

# 17º CONCURSO ESTADUAL DOS QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS

## REGULAMENTO

### 1. DO CONCURSO

O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais 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, buscando sua valorização;
- Premiar os melhores queijos e valorizar a atividade;
- Promover a divulgação entre consumidores e comerciantes;
- Incentivar a habilitação sanitária dos estabelecimentos produtores.

### 3. COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora é composta por empregados da EMATER-MG e poderá contar com a participação de servidores da SEAPA, EPAMIG e IMA.

A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

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

#### 4. REGIÕES CARACTERIZADAS E SEUS MUNICÍPIO

O estado de Minas Gerais possui 12 regiões caracterizadas como produtoras de queijos artesanais regulamentados.

Os Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas são produzidos em duas regiões caracterizadas.

- **Alagoa:** Alagoa (1 município).
- **Mantiqueira de Minas:** Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa-Quatro, Pouso Alto e Virgínia (10 municípios).

Atualmente são reconhecidas dez regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal, sendo:

- **Araxá:** Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana, Tapira e Uberaba (11 municípios).
- **Campo das Vertentes:** Barbacena, Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Entre Rios de Minas, Ibertioga, 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 (18 municípios).
- **Canastra:** Bambuí, Córrego Danta, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita (9 municípios).
- **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).
- **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)
- **Entre Serras da Piedade ao Caraça:** Barão de Cocais, Bom Jesus do Amparo, Caeté, Catas Altas, Santa Bárbara e Rio Piracicaba (6 municípios).
- **Serra do Salitre:** Serra do Salitre (1 município).
- **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).
- **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).
- **Triângulo Mineiro:** Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia (10 municípios).

## 5. CATEGORIAS

**Art. 1º.** No concurso serão avaliados queijos artesanais regulamentados em Minas Gerais, que serão divididos em quatro categorias:

### 1. Queijo Minas Artesanal

Queijo elaborado a partir do leite de vaca, integral, fresco, cru, hígido, recém ordenhado e de produção própria, com utilização de cultura láctica natural (pingo), isento de corantes e conservantes, produzido dentro do estado de Minas Gerais. As características estão apresentadas na Tabela 1.

#### Período de maturação:

- Araxá, Canastra e Serra do Salitre: 14 a 30 dias. Serro: 17 a 30 dias.
- Demais regiões (caracterizadas ou não): 22 a 30 dias.

**Tabela 1: Características do Queijo Minas Artesanal**

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
Apresentação interna	Compacta podendo apresentar algumas olhaduras; cor uniforme
Sabor	Suave, pouco ácido a levemente picante
Odor	Levemente pronunciado

Fonte: 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.

### 2. Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - Maturação de 14 a 30 dias

Queijo elaborado a partir de leite integral de vacas sadias, cru, hígido, de produção própria, com utilização de soro fermento, produzido dentro das regiões caracterizadas Alagoa e Mantiqueira de Minas. As características estão apresentadas na Tabela 2.

**Tabela 2: Características dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas**

<b>Características</b>	<b>Descrição da variação</b>
Cor	Branca a amarelada, uniforme
Crosta	Lisa, fina sem trincas
Formato	Cilíndrico
Consistência	Semidura, tendendo a dura*
Apresentação interna	Compacta podendo apresentar algumas olhaduras; cor uniforme
Sabor	Láctico, ligeiramente ácido, moderadamente salgado e tendendo a picante*
Odor	Moderadamente 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.

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.

### **3. Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - Maturação acima de 60 dias**

Queijo elaborado a partir de leite integral de vacas sadias, cru, hígido, de produção própria, com utilização de soro fermento, produzido dentro das regiões caracterizadas Alagoa e Mantiqueira de Minas. As características estão apresentadas na Tabela 2.

### **4. Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - Com ingredientes opcionais ou defumados** (Conforme Portarias IMA n<sup>o</sup>s 2049 e 2050/2021)

Queijo elaborado a partir de leite integral de vacas sadias, cru, hígido, de produção própria, com utilização de soro fermento, produzido dentro das regiões caracterizadas Alagoa e Mantiqueira de Minas. **Utiliza-se condimentos, especiarias, azeite ou vinho** na fabricação ou realiza-se a **defumação**. Os queijos artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas com ingredientes opcionais ou defumados podem apresentar características distintas daquelas apresentadas pela Tabela 2.

**Período de maturação:** mínimo 14 dias, sem período máximo exigido.

## 6. REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

**Art. 2º.** Para participar do concurso o produtor de Queijo Artesanal deve possuir uma queijaria registrada em um serviço de inspeção oficial (Municipal, Estadual ou Federal).

**Art. 3º.** Os queijos produzidos em uma das regiões caracterizadas, discriminadas no item 4 deste regulamento poderão ser inscritos após participarem do Concurso Regional.

**Art. 4º.** Cada concurso regional de **Queijo Minas Artesanal** classifica os 5 primeiros colocados para o Concurso Estadual.

**Art. 5º.** Os concursos regionais do **Queijo Artesanal de Alagoa** e do **Queijo Artesanal Mantiqueira** de Minas classificam os 10 primeiros colocados de cada categoria (2 e 3) para o Concurso Estadual.

**Art. 6º.** Nos casos em que a região não tenha realizado concurso ou nos casos em que o queijo é produzido fora de região caracterizada, os queijos concorrerão diretamente no Concurso Estadual.

**Art. 7º.** Na categoria 4, cada produtor das regiões Alagoa e Mantiqueira de Minas poderá participar inscrevendo 01 queijo defumado **ou** 01 queijo com ingredientes opcionais (condimentos, especiarias, azeite e vinho, isolados ou em combinação).

**Art. 8º:** Na categoria 4, não será exigido que o produtor tenha participado de concurso regional.

## 7. INSCRIÇÃO

**Art. 9º.** As inscrições deverão ser feitas nos escritórios locais da EMATER-MG no período de **08 de julho de 2024 a 08 de agosto de 2024**.

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

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

**Art.10º:** 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. 11º:** O período de maturação do queijo (número de dias) deverá ser informado na inscrição no concurso para enquadramento na categoria e adequada avaliação pelos jurados.

**Parágrafo único:** A informação do período de maturação é de inteira responsabilidade do produtor. Ele(a) deve estar ciente que a inconformidade das características do queijo com a período declarado pode ser penalizada na nota.

## 8. ENTREGA DOS QUEIJOS

**Art. 12º.** Cada produtor inscrito deverá enviar duas **(02) peças inteiras de queijo** do mesmo lote de fabricação, pesando entre **500 gramas a 1,5 kg** cada, sem identificação em baixo-relevo, etiqueta de caseína ou outra informação que torne possível o reconhecimento da marca, da região ou do produtor no momento do julgamento.

**Parágrafo único:** Os queijos inteiros de peso superior a 1,5 kg podem ser enviados de forma fracionada, em duas cunhas de no mínimo 1 kg cada.

**Art. 13º.** Cada peça 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. 14º.** 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).

**Parágrafo único:** Caso a prova e a contraprova não sejam identificadas, a comissão organizadora escolherá aleatoriamente a peça que será avaliada.

**Art. 15º.** O processo de maturação deve ser feito na própria queijaria em que o queijo foi produzido.

**Art. 16º.** São de responsabilidade dos produtores participantes a garantia das condições higiênic-sanitárias dos queijos, assim como a maturação, o acondicionamento e envio das amostras de acordo com o previsto neste regulamento.

**Art. 17º.** Não poderão ser recebidos queijos com crescimento de fungos na casca ou com uso de resinas.

**Art. 18º.** Os queijos com inscrição já realizada devem ser entregues **no escritório local da EMATER-MG** do município em que está localizada a queijaria **até o dia 20 de agosto de 2024.**

**Art. 19º.** Os queijos previamente inscritos poderão ser entregues à comissão

organizadora no local do concurso exclusivamente no dia **22 de agosto de 2024.**

**Art. 20º.** Uma vez inscritos e entregues, os queijos se tornam propriedade da organização do concurso e as peças remanescentes da avaliação poderão servir para outras atividades do evento.

**Parágrafo primeiro:** Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os participantes, mesmo que estejam desclassificadas por quaisquer motivos.

**Parágrafo segundo:** 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.

## 9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

**Art. 21º.** Os queijos serão avaliados segundo os parâmetros e pontuações, conforme a Tabela 3:

**Tabela 3 – 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: características de olhaduras, cor	1 a 10	2	20
4. Consistência: dureza, granulosidade e untuosidade	1 a 10	2,5	25
5. Odor, aroma e sabor	1 a 10	3,5	35
<b>Total de pontos</b>	<b>100</b>		<b>100</b>

### 9.1. Empate

**Art. 22º.** 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”.

## 9. JULGAMENTO

**Art. 23º.** O julgamento será realizado no dia **23 de agosto de 2024** na Associação Atlética Banco do Brasil, em Serro, Minas Gerais.

**Art. 24º.** O julgamento dos queijos da categoria 1 (QMA) será realizado em duas etapas:

**Etapa 1:** Uma mesa de jurados avaliará metade do número de queijos e outra mesa de jurados avaliará a outra metade. Os 05 primeiros colocados de cada mesa, participarão da segunda etapa.

**Etapa 2:** Os 10 queijos previamente selecionados pelas duas mesas serão avaliados por todos os jurados que participaram da etapa 1. Os queijos que obtiverem as 5 melhores notas desta etapa serão premiados.

**Art. 25º.** Os queijos das categorias 2, 3 e 4 serão avaliados em etapa única. Os queijos que obtiverem as 5 melhores notas de cada categoria serão premiados.

**Art. 26º.** As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um código aleatório, escolhido pela comissão organizadora.

**Art. 27º.** 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 para registrar as notas.

**Art. 28º.** Os queijos de uma categoria serão avaliados independente da outra e haverá um grupo de jurados para cada uma delas.

**Art. 29º.** Considerando que o enquadramento do queijo à categoria é responsabilidade do produtor, a avaliação do jurado pode estar sujeita à penalização na nota caso as características não estejam de acordo com aquelas esperadas para a categoria.

**Art. 30º.** A decisão de julgamento da Comissão de Jurados será inapelável.

**Art. 31º.** O local de julgamento dos queijos será provido de boa luminosidade, ventilação e conforto aos jurados.

**Art. 32º.** 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. 33º.** 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, odor, aroma e sabor.

**Art. 34º.** Serão colocados à disposição dos jurados meios de neutralizar as sensações entre as amostras analisadas, tais como: maçã, biscoito e água mineral, para que uma amostra não seja afetada por aquela 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.

## **10. JURADOS**

**Art. 35º.** O corpo de jurados será formado por estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área.

**Parágrafo único:** Os membros do corpo de jurados receberão os convites, que são pessoais e intransferíveis.

**Art. 36º.** 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. 37º.** 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 critérios de classificação das amostras.

**Art. 38º.** Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário.

**Art. 39º.** 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. 40º.** Cada jurado receberá um certificado de participação no Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

## **11. MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO**

**Art. 41º.** A comissão de jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver nos padrões estabelecidos por este regulamento.

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

## **12. DA PREMIAÇÃO**

**Art. 42º.** Será entregue um certificado de participação a cada produtor participante do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

**Art. 43º.** Serão premiados com troféus os cinco primeiros classificados em cada categoria, sendo: Campeão, Vice-Campeão, 3º, 4º e 5º colocados.

## **11. DOS CASOS OMISSOS**

**Art. 43º.** Os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela comissão organizadora, sendo as decisões desta comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

## 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.
- 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**.
- 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.