



REGULAMENTO DO CONCURSO QUEIJO MINAS ARTESANAL DO CERRADO - 2023

1. APLICAÇÃO:

O presente regulamento se aplicará ao julgamento dos queijos denominados Queijo Minas Artesanal do Cerrado inscritos neste concurso. Serão aceitas inscrições de produtos registrados no SIF - Sistemas de Inspeção Federal, no IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária, no SIM - Sistema de Inspeção Municipal e/ou Consórcio de Inspeção Regional.

2. REALIZAÇÃO:

O Concurso do **Queijo Minas Artesanal do Cerrado**, será realizado no dia 28 de junho de 2023, a partir das 19:00 horas.

- Local: Recanto Country Clube
- Endereço: Clube Ceará, 155 – Centro, Cruzeiro da Fortaleza de Minas, MG

3. COORDENAÇÃO:

A Coordenação do Concurso Queijo Minas Artesanal do Cerrado é da EMATER-MG.

4. OBJETIVO:

Esse concurso tem como objetivo:

- Promover e valorizar o Queijo Minas Artesanal do Cerrado com habilitação sanitária nos serviços de inspeção mencionados acima;
- Incentivar a produção de queijo de alta qualidade;
- Buscar novos mercados e consumidores;
- Classificar cinco produtores da região para o Concurso Estadual 2023.

5. PARTICIPAÇÃO:

Poderão participar todos os produtores de Queijo Minas Artesanal da Micro Região do Cerrado registrados em Serviços de Inspeção Federal, Estadual, Municipal e/ou Consórcio.



6. INSCRIÇÕES:

As inscrições serão realizadas nos escritórios locais da EMATER-MG, em municípios situados na Microrregião do Cerrado, através do preenchimento de ficha própria.

- Não será cobrada de taxa de inscrição;
- Cada produtor inscrito deverá apresentar duas amostras de queijo para julgamento no dia do concurso (prova e contraprova);
- Obs; não haverá devolução de amostras.

7. CATEGORIA:

O Concurso será composto por uma única categoria:

Produtores de Queijo Minas Artesanal certificados pelos Serviços de Inspeção com 15 dias de maturação.

8. RECEPÇÃO E ADMISSÃO DOS QUEIJOS:

- A Comissão Organizadora designará equipe responsável pela recepção dos queijos inscritos, podendo ser composta por membros da comissão e/ou outros funcionários da EMATER-MG;
- As amostras deverão ser entregues no Escritório da EMATER sediado no município de origem do produtor ou até às dezessete do dia 28/06 no local do concurso, com o mínimo de três horas de antecedência do julgamento;
- Os queijos apresentados para o concurso deverão ser fabricados em queijaria registrada, localizada na propriedade do produtor, seguindo todos os cuidados de higiene e boas práticas de fabricação.

9. RESPONSABILIDADE DA COMISSÃO ORGANIZADORA:

- Receber duas amostras de queijos acompanhadas da ficha de inscrição e registrar o número de entrada de cada um;
- Organizar as listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- Conservar as amostras em local e temperatura adequados;
- Codificar as amostras de queijos, após retirar todos os materiais de acondicionamento e ou de rotulagem que possam identificar o produtor;



- Preparar as amostras para a prova, em ambiente e temperatura adequados;
- Os queijos inscritos deverão apresentar período de maturação de 15 dias até a data do concurso;
- Recusar a admissão de queijos que não apresentem bom aspecto visual ou que foi produzido com ingredientes alheios aos permitidos pelo Programa do QMA, como resinas, mofos, corantes e outros;
- Desclassificar amostras com falsas declarações.

10. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

1. Serão julgadas características físicas e organolépticas próprias dos queijos, de acordo com as características da Microrregião do Cerrado:
 - Consistência: Semi-dura, com tendência a macia, manteigosa;
 - Textura: compacta
 - Cor: branca amarelada
 - Sabor: ligeiramente ácido, não picante, agradável;
 - Crosta: fina, amarelada, sem trincas;
 - Forma: cilíndrica, com 15 a 17 cm.

Para efeito de julgamento deste concurso, serão observadas as seguintes características:

- **Apresentação:** compreendendo formato e acabamento: máximo 15 pontos
- **Cor:** compreendendo coloração: máximo 10 pontos
- **Textura:** compreendendo olhadura e granulação: máximo 15 pontos
- **Consistência:** compreendendo dureza e untura: máximo 20 pontos
- **Paladar:** compreendendo sabor e aroma: máximo 40 pontos

11. EMPATES:

1. Havendo empate na classificação final, será vencedor o queijo que obtiver maior número de pontos no item PALADAR.
2. Caso permaneça o empate, será vencedor o queijo que obtiver o maior número no item CONSISTÊNCIA.
3. Se ainda permanecer o empate, será vencedor o queijo que obtiver o maior número de pontos no item TEXTURA.



12. DESCLASSIFICAÇÃO:

Serão desclassificadas as mostras com presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, durante o julgamento;

Serão desclassificadas as amostras recusadas pela Comissão Organizadora, conforme item 09.

13. DO JULGAMENTO:

1. O julgamento consiste em avaliação visual e sensorial das amostras apresentadas;
2. Cada queijo terá uma ficha identificada com o seu número e será avaliado ao mesmo tempo por todos os jurados;
3. Ao final do julgamento de cada queijo, será conferida uma nota individual por jurado em cada quesito e efetuada a soma total;
4. Durante o certame os juízes poderão se comunicar, sempre que necessário;
5. Após o término da avaliação dos queijos, os jurados se reunirão para o preenchimento da planilha de resultados finais. Exemplo:

Planilha de Resultado Final

Queijo nº	Nota final	Classificação
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		

14. DA COMISSÃO DE JURADOS:

1. A Comissão de Jurados será composta por parceiros do Programa do Queijo Minas Artesanal conhecedores do assunto, estudiosos da produção queijeira, pesquisadores e professores universitários;
2. Essa comissão será composta por cinco membros, um dos quais será o presidente da mesa;
3. O convite aos membros da Comissão Julgadora é da EMATER-MG, não podendo ser delegado a terceiros;
4. Antes das sessões do julgamento, os membros receberão orientação prévia sobre



MUNICÍPIO DE CRUZEIRO DA FORTALEZA
Praça do Santuário, nº 1373, Centro, Cruzeiro da Fortaleza/MG, CEP 38.735-000
E-mail: procuradoria@cruzeirodafortaleza.mg.gov.br
Fone-Fax: (34) 3835-1222



a condução do julgamento, forma de preenchimento da ficha de classificação e critérios de classificação das amostras.

15. DIVULGAÇÃO DE RESULTADOS:

Serão divulgados os nomes dos produtores dos queijos vencedores após o fim da apuração das notas e classificação final.

16. DA PREMIAÇÃO:

Os cinco primeiros classificados no somatório total de pontos maior receberão certificados, premiações e conquistarão também o direito de participar do Concurso Estadual, que acontecerá em **setembro de 2023** na cidade de Coromandel.

17. DOS CASOS OMISSOS:

Os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.