

# **REGULAMENTO DO CONCURSO ESTADUAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL 300 ANOS DE MINAS GERAIS - 2020**

## **1. DO CONCURSO**

O Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) 300 anos de Minas Gerais é uma realização do Governo de Minas Gerais, por meio da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG), vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA).

O Concurso tem o apoio da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), da Vice Governadoria do Estado de Minas Gerais, da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT), da Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais (CODEMGE), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), do Sistema OCEMG, do Sistema FAEMG, da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de Minas Gerais (FETAEMG) e da Associação Mineira de Municípios (AMM) / Prefeituras Municipais.

## **2. OBJETIVOS**

O concurso tem por objetivo:

- ✓ Estimular a produção, com qualidade, do Queijo Minas Artesanal, buscando sua valorização;
- ✓ Promover a divulgação entre os consumidores e comerciantes;
- ✓ Incentivar a legalização dos estabelecimentos produtores.

## **3. COMISSÃO ORGANIZADORA**

A comissão organizadora será responsável pelo Concurso do Queijo Minas Artesanal, sendo composta por funcionários da EMATER-MG e poderá contar com a participação de funcionários da SEAPA, EPAMIG e IMA.

#### **4. REGIÕES CARACTERIZADAS E SEUS MUNICÍPIOS:**

O estado de Minas Gerais possui sete regiões caracterizadas e reconhecidas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, sendo:

**Região de Araxá:** Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba (11 municípios).

**Região do Campo das Vertentes:** Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carranca, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritópolis, Santa Cruz de Minas, São João Del Rei, São Tiago e Tiradentes (15 municípios).

**Região da Canastra:** Bambuí, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita (9 municípios).

**Região do Cerrado:** Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante (19 municípios).

**Região da Serra do Salitre:** Serra do Salitre (1 município).

**Região do Serro:** Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro (11 municípios).

**Região do Triângulo Mineiro:** Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia (10 municípios).

#### **5. REGULAMENTO**

**Art. 1º.** O Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 300 anos de Minas Gerais será regido por este Regulamento.

#### **6. INSCRIÇÃO**

**Art. 2º.** Poderá participar do concurso o produtor de Queijo Minas Artesanal que atenda os seguintes requisitos:

- Produtor de Queijo Minas Artesanal circunscrito em qualquer das tradicionais microrregiões produtoras do QMA e também os localizados em municípios fora das regiões caracterizadas, conforme permitido pela Lei 19.492 de 13/01/2011, desde que esteja legalizado junto ao IMA.
- Produtor de Queijo Minas Artesanal legalizado junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Consórcio Regional de Inspeção, desde que o município onde está a propriedade, faça parte de uma das 07 regiões caracterizadas.

**Art. 3º.** As inscrições deverão ser feitas no escritório local da EMATER-MG obedecendo os prazos descritos na Carta Convite entregue aos produtores.

**Parágrafo primeiro:** Não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

**Parágrafo segundo:** Os participantes deverão preencher uma ficha no ato da inscrição, aos cuidados da Comissão Organizadora.

**Art. 4º.** O período de inscrição no concurso terá sua data fixada, na Carta Convite do Concurso.

**Art. 5º.** Cada produtor inscrito deverá enviar duas (02) peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, identificados como prova e contraprovas. Os queijos não poderão ter identificação em baixo relevo, placa de caseína ou nenhuma outra informação que torne possível o reconhecimento do produtor.

**Art. 6º.** Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter o mínimo de 14 e o máximo de 22 dias de produção, conforme a região que pertença. É de inteira responsabilidade do produtor, a declaração sobre o tempo de maturação do mesmo.

## **7. DA RECEPÇÃO DOS QUEIJOS**

**Art. 7º.** A Comissão Organizadora designará dentre seus membros aqueles incumbidos da recepção dos queijos inscritos, podendo incluir outros funcionários da EMATER-MG.

**Art. 8º.** A data limite de entrega dos queijos será fixada na Carta Convite entregue aos produtores.

**Art. 9º.** São de responsabilidade dos produtores participantes a garantia das condições higiênico-sanitárias dos queijos, assim como a maturação, o acondicionamento e envio das amostras de acordo com o previsto neste regulamento.

**Art. 10º.** A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

- Receber os queijos acompanhados dos respectivos documentos, bem como pelo registro da data, hora, número de entrada, registro fotográfico do produto recebido;
- Conferir as listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- Conservar as amostras em local com temperaturas adequadas as características dos queijos;
- Retirar todos os materiais de acondicionamento e de rotulagem que possam servir para identificar o produtor;
- Codificar os queijos recebidos, através da atribuição de códigos aleatórios e controlar a numeração e manter as listagens em sigilo;

**Parágrafo único:** A Comissão Organizadora reserva-se no direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

**Art. 11º.** Caberá à Comissão Organizadora recusar a admissão de queijos por questões de aspecto visual e/ou utilização de ingredientes que não façam parte do processo de produção do Queijo Minas Artesanal previsto em lei; como resinas, fungos e outros. Haverá a rejeição de amostras que estão em desacordo com esse regulamento.

**Art. 12º.** Os queijos devem ser entregues no seu material de acondicionamento e rotulagem usual, com a identificação do produtor e acompanhado de cópia da ficha de inscrição

**Art. 13º.** Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no concurso, ou outros eventos de divulgação do QMA.

**Art.14º.** A Comissão Organizadora não se responsabilizará por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte. No entanto, responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega, mantendo-as em local adequado.

**Art. 15º.** Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

## **8. DAS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS**

**Art. 16º.** As amostras enviadas deverão atender às características predominantes da região de origem, conforme tabela 1:

**Tabela 1: Características do Queijo Minas Artesanal, segundo a região de origem**

Descrição	Araxá	Campo das Vertentes	Canastra	Cerrado	Serra do Salitre	Serro	Triângulo Mineiro
Consistência	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro com tendência a macio	Semiduro	Semiduro com tendência a macio
Textura	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta
Cor	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Amarelo ouro, homogênea	Branca amarelada	Amarelo
Sabor	Ácido agradável, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ácido agradável, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Sabor suave, pouco ácido e não picante	Ligeiramente ácido, brando	Suave com ligeira acidez
Crosta	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas
Formato	Cilíndrico de bordas retas / arredondadas	Cilíndrico, de 12 a 15 cm de diâmetro, faces planas e bordas retas.	Cilíndrico de bordas retas arredondadas	Cilíndrico de faces planas e bordas retas			
Altura	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável
Peso	1 kg a 1.2 kg	700g a 1 kg	1 kg a 1.2 kg	1 kg a 1.2 kg	De 800 g a 1,2 kg	700g a 1 kg	800g a 1 kg

Fonte: Caracterizações das regiões produtoras tradicionais de queijos artesanais de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro, produzidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG.

**Parágrafo Único:** As amostras de queijos provenientes de municípios localizados em regiões não caracterizadas, deverão apresentar características semelhantes às preconizadas em uma das sete regiões, conforme quadro acima.

## 9. DOS CRITÉRIOS DO CONCURSO

**Art. 17º.** Para os critérios de classificação serão considerados as seguintes pontuações, conforme a tabela 2:

**Tabela 2 – pontuação dos queijos**

Amostras	Pontuação máxima
1. Apresentação: formato e acabamento (de ótimo a péssimo)	10
2. Cor: uniforme ou manchada (típica ou atípica)	10
3. Textura: olhadura e granulação (típica ou atípica)	20
4. Consistência: dureza e untuosidade (típica ou atípica)	25
5. Paladar e Olfato: sabor e aroma (agradável ou desagradável)	35
<b>Total pontos</b>	<b>100</b>

### 9.1 - EMPATE

**Art. 18º.** Havendo empate na classificação final, será vencedor aquele que tiver maior número de pontos no atributo paladar e olfato. Permanecendo o empate, o atributo consistência será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo textura.

### 9.2 - DESCLASSIFICAÇÃO

**Art. 19º.** Os jurados poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

## **10. DO JULGAMENTO**

**Art.20º.** Excepcionalmente, devido à pandemia, o Concurso Estadual 300 Anos de Minas Gerais, não contemplará a etapa dos Concursos Regionais.

**Art. 21º.** O julgamento do Concurso Estadual será realizado no dia determinado pela Carta Convite do Concurso.

**Art. 22º.** As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um número padronizado com três dígitos, conforme codificação preparada pela comissão organizadora.

**Art. 23º.** A Comissão de Jurados utilizará duas planilhas para registrar os resultados do julgamento, sendo a Planilha de Pontuação e a Planilha de Resultado Final, conforme modelos anexos.

**Parágrafo único:** Estas planilhas deverão ser assinadas pelos Jurados.

**Art. 24º.** O Concurso Estadual será realizado em duas (02) etapas, sendo:

**1º Etapa:** Serão avaliados todos os queijos inscritos no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 300 Anos de Minas Gerais, sendo classificados os 20 com maior pontuação.

**Observação:** Não será divulgado o ranking de pontuação dos 20 primeiros classificados.

**2º Etapa:** Serão avaliados os 20 queijos classificados na primeira etapa, desconsiderando-se a classificação anterior. Os queijos serão novamente catalogados com nova numeração. Nesta etapa serão classificados os cinco queijos com a melhor pontuação.

**Art. 25º.** A decisão de julgamento da Comissão de Jurados por meio do resultado será inapelável.

**Parágrafo Único:** Após a realização da primeira etapa do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal – 300 anos de Minas Gerais, será realizado um julgamento popular dos vinte (20) queijos classificados, esse julgamento não interferirá no resultado final, será eleito o queijo do paladar popular, representado por jornalistas e críticos gastronômicos, que receberá um troféu.

## **11. DO LOCAL DE JULGAMENTO, DO MODO DE DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO**

**Art. 26º.** O local de julgamento dos queijos inscritos será provido de boa luminosidade, ventilação e conforto aos jurados.

**Art. 27º.** A Comissão Organizadora deverá assegurar pessoal apto a proceder à apresentação, corte e distribuição de cada amostra, de modo que todos os jurados tenham livre circulação e tempo suficiente para a análise.

**Art. 28º.** Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação e análise dos jurados.

**Art. 29º.** Será colocado à disposição dos jurados meios de inibição do paladar, tais como: maçã, biscoito de água e sal e água mineral nos intervalos entre uma degustação e outra, para que uma amostra não seja afetada pelo paladar daquela oferecida anteriormente.

**Parágrafo único:** É proibido a utilização de cafés, vinhos ou outros alimentos que excitem as papilas gustativas e atrapalhem na percepção sensorial do julgamento.

## **12. DA COMISSÃO DE JURADOS**

**Art. 30º.** A Comissão Julgadora será formada por jurados selecionados pela Comissão Organizadora, entre estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área.

**Art. 31º.** A Comissão de Jurados será composta por 25 (vinte e cinco) componentes.

**Parágrafo único:** Os membros da Comissão de Jurados são convidados a título pessoal e intransferível.

**Art. 32º.** A Comissão Organizadora indicará entre os membros de Jurados de cada grupo um (a) coordenador para dirigir o certame, o qual em caso de necessidade, terá direito ao voto de qualidade.

**Art. 33º.** Antes do início das sessões de provas, os membros de júri deverão participar de uma reunião (virtual ou presencial) com a coordenação do Concurso para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de classificação e de critérios de classificação das amostras.

**Art. 34º.** Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário.

**Art. 35º.** Após o término da avaliação e degustação dos queijos, de cada etapa, os jurados entregarão para a Comissão Organizadora as planilhas de pontuação preenchidas.

**Art. 36º.** Cada Jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 300 Anos de Minas Gerais.

### **13. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO**

**Art. 37º.** A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido no item “características do Queijo Minas Artesanal”.

**Parágrafo Único:** Também poderá ser desclassificado o queijo que apresente contaminação visual, quando constatada por unanimidade dos jurados.

### **14. DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS**

**Art. 38º.** O resultado final será compilado por membros da comissão organizadora.

### **15. DA PREMIAÇÃO**

**Art. 39º.** Será entregue o Certificado de Participação a todos os participantes do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 300 anos de Minas Gerais.

**Art. 40º.** Serão premiados com troféus os cinco (5) primeiros classificados: Campeão Estadual, Vice-Campeão Estadual, 3º, 4º e 5º colocados do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 300 anos de Minas Gerais.

### **16. DOS CASOS OMISSOS**

**Art. 41º.** Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

## ANEXOS

### Modelo de Planilha de Pontuação

Descrição	Amostras				
	101	202	303	380	406
Apresentação: formato e acabamento (de ótimo a péssimo) – 0 a 10 pontos					
Cor: uniforme ou manchada (típica ou atípica) – 0 a 10 pontos					
Textura: olhadura e granulação (típica ou atípica) – 0 a 20 pontos					
Consistência: dureza e untuosidade (típica ou atípica) – 0 a 25 pontos					
Paladar e Olfato: sabor e aroma (agradável ou desagradável) – 0 a 35 pontos					
<b>Total de Pontos</b>					
Descrever as análises positivas e negativas encontradas em cada queijo					
Assinatura do Jurado					

Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG

### Modelo de Planilha de Resultado Final

Descrição	Amostras				
	101	202	303	380	406

Soma Total					
Classificação					
Assinatura dos jurados					

Fonte: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais –

## **REFERÊNCIAS:**

**EMATER-MG - Caracterização da Microrregião de Alto Paranaíba como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal, 2003.**

**EMATER-MG - Caracterização da Microrregião de Araxá como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal, 2003.**

**EMATER-MG - Caracterização da Microrregião da Canastra como produtora tradicional de Queijo Minas Artesanal, 2004.**

**EMATER-MG - Caracterização da Região do Serro como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2002.**

**EMATER-MG - Caracterização da Região do Triângulo Mineiro como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2014.**

**SECRETARIA REGIONAL DA AGRICULTURA E FLORESTAS - Regulamento do Concurso de Queijos do Arquipélago de Açores.**

**EMATER-MG - Regulamento preliminar dos concursos do Queijo Minas Artesanal, 2005**

**NETTO, M. M. - Regulamento Geral do concurso de Queijo Minas Artesanal no modo de degustação às cegas, 2010**