

**EMATER**  
Minas Gerais

**Regulamento do  
XIII Concurso  
Estadual do**

 **Queijo  
Minas**  
*Artesanal*

**2021**

## 1. DO CONCURSO

O XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) 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).

## 2. OBJETIVOS

O concurso tem por objetivo:

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

## 3- DO PROTOCOLO SANITÁRIO PARA REALIZAÇÃO DO XIII CONCURSO ESTADUAL QUEIJO MINAS ARTESANAL

A comissão organizadora seguirá todos os protocolos sanitários definidos pelo Comitê de Enfrentamento à Epidemia da COVID-19 da prefeitura de Belo Horizonte na data de realização do concurso, destacando-se abaixo alguns itens importantes.

- I. Medição de temperatura de todos os participantes do evento.
- II. Uso obrigatório de máscara, durante todo o evento, exceto nos momentos de degustação de alimentos.
- III. Uso obrigatório de protetor facial (face shield) para todos os jurados durante o processo de degustação e avaliação dos queijos.
- IV. Disponibilização de dispensadores de álcool 70% (setenta por cento) em locais visíveis e de fácil acesso durante a realização das etapas do concurso.
- V. Higienização com detergente e sanitizante em todos os ambientes e superfícies de maior contato antes do início do evento e sempre que necessário.
- VI. Priorização de ambientes arejados, conforme protocolo.
- VII. Oferecimento de condições adequadas para evitar aglomerações e promover o distanciamento entre os participantes do evento.

#### 4. 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.

#### 5. REGIÕES CARACTERIZADAS E SEUS MUNICÍPIOS:

O estado de Minas Gerais possui oito 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, Carrancas, 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 das Serras da Ibitipoca:**

Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Ibitipoca, Santa Rira de Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos (15 municípios).

**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).

## 6. REGULAMENTO

**Art. 1º.** O XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal será regido por este Regulamento.

## 7. INSCRIÇÃO

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

- I. Produtor de Queijo Minas Artesanal circunscrito em qualquer das tradicionais microrregiões produtoras do QMA, desde que esteja legalizado junto ao IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária ou junto ao Serviço de Inspeção Municipal e/ou Consórcio Regional de Inspeção.
- II. Produtor de Queijo Minas Artesanal, localizado fora das 08 regiões caracterizadas, conforme permitido pela Lei 19.492 de 13/01/201, desde que esteja legalizado junto ao IMA.
- III. 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 08 regiões caracterizadas.

**Art. 3º.** As inscrições deverão ser feitas no escritório local da EMATER-MG obedecendo aos 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 na embalagem como prova e contraprova. 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 maturação, conforme o período mínimo estabelecido na Portaria IMA nº 1969 de 26/03/2020 para a região a que pertença. É de inteira responsabilidade do produtor a declaração sobre o tempo de maturação.

## 8. 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:

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

## 9. DAS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS

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

Descrição	Araxá	Campo das Vertentes	Canastra	Cerrado	Serra do Salitre	Serro	Triângulo Mineiro	Serras da Ibitipoca
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	Semiduro com centro macio
Textura	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta, podendo apresentar algumas olhaduras
Cor	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Amarelo ouro, homogênea	Branca amarelada	Amarelo	Amarelo-claro
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	Suave, apresentando leve 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	Fina
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	Cilíndrico com cerca de 15 cm de diâmetro			
Altura	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável
Peso	1 kg a 1.2 kg	700 g a 1 kg	1 kg a 1.2 kg	1 kg a 1.2 kg	800 g a 1,2 kg	700g a 1 kg	800g a 1 kg	800g a 1,2 kg

Fonte: Caracterizações das regiões produtoras tradicionais de queijos artesanais de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, 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.

## 10. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

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

**Tabela 2** – pontuação dos queijos

Amostras	Pontuação máxima
1. Apresentação: formato e acabamento (de péssimo a ótimo)	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 de pontos</b>	<b>100</b>

### 10.1. 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.

### 10.2. 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.

## 11. DO JULGAMENTO

**Art.20º.** Devido à pandemia, excepcionalmente, o XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal englobará o Concurso Regional, tornando-o uma das etapas do Concurso Estadual.

**Parágrafo único:** Excepcionalmente a região do Serro realizará, previamente, uma etapa de pré-seleção, na própria região, por se tratar de uma região com elevado número de produtores legalizados junto ao IMA. Essa etapa classificará os 15 (quinze) produtores com melhores notas para participar do Concurso Estadual. Nas demais regiões, todos os produtores aptos, conforme artigo 2º deste Regulamento, receberão uma carta convite para participar do

Concurso Estadual.

**Art. 21º.** O julgamento do Concurso Estadual será realizado no dia e no local determinados 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 um formulário eletrônico para registrar os resultados do julgamento.

**Parágrafo primeiro:** Este formulário será encaminhado aos endereços de e-mail dos jurados no dia da realização do julgamento.

**Parágrafo segundo:** Em caso de problemas no uso do formulário eletrônico, os jurados utilizarão duas planilhas para registrar os resultados do julgamento, sendo a Planilha de Pontuação e a Planilha Final, conforme modelos anexos.

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

**I. Etapa Regional:** Serão avaliados, separadamente, os queijos de cada região produtora: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro e Regiões não caracterizadas; e serão classificados os 5 (cinco) queijos com maior pontuação de cada grupo, sendo estes os selecionados para a Etapa Estadual.

**Parágrafo primeiro:** Nos casos de regiões em que o número de inscritos na etapa regional for maior que 1(um) e menor ou igual a 5(cinco), os queijos serão julgados na etapa regional e todos estarão classificados para Etapa Estadual. No caso de regiões caracterizadas com apenas 1(um) inscrito, ele irá automaticamente para Etapa Estadual.

**II. Etapa Estadual:** Concorrerão entre si todos os queijos classificados na Etapa Regional. Estes queijos serão avaliados desconsiderando-se a classificação anterior. Nesta etapa, serão classificados os cinco queijos com a melhor pontuação, independente da região produtora.

**Parágrafo primeiro:** Os queijos classificados na etapa regional serão catalogados com nova numeração antes da etapa estadual.

**Art. 25º.** A decisão de julgamento da Comissão de Jurados será inapelável.

## **12. 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.** Serão colocados 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 proibida a utilização de cafés, vinhos ou outros alimentos que excitem as papilas gustativas e atrapalhem na percepção sensorial do julgamento.

### **13. 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 no máximo 25 (vinte e cinco) componentes.

**Parágrafo único:** Os membros da Comissão de Jurados receberão os convites, que são pessoais e intransferíveis.

**Art. 32º.** A Comissão Organizadora indicará entre os membros de Jurados de cada grupo um 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 do formulário de avaliação 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 formulários eletrônicos, preenchidos pelos jurados, serão enviados automaticamente para a Comissão Organizadora.

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

## 14. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

**Art. 37º.** A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido no item 9 (Características do Queijo Minas Artesanal) deste regulamento.

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

## 15. DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS

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

## 16. DA PREMIAÇÃO

**Art. 39º.** Será entregue o Certificado de Participação a todos produtores participantes do XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal.

**Art. 40º.** Será realizada a premiação com troféus, nas etapas regionais e estadual.

**Parágrafo primeiro:** Na Etapa Regional serão premiados com troféus o primeiro ao terceiro colocados de cada região caracterizada e também das regiões não caracterizadas.

**Parágrafo segundo:** Na Etapa Estadual serão premiados com troféus os cinco (5) primeiros classificados: Campeão Estadual, Vice-Campeão Estadual, 3º, 4º e 5º colocados do XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal.

## 17. DOS CASOS OMISSOS

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

## ANEXOS

### Modelo de Planilha de Pontuação para as etapas regional e estadual

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 – EMATER-MG

## **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.**

**EMATER-MG - Caracterização da Região das Serras da Ibitipoca como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2018.**

**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**

# XIII Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 2021

**EMATER**  
Minas Gerais

AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.