

CONCURSO
ESTADUAL DOS

Queijos 
Artesanais de
Minas Gerais

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

QUEIJO MINAS ARTESANAL

 **Queijo
Minas**
Artesanal



1. DO CONCURSO

O **XVI 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, dos Queijos Artesanais, 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

O estado de Minas Gerais possui quinze regiões caracterizadas como produtoras de queijos artesanais, e destas, dez são reconhecidas como produtoras de Queijo Minas Artesanal, sendo:

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

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

Região 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 Diamantina: Couto de Magalhães de Minas, Datas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubitschek, São Gonçalo do Rio Preto e Senador Modestino Gonçalves. (9 municípios)

Região Entre Serras da Piedade ao Caraça: Barão de Cocais, Bom Jesus do Amparo, Caeté, Catas Altas, Santa Bárbara e Rio Piracicaba (6 municípios).

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

Região 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 Rita de Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos (15 municípios).

Região 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 Triângulo Mineiro: Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia (10 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. Cada produtor de Queijo Minas Artesanal poderá inscrever 01 (um) queijo no Concurso Estadual e deverá enquadrar-se em uma das seguintes situações:

a) Queijo classificado em um dos Concursos Regionais realizado pela EMATER-MG em 2023.

b) Queijo produzido em um município das regiões caracterizadas que não tenham realizado Concurso Regional.

c) Queijo produzido em um município fora das regiões caracterizadas.

Parágrafo primeiro: Caso o número de produtores inscritos de fora das regiões caracterizadas exceda 5 (cinco), haverá julgamento e pré-seleção para escolha dos 5 que concorrerão na etapa estadual.

Parágrafo segundo: 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: O documento que comprova o registro sanitário atualizado da queijaria deve ser apresentado no ato da inscrição e a cópia deve ser anexada junto à ficha de inscrição.

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

Art. 5º. 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. 6º. Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter o mínimo de 14 e o máximo de 30 dias de maturação. O período mínimo será aquele estabelecido na Portaria IMA nº 2051 de 07/04/2021 para a região na qual o queijo tenha sido produzido.

Parágrafo primeiro: Obrigatoriamente, o queijo deve ser maturado na própria queijaria.

Parágrafo segundo: É de inteira responsabilidade do produtor a declaração sobre o tempo e o local de maturação.

6. 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. 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. 9º. O transporte dos queijos do Escritório Local para o local de realização do concurso é de responsabilidade da EMATER-MG.

Art. 10º. 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. 11º. 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. 12º. A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

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

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 recebidos por meio da atribuição de numeração aleatória, 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. A fim de uniformizar o aspecto visual dos queijos participantes e atender ao disposto na legislação, o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal 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, fungos e outros.

Art. 14º. 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. 15º. 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.16º. 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. 17º. Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

7. DAS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS

Art. 18º. 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
Cor	Amarelo claro a Amarelo ouro
Crosta	Lisa, fina e sem trincas
Formato	Cilíndrico de bordas retas ou arredondadas
Consistência	Macio a semiduro
Textura	Compacta podendo apresentar algumas olhaduras
Sabor	Suave, pouco ácido a levemente picante
Odor	Levemente pronunciado

Obs.: Essas características foram baseadas nas Caracterizações das regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro, produzidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas.

8. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 19º. Para os critérios de classificação serão consideradas as seguintes 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	10
2. Cor: uniformidade, intensidade e brilho	1 a 10	1	10
3. Textura: características de olhaduras e estrutura interna da massa	1 a 10	2	20
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade	1 a 10	2,5	25
5. Odor (cheiro), aroma e sabor	1 a 10	3,5	35
TOTAL DE PONTOS	100	100	100



8.1. Empate

Art. 20°. Havendo empate na classificação final, será vencedor aquele que tiver maior pontuação no atributo “odor, aroma e gosto”. Permanecendo o empate, o atributo “consistência” será avaliado e, persistindo empate, será avaliado o atributo “textura”.

9. DO JULGAMENTO

Art. 21°. O julgamento do Concurso Estadual será realizado no dia **04 de setembro de 2023 em Coromandel-MG.**

Art. 22°. As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um número de três dígitos, escolhidos de forma aleatória pela comissão organizadora.

Art. 23°. A Comissão de Jurados utilizará um formulário eletrônico para registrar os resultados do julgamento.

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

Art. 24°. No Concurso Estadual, os queijos de todas as regiões caracterizadas e não caracterizadas concorrem entre si. Estes queijos serão avaliados desconsiderando-se a classificação regional. Serão classificados os cinco queijos com a melhor pontuação, independente da região produtora.

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

10. DO LOCAL DE JULGAMENTO, DO MODO DE DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO

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

Art. 27°. 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. 28°. Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação e análise dos jurados.

Art. 29°. 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 excitam as papilas gustativas e prejudicam a percepção sensorial no julgamento.

11. DA COMISSÃO DE JURADOS

Art. 30°. 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. 31°. Os membros da comissão julgadora 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 automaticamente para a Comissão Organizadora.

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

12. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

Art. 37°. A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido neste regulamento.

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

13. DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS

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



14. DA PREMIAÇÃO

Art. 39°. Será entregue o Certificado de Participação a todos os produtores participantes do XVI Concurso Estadual dos Queijos Artesanais.

Art. 40°. Serão premiados com troféus os cinco (5) primeiros classificados: Campeão Estadual, Vice-Campeão Estadual, 3°, 4° e 5° colocados do XVI Concurso Estadual dos Queijos Artesanais.

15. DOS CASOS OMISSOS

Art. 41°. 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), aroma e gosto (de 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. Textura: características de olhaduras e estrutura interna da massa (Peso 2)					
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade (peso 2,5)					
5. Odor (cheiro), aroma e gosto (Peso 3,5)					
Nota Final (Média das notas 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 Microrregião Diamantina como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2021.

EMATER-MG - Caracterização da Microrregião Entre Serras da Piedade ao Caraça como produtora de Queijo Minas Artesanal, 2021.

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.