

REGULAMENTO DO CONCURSO ESTADUAL DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE ALAGOA E MANTIQUEIRA DE MINAS 2022

1. DO CONCURSO

O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas 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 Artesanal de Alagoa e do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas, 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. COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora será responsável pela realização do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas, sendo composta por empregados da EMATER-MG e poderá contar com a participação de servidores da SEAPA, EPAMIG e IMA.

4. REGIÕES CARACTERIZADAS E SEUS MUNICÍPIO

Os Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas são produzidos em duas regiões caracterizadas pelo Estado de Minas Gerais como produtoras de queijos artesanais.

Região de Alagoa: Alagoa (1 município).

Região Mantiqueira de Minas: Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa-Quatro e Pouso Alto (9 municípios).

5. REGULAMENTO

Art. 1º. O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas será regido por este Regulamento.

6. INSCRIÇÃO

Art. 2º. Poderá participar do concurso o produtor de Queijo Artesanal de Alagoa ou Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas com queijaria localizada em um dos municípios especificados no item 5 deste regulamento cujo estabelecimento esteja registrado em Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Consórcios regionais de inspeção, Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art. 3º. As inscrições deverão ser feitas nos escritórios locais da EMATER-MG ou de forma online por meio de formulário eletrônico pelo link: <https://forms.gle/XGKJAcb59hWx67Z16> no período de 17 de outubro de 2022 a 14 de novembro de 2022.

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

Parágrafo segundo: Os participantes deverão preencher um formulário no ato da inscrição, aos cuidados da Comissão Organizadora.

Parágrafo terceiro: O documento que comprova o registro sanitário atualizado da queijaria deve ser apresentado no ato da inscrição, ou, caso a inscrição seja feita de forma *online* pelo produtor, deve ser enviada cópia do documento de registro sanitário junto à ficha de inscrição e aos queijos.

7. DO ENVIO DOS QUEIJOS

Art. 4º. Cada produtor inscrito deverá enviar duas (02) peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, pesando entre 800 gramas e 1,5 kg cada, sem identificação em baixo-relevo, placa de caseína ou nenhuma outra informação que torne possível o reconhecimento da marca, da região ou do produtor no momento do julgamento.

Art. 5º. Cada uma das peças de queijo deve ser entregue na embalagem usual de comercialização, com rótulo que conste nome do produtor, o selo de inspeção, data de fabricação, acompanhadas do formulário de inscrição.

Parágrafo único: A data de fabricação do queijo corresponde à data de embalagem, após a maturação mínima exigida para a região em que ocorre a produção.

Art. 6º. Nas embalagens, o produtor deve identificar a peça que corresponde à prova (amostra que, preferencialmente, concorrerá na competição) e contraprova (amostra utilizada em caso de necessidade de segunda verificação).

Art. 7º. Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter o mínimo de 14 dias de maturação, conforme estabelecem as Portarias IMA nº 2049 e nº 2050 de 07/04/2021. A Comissão organizadora estabelece que os queijos deverão ter no máximo 30 dias de maturação.

Parágrafo único: O período de maturação (número de dias) deverá ser informado na inscrição do queijo no concurso para adequada avaliação pelos jurados.

Art. 8º. 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. 9º. A fim de uniformizar o aspecto visual dos queijos participantes e atender ao disposto na legislação, o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas admitirá somente queijos de **casca lisa**. Caberá à Comissão Organizadora recusar a admissão de queijos por questões de aspecto visual e/ou utilização de ingredientes como resinas, condimentos, fungos e outros. O uso de resinas não permite a avaliação da “apresentação externa” e “uniformidade da cor”.

Art. 10º. A data limite de entrega dos queijos no escritório da EMATER-MG será dia 28 de novembro de 2022.

8. DA RECEPÇÃO DOS QUEIJOS

Art. 11º. A Comissão Organizadora designará dentre seus membros aqueles incumbidos da recepção dos queijos inscritos, podendo incluir outros funcionários da EMATER-MG.

Art. 12º. A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

I – Receber os queijos acompanhados do formulário de inscrição, registrar data, hora de entrega do produto recebido.

II – Elaborar as listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;

III – Conservar as amostras em local com temperatura adequada 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 após retirada da embalagem por meio da atribuição de códigos aleatórios, controlar a numeração e manter a lista de códigos em sigilo;

Parágrafo único: A Comissão Organizadora reserva-se o direito de submeter as amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

Art. 13º. Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no concurso, outros eventos relacionados aos Queijos Artesanais e composição de materiais técnicos ou didáticos.

Art.14º. A Comissão Organizadora não se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte (até sua entrega à comissão organizadora). 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:

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

	Cor	Formato	Características da crosta	Consistência	Apresentação interna da massa	Odor	Sabor
Alagoa	Branca a amarelada, uniforme	Cilíndrico	Fina e sem trincas	Semidura, tendendo a dura*	Ausentes; eventualmente poderá apresentar algumas olhaduras mecânicas	Moderadamente pronunciado*	Láctico, ligeiramente ácido, moderadamente salgado e tendendo a picante*
Mantiqueira de Minas	Branca a amarelada, uniforme	Cilíndrico	Fina e sem trincas	Semidura, tendendo a dura*	Ausentes; eventualmente poderá apresentar algumas olhaduras mecânicas	Moderadamente pronunciado*	Láctico, ligeiramente ácido, moderadamente salgado e tendendo a picante*

*Algumas características de cor, consistência, odor e sabor modificam de acordo com o período de maturação, devendo ser consideradas estas modificações em função do tempo.

Fonte: PIRES, M. et al. Caracterização do Queijo Artesanal de Alagoa-MG: parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. **Embrapa Gado de Leite-Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento** (INFOTECA-E), 2019.

10. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 17º. Os queijos serão avaliados segundo os parâmetros e pontuações, conforme a Tabela 2:

Tabela 2 - Parâmetros de avaliação e pontuação

Parâmetros	Avaliação do jurado	Peso	Nota máxima
1. Apresentação externa: formato e acabamento	1 a 10	1	10
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho	1 a 10	1	10
3. Apresentação interna da massa: características de olhaduras e estrutura interna da massa	1 a 10	2	20
4. Consistência: dureza, granulidade e untuosidade	1 a 10	2,5	25
5. Odor (cheiro), sabor e gosto	1 a 10	3,5	35
Total de pontos	100	100	100

10.1. Empate

Art. 18º. Havendo empate na classificação final, será vencedor aquele que tiver maior pontuação no atributo “odor, sabor e gosto”. Permanecendo o empate, o atributo “consistência” será avaliado, persistindo empate, será avaliado o atributo “apresentação interna da massa” e caso ainda se mantenha, será considerado o atributo “cor”, seguido do atributo “apresentação externa”.

11. DO JULGAMENTO

Art. 19º. O julgamento do Concurso Estadual será realizado no dia 30 de novembro de 2022 no Escritório Central da EMATER-MG localizado na Avenida Raja Gabaglia, 1626, Gutierrez, Belo Horizonte-MG.

Art. 20º. As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um número aleatório, escolhido pela comissão organizadora.

Art. 21º. 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 utilizaram a Planilha de Pontuação impressa (Anexo) para registrar os resultados do julgamento.

Art. 22º. Nesta edição, o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas acontecerá em duas etapas, sendo:

I – Primeira etapa: Os queijos inscritos serão divididos em dois grupos (1 e 2), contendo em cada um o número mais próximo da metade dos inscritos de cada região. O grupo 1 será avaliado por uma equipe de jurados e o grupo 2 será avaliado por outra equipe de jurados. Os cinco queijos que obtiverem maior pontuação de cada grupo serão classificados para a Segunda Etapa.

II – Segunda etapa: Concorrerão entre si todos os queijos classificados na Primeira Etapa. Estes queijos serão avaliados desconsiderando-se a classificação anterior. Nesta etapa, serão classificados os cinco queijos que obtiverem maior pontuação, independente da região produtora.

Parágrafo primeiro: Os queijos classificados na primeira etapa serão catalogados com nova numeração antes da segunda etapa.

Parágrafo segundo: Caso haja um número máximo de 25 queijos inscritos, o concurso será realizado em uma única etapa, de onde sairão os cinco queijos melhor avaliados.

Art. 23º. A decisão de julgamento da Comissão de Jurados será inapelável.

Art. 24º. O local de julgamento dos queijos será provido de boa luminosidade, ventilação e conforto aos jurados.

Art. 25º. 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. 26º. Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação e análise da apresentação externa, cor e consistência. Após o corte vertical das peças de queijo ao meio, os jurados avaliarão a apresentação interna da massa. Em seguida, após novos cortes, serão avaliados os parâmetros consistência, textura, odor, sabor e gosto.

Art. 27º. Serão colocados à disposição dos jurados meios de neutralizar as sensações entre as amostras analisadas, 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 excitam as papilas gustativas e atrapalhem a percepção sensorial do julgamento.

12. DA COMISSÃO DE JURADOS

Art. 28º. A Comissão Julgadora será formada por jurados selecionados pela Comissão Organizadora, entre estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área.

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

Art. 29º. 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. 30º. Antes do início das sessões de provas, os membros do júri deverão participar de uma reunião (virtual ou presencial) com a Comissão Organizadora do Concurso para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento do formulário de avaliação e de critérios de classificação das amostras.

Art. 31º. Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário.

Art. 32º. Após o término da avaliação e degustação dos queijos, de cada etapa, os formulários eletrônicos, preenchidos pelos jurados, serão enviados para a Comissão Organizadora.

Art. 33º. Cada jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas.

13. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 34º. A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido no item 9 (Das Características do Queijos) deste regulamento.

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

14. DA PREMIAÇÃO

Art. 35º. Será entregue o Certificado de Participação a todos produtores participantes do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas.

Art. 36º. Serão premiados com troféus os cinco primeiros classificados no concurso: Campeão, Vice-Campeão, 3º, 4º e 5º colocados.

15. DOS CASOS OMISSOS

Art. 37º. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

ANEXOS

Modelo de Planilha de Pontuação para O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas

Descrição	Amostras				
	101	202	303	380	406
1. Apresentação externa: formato e acabamento (1 a 10 pontos)					
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho (1 a 10 pontos)					
3. Apresentação interna da massa: características de olhaduras e estrutura interna da massa (1 a 10 pontos)					
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade (1 a 10 pontos)					
5. Odor (cheiro), sabor e gosto (1 a 10 pontos)					
Total de Pontos					
Descrever as análises positivas e negativas encontradas em cada queijo					
Assinatura do Jurado					
Para preenchimento da Comissão Organizadora (Cálculo da nota final com pesos)					
Descrição	Nota Final por atributo				
	101	202	303	380	406
1. Apresentação externa: formato e acabamento (Peso 1)					
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho (Peso 1)					
3. Apresentação interna da massa: características de olhaduras e estrutura interna da massa (Peso 2)					
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade (Peso 2,5)					
5. Odor (cheiro), sabor e gosto (Peso 3,5)					
Nota Final (Soma)					

REFERÊNCIAS:

- Caracterização da Microrregião de Alagoa para produção de Queijo Artesanal. Albany Árcega , Ana Cláudia M. P. Albanez, Maurício R. Fernandes. EMATER-MG – 2014.
- Minas Gerais (2021). Portaria IMA N° 2049, de 07 de abril de 2021. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas.
- Minas Gerais (2021). Portaria IMA N° 2050, de 07 de abril de 2021. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal de Alagoa.
- 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.
- PIRES, M. et al. Caracterização do Queijo Artesanal de Alagoa-MG: parâmetros físicos, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. **Embrapa Gado de Leite-Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento (INFOTECA-E),** 2019.