Diamantino em suas redes/mídias sociais.
12.4 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 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS.

13. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS
13.1 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 o 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.
13.2. 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.
13.3. 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.
13.4 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.

14. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES
14.1 Esclarecimentos e informações sobre o regulamento do PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS poderão ser solicitados ao Instituto Reviva Diamantino, a partir de 28 de setembro de 2026, pelo e-mail: instituto.reviva.diamantino.mt@gmail.com ou pelo Telefone/WhatsApp: (65) 99290-1424.

ANEXO I

PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026
GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS

Nome completo do(a) produtor(a):		
Telefone:	E-mail:	
CPF/CNPJ:	Número do Cad. 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:	Quantidade em gramas/ mL 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 2026: ☐ Facebook ☐ Instagram ☐ YouTube ☐ WhatsApp ☐ E-mail ☐ Site Instituto ☐ Federação/Sindicato ☐ Rádio ☐ Indicação ☐ Eventos ☐ Outro:		

ANEXO II

PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026
GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇAS

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

Eu, _____, CPF _____, responsável pelo produto denominado (nome fantasia) _____, sob a inscrição de produtor(a) artesanal ou CNPJ Rural _____, com endereço no(a) _____, n° _____, complemento _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado do Mato Grosso, CEP _____, DECLARO, para participação no PRÊMIO DIAMANTINO DE SABORES REGIONAIS 2026 – GELEIAS, COMPOTAS, CONSERVAS, LICORES E CACHAÇA, que o volume de produção anual total, em 2026, é/ foi de _____ (kg ou litro).

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 2026 e me sujeitará à aplicação das sanções cíveis e penais pertinentes.

_____, _____ de _____ de 2026

_____
Assinatura do(a) produtor(a)