

CONCURSO  
ESTADUAL DOS

Queijos   
Artesanais de  
Minas Gerais

# REGULAMENTO DO XVI CONCURSO ESTADUAL DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS 2023



QUEIJOS ARTESANAIS DE  
ALAGOA E MANTIQUEIRA  
DE MINAS



## 1. DO CONCURSO

O **Concurso Estadual dos Queijos Artesanais** 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, 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 MUNICÍPIOS

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. INSCRIÇÃO

Art. 1º. Os queijos inscritos devem ser produzidos em queijarias que possuem registro em Serviço de Inspeção Municipal (SIM) (individual ou vinculado a consórcio), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF), válido no dia da realização do concurso.

Art. 2º. Poderão ser inscritos os queijos classificados nos concursos regionais dos queijos artesanais de Alagoa ou Mantiqueira de Minas em 2023.



Parágrafo primeiro: Os Concursos Regionais classificam 20 produtores em cada região, sendo 10 em cada categoria.

Parágrafo segundo: O produtor somente poderá inscrever seu queijo na(s) categoria(s) em que foi classificado no Concurso Regional.

**Categoria 1:** maturação de 14 a 30 dias

**Categoria 2:** maturação igual ou superior a 45 dias

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

Parágrafo quarto: no caso de desistência, comprovada por escrito, de um ou mais produtores que foram classificados no Concurso Regional, o(s) próximo(s) da lista de classificados serão convidados pela EMATER-MG para participarem do Concurso Estadual.

Art. 3º. As inscrições deverão ser feitas nos escritórios locais da EMATER-MG no período de **31 de julho de 2023 a 18 de agosto de 2023**.

Parágrafo primeiro: Não haverá cobrança de taxa de inscrição.

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

Parágrafo terceiro: A cópia do documento que comprova o registro sanitário atualizado da queijaria deve ser anexada junto à ficha de inscrição e entregue com o queijo que será avaliado no concurso.

## 6. DO ENVIO DOS QUEIJS

Art. 4º. Cada produtor inscrito deverá enviar duas (02) peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, pesando entre 500 gramas a 2 kg cada.

Parágrafo único: Os queijos inteiros de peso superior a 2 kg podem ser enviados de forma fracionada em duas cunhas de no mínimo 1 kg cada.

Art. 5º. Os queijos devem ser enviados 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. 6º. 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. 7º. 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. 8º. O processo de maturação dos queijos deve ser feito na própria queijaria.

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 fim de uniformizar o aspecto visual dos queijos participantes e atender ao disposto na legislação, o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais admitirá somente queijos de **casca lisa e sem ingredientes opcionais**. 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 ingredientes opcionais previstos ou não em regulamento.

## 7. 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. Os queijos concorrentes devem ser entregues **no escritório local da EMATER-MG** do município em que está localizada a queijaria **até o dia 01 de setembro de 2023**.

Art. 13º. O transporte dos queijos do Escritório Local para o local de realização do concurso é de responsabilidade da EMATER-MG.

Art. 14º. A entrega dos queijos previamente inscritos no escritório local poderá ser realizada em mãos à Comissão Organizadora no local do concurso, exclusivamente no dia 03 de setembro de 2023, desde que informado, antecipadamente, ao técnico da EMATER-MG no município.

Art. 15º. 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 veri-



ficação das declarações prestadas.

Art. 16°. 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.17°. 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. 18°. 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. 19°. As amostras enviadas deverão atender às características predominantes da região de origem, conforme Tabela 1:

**Tabela 1: Características do Queijo Minas Artesanal que serão avaliadas**

CARACTERÍSTICAS	DESCRIÇÃO DA VARIAÇÃO
<b>Cor</b>	Branca a amarelada, uniforme
<b>Crosta</b>	Lisa, fina sem trincas
<b>Formato</b>	Cilíndrico
<b>Consistência</b>	Semidura, tendendo a dura*
<b>Textura</b>	Compacta podendo apresentar algumas olhaduras
<b>Sabor</b>	Láctico, moderadamente salgado e tendendo a picante*
<b>Odor</b>	Levemente pronunciado

\*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.

## 9. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 20°. Os queijos serão avaliados segundo os parâmetros e pontuações, conforme a Tabela 2:



**Tabela 2 – Critérios de avaliação e pontuação dos queijos**

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	AVALIAÇÃO DO JURADO	PESO	NOTA MÁXIMA
1. Apresentação externa: formato e acabamento	1 a 10	1,0	10
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho	1 a 10	1,0	10
3. Textura: características de olhaduras e estrutura interna da massa	1 a 10	2,0	20
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade	1 a 10	2,5	25
5. Odor (cheiro), sabor e gosto	1 a 10	3,5	35
<b>TOTAL DE PONTOS</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

### 9.1. Empate

Art. 21º. 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”.

## 10. DO JULGAMENTO

Art. 22º. O julgamento do Concurso Estadual será realizado no dia **04 de setembro de 2023 em Coromandel, Minas Gerais.**

Art. 23º. As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um número aleatório, escolhido pela comissão organizadora.

Art. 24º. A Comissão de Jurados utilizará um formulário eletrônico para registrar os resultados do julgamento.

Parágrafo primeiro: Em caso da impossibilidade do uso do formulário eletrônico, os jurados utilizarão a planilha de pontuação impressa (Anexo) para registrar os resultados do julgamento.

Art. 25º. Os queijos de uma categoria serão avaliados independente da outra e haverá um grupo de jurados para cada uma delas.

Art. 26º. A decisão de julgamento da Comissão de Jurados será inapelável.



Art. 27°. O local de julgamento dos queijos será provido de boa luminosidade, ventilação e conforto aos jurados.

Art. 28°. 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. 29°. 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 textura da massa. Em seguida, após novos cortes, serão avaliados os parâmetros consistência, odor, sabor e gosto.

Art. 30°. 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.

## 11. DA COMISSÃO DE JURADOS

Art. 31°. 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. 32°. 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. 33°. 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. 34°. Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário.

Art. 35°. 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. 36°. Cada jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso Estadual dos Queijos Artesanais.



## 12. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 37°. A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver nos padrões estabelecidos neste regulamento.

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

## 13. DA PREMIAÇÃO

Art. 38°. Será entregue o Certificado de Participação a todos produtores participantes do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais.

Art. 39°. Serão premiados com troféus os cinco primeiros classificados no concurso: Campeão, Vice-Campeão, 3°, 4° e 5° colocados.

## 14. DOS CASOS OMISSOS

Art. 40°. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.



## ANEXO

### Modelo de Planilha de Pontuação para O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais

Descrição	Amostras				
	101	202	303	380	406
1. Apresentação externa: formato e acabamento (de 1 a 10 pontos)					
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho (de 1 a 10 pontos)					
3. Textura: características de olhaduras e estrutura interna da massa (de 1 a 10 pontos)					
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade (de 1 a 10 pontos)					
5. Odor (cheiro), sabor e gosto (de 1 a 10 pontos)					
<b>Total de Pontos</b>					
Descrever as análises positivas e negativas encontradas em cada queijo					
<b>Assinatura do Jurado</b>					

### 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)					
<b>Nota Final (Média das notas dos jurados)</b>					



## REFERÊNCIAS:

Caracterização da Microrregião de Alagoa para produção de Queijo Artesanal. Álbany 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.