

2º CONCURSO REGIONAL DO QUEIJO

REGULAMENTO

1. DO CONCURSO

1.1 O 2º Concurso Regional do Queijo será promovido pelo Município de Formiga, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Humano, com apoio técnico da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG, dentro do Festival Formiguense do Queijo – Edição 2023.

1.2 Este Regulamento estará disponível no APP Formiga, ícone: “S.I.M. / Festival Formiguense do Queijo – Edição 2023” e no sítio da Prefeitura Municipal “www.formiga.mg.gov.br”.

2. DOS OBJETIVOS

O concurso tem por objetivos:

- a) Estimular a produção, com qualidade, dos queijos, em especial, da cultura de produção artesanal;
- b) Promover a divulgação do produto entre os consumidores;
- c) Incentivar a legalização dos produtos, mediante registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
- d) Divulgar as atividades realizadas pelo SIM, destacando sua importância para a manutenção da qualidade dos produtos;
- e) Promover intercâmbio técnico entre os produtores de queijo da região;

3. DA COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora, responsável pelo 2º Concurso Regional do Queijo será composta pelos seguintes membros, sob a presidência do primeiro:

- a) Mozair José Pinto – Extensionista do escritório local da EMATER-MG;
- b) Raul Martins da Silva - Extensionista do escritório local da EMATER-MG;
- c) Alex Ribeiro de Faria – Diretor de Políticas Rurais;
- d) Alex Sandro Alvarenga Arouca – Secretário Municipal de Cultura;
- e) Anuar Teodoro Alves – Secretário Municipal de Desenvolvimento Humano;
- f) Ana Flávia de Oliveira – Supervisora do SIM - Formiga;
- g) Giovanna de Medeiros Guimarães – Coordenadora de Acompanhamento de Processos

4. DOS PARTICIPANTES

Poderão participar do Concurso, produtores de queijo de qualquer localidade, desde que devidamente registrados em algum Serviço de Inspeção.

4.1 Os participantes podem inscrever produtos de acordo com as seguintes categorias de queijos:

- Muçarela;
- Provolone;
- Minas Frescal;
- Minas Artesanal;

4.2 As especificações de cada categoria estão descritas nos anexos deste regulamento.

4.3 Cada produtor pode participar em uma ou mais categorias, desde que comprove a produção própria do queijo.

5. DA INSCRIÇÃO

5.1 As inscrições para o 2º Concurso Regional do Queijo estarão abertas do dia 01 a 30 de junho de 2023.

5.2 São condições para a inscrição no 2º Concurso Regional do Queijo:

I - Produtores que se enquadrem em uma das seguintes situações:

- a) Agroindústria de queijo e queijaria da agroindústria familiar;
- b) Pequena agroindústria de laticínio de administração familiar.

II - Produtores que tenham o Queijo cadastrado junto ao SISBI-POA, IMA, Selo Arte ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal pertencentes aos municípios participantes.

III - Estar em dia com todas as exigências dos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

IV - Queijos produzidos, obrigatoriamente, na fazenda ou na Agroindústria cadastrada ou registrada no MAPA, IMA ou SIM.

5.3 Para efetivar a inscrição, é necessária a apresentação de cópia atualizada do comprovante de registro no respectivo serviço de inspeção.

5.4 As inscrições serão realizadas de forma presencial no escritório da EMATER-MG de cada município participante ou através do formulário disponível no APP Formiga: ícone “S.I.M. / Festival Formiguense do Queijo – Edição 2023 / Inscrição 2º Concurso Regional do Queijo”

5.5 O produtor poderá se inscrever uma única vez em cada categoria.

5.6 Não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

5.7 Em caso de inscrições presencial, a ficha de inscrição deverá ser entregue no escritório da EMATER-MG, aos cuidados da Comissão Organizadora, de 8 às 17h, durante o prazo de inscrição.

5.8 Cada produtor inscrito deverá enviar 02 (duas) unidades do produto para a avaliação dos jurados no concurso.

5.9 Ao realizar a inscrição, o produtor concorda e autoriza que, após a admissão do queijo no Concurso, que ele seja fotografado e as fotos utilizadas em divulgação e exposição no Concurso, ou em outro evento congênere.

6. DA RECEPÇÃO E ADMISSÃO DOS QUEIJOS

6.1 A Comissão Organizadora designará uma equipe responsável pela recepção dos queijos inscritos.

6.2 A data e horário para a entrega dos queijos será dia 08/07/2023 das 8:00 às 12:00 horas, na Casa do Engenheiro, à Alameda Francisco Chico Goião, s/n, Formiga – MG.

6.3 É de responsabilidade dos produtores participantes a garantia das condições higiênico-sanitárias dos queijos, assim como a maturação destes e o envio das amostras, de acordo com o previsto neste regulamento.

6.4 Os queijos, juntamente com uma cópia da ficha de inscrição serão recepcionados pela Comissão Organizadora que ficará responsável pelo registro da data, hora e número da entrada, bem como do registro fotográfico do produto recebido.

6.5 À Comissão Organizadora é resguardado o direito, a qualquer momento, de solicitar declaração emitida pelos Serviços de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, que ateste que o produtor está em dia com o cumprimento das exigências do registro/cadastro.

7. DAS RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO ORGANIZADORA

7.1 A Comissão Organizadora será responsável:

- a) Pela confecção das listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- b) Pela conservação das amostras em local com temperaturas adequadas as características dos queijos;
- c) Pelo processo de codificação dos queijos recebidos, através da atribuição de códigos aleatórios, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e de rotulagem que possam servir para identificar o produtor;
- d) Pela preparação das amostras para a prova, incluindo a acomodação em sala de ante prova, a temperatura adequada.

7.2 À Comissão Organizadora é reservado o direito de submeter as amostras

a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

7.3 A Comissão Organizadora poderá recusar a admissão de queijos por questões de aspecto visual e/ou utilizar-se de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção do Queijo previsto em lei ou no RTIQ ou que estejam em desacordo com esse regulamento.

7.4 Os queijos devem ser entregues em seu material de acondicionamento e rotulagem usual, com a identificação do produtor e acompanhado de cópia da ficha de inscrição. Depois de recebidas, as amostras serão identificadas por códigos, cabendo à Comissão Organizadora, o controle sobre esses códigos cuja listagem será mantida em sigilo.

7.5 A Comissão Organizadora não se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte, sendo responsável pela boa conservação das amostras após o recebimento, devendo mantê-las em local adequado.

7.6 Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

8. DA COMISSÃO JULGADORA

8.1 O julgamento será realizado por uma Comissão Julgadora composta por membros convidados pela Administração Municipal e será formada por pessoas que tenham conhecimento da cadeia de produção do queijo, dentre profissionais da área culinária, pesquisadores, professores da área de laticínios, profissionais da área de inspeção de produtos lácteos e da sociedade civil.

8.2 Os membros da Comissão Julgadora são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.

8.3 Os jurados deverão eleger um membro para presidir a Comissão.

8.4 Durante o julgamento, os jurados poderão comunicar entre si, sempre que necessário para o bom andamento do Concurso.

8.5 Antes do início das sessões de degustação e julgamento, os membros de júri deverão participar numa sessão prévia para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento da ficha de classificação e de critérios de classificação das amostras.

8.6 Após o término da avaliação e degustação dos queijos, os jurados se reunirão para soma das notas e preenchimento da planilha dos resultados finais.

8.7 Cada Jurado receberá um Certificado de Participação no Concurso.

9. DO JULGAMENTO

9.1 O julgamento dos Queijos será realizado durante o “FESTIVAL FORMIGUENSE DO QUEIJO – Edição 2023, a ser realizado no dia 08 de julho de 2023, a partir das 14:00 horas.

9.2 As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um código padronizado, com letras ou dígitos, conforme codificação preparada pela comissão organizadora.

9.3 Cada jurado atribuirá notas para os seguintes atributos:

- a) APRESENTAÇÃO (formato e acabamento) – máximo 10 pontos;
- B) TEXTURA (olhadura e granulação) – máximo 10 pontos;
- C) COR (coloração amarelada) – máximo 20 pontos;
- D) CONSISTÊNCIA (dureza e untura) – máximo 20 pontos;
- E) PALADAR (sabor e aroma) – máximo 40 pontos.

9.4 As notas atribuídas por cada jurado, em cada atributo, serão registradas em planilhas. Cada planilha apresentará, ainda, a nota total do jurado que será composta pela somatória das notas de todos os atributos. As planilhas deverão ser assinadas pelo respectivo Jurado.

9.5 A classificação final será dada após somatória das notas atribuídas por cada jurado. Havendo empate, o ganhador será aquele com maior pontuação no atributo paladar. Permanecendo o empate, será ganhador o com maior pontuação no atributo consistência e, persistindo o empate, será ganhador o com maior pontuação no atributo textura. Caso o empate permaneça, será realizado sorteio.

9.6 A Comissão Julgadora poderá desclassificar os produtores e queijos inscritos pelos seguintes motivos:

- a) Documentação incompleta;
- b) Divergência entre as informações e a documentação;
- c) Atraso ou entrega da amostra fora dos prazos estabelecidos;
- d) Quando produtos não atenderem aos padrões mínimos de identidade, qualidade sensorial da categoria em que foram inscritos.

9.7 A decisão da Comissão Julgadora não será passível de recurso.

10. DO MODO DE DEGUSTAÇÃO E AVALIAÇÃO

10.1 Os queijos ficarão em sala contígua ao local de julgamento, sendo permitido seu acesso somente aos membros autorizados pela Comissão Organizadora.

10.2 Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação dos jurados e, após o julgamento poderá haver a exposição dos queijos ao público presente.

10.3 Serão avaliadas duas peças de queijo, do mesmo lote, de cada produtor.

10.4 Observado o subitem 9.3, a primeira peça será apresentada em pequenos cortes para avaliação dos atributos: paladar e consistência. A segunda peça será apresentada inteira para ser avaliada nos atributos aspecto apresentação, textura e cor.

10.5 Nos intervalos entre uma degustação e outra, serão colocados à disposição dos jurados meios de inibição do paladar tais como: água, maçã e biscoito água e sal, para que uma amostra não seja afetada pelo paladar daquela oferecida anteriormente.

11. DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS

11.1 O resultado final será compilado pelo(a) presidente da comissão juntamente com o Presidente da Comissão Organizadora.

12. DA PREMIAÇÃO

12.1 Serão premiados os três primeiros classificados de cada categoria, com as seguintes quantias em dinheiro a serem pagas pelo Município de Formiga, no prazo de 30 (trinta) dias após a divulgação do resultado, por meio de depósito ou transferência bancária, preferencialmente, em conta corrente da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil, em favor do CPF ou CNPJ do participante classificado, responsável pela inscrição.

1ª lugar: R\$ 300,00 reais + troféu

2ª lugar: R\$ 250,00 reais + troféu

3ª lugar: R\$ 200,00 reais + troféu

12.2 Do valor da premiação a ser paga, obrigatoriamente, serão efetuados os descontos legais dos tributos devidos, conforme legislação vigente.

12.3 Todos os participantes do 2º CONCURSO REGIONAL DO QUEIJO receberão um Certificado de Participação.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Ao efetuar a inscrição, o produtor cede ao Município de Formiga os direitos para a utilização de sua imagem registrada durante o evento.

13.2 Não serão permitidas manifestações de cunho político-partidário ou alusões relacionadas à estrutura e organização do festival, individual ou coletivamente, ou membro da administração municipal, feita oralmente ou por escrito.

13.3 Ao efetuar a inscrição, o concorrente coloca-se ciente e em concordância com todos os termos do presente Regulamento, que passa a ser o único documento a ser utilizado para solucionar as questões surgidas em consequência do não cumprimento das determinações previstas.

13.4 Elege-se o Foro da Comarca de Formiga/MG, para dirimir quaisquer questões não resolvidas administrativamente ou divergências pertinentes ao presente Regulamento.

13.5 Os casos omissos neste Regulamento serão decididos pela Comissão Organizadora e pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Humano sem, entretanto, interferir na realização de quaisquer das etapas previstas neste Regulamento.

13.6 Este Regulamento contém os seguintes anexos:

- Anexo 1 - Descrição das características da Muçarela;
- Anexo 2 - Descrição das características do Provolone;
- Anexo 3 - Descrição das características do Queijo Minas Frescal;
- Anexo 4 - Descrição das características do Queijo Minas Artesanal;
- Anexo 5 – Ficha de Inscrição.

Formiga, 16 de maio de 2023.

Anuar Teodoro Alves
Secretário Municipal de Desenvolvimento Humano

Eugênio Vilela Júnior
Prefeito Municipal

ANEXOS:

ANEXO 1 – DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DA MUÇARELA

Para fins deste Regulamento Técnico, a Muçarela se obtém por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

Que tenha os ingredientes obrigatórios, Leite padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

- a) - Consistência: semidura, semi-mole segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e o grau de maturação;
- b) - Textura: compacta, firme e eventualmente poderá apresentar aberturas mecânicas;
- c) - Cor: branco a branco amarelado, uniforme;
- d) - Sabor: Láctico, pouco desenvolvido;
- e) - Odor: Láctico, pouco perceptível;
- f) - Crosta: não possui;
- g) - Olhadura - não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).

ANEXO 2 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PROVOLONE

Para fins deste Regulamento Técnico, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho, com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado defumado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- a) aroma láctico, próprio ou defumado;
- b) consistência macia, semidura a dura;
- c) cor uniforme e amarelada variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda;
- d) crosta firme, lisa, amarela a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;
- e) sabor láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, variando conforme o conteúdo de umidade e matéria gorda; e,
- f) textura fibrosa, elástica e fechada.

ANEXO 3 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS FRESCAL

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Minas Frescal é aquele obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- a) Consistência: branda, macia;
- b) Textura: com ou sem olhaduras mecânicas;
- c) Cor: esbranquiçada;
- d) Sabor: suave ou levemente ácido;
- e) Odor: suave, característico;
- f) Crosta: não possui, ou crosta fina;
- g) Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas;
- h) Forma cilíndrica e Peso de 300 a 500 gramas.

ANEXO 4 - DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Para fins deste Regulamento Técnico, o Queijo Minas Artesanal é aquele obtido por coagulação enzimática do leite cru, com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada com ação de bactérias lácticas específicas do pingo.

O Queijo Minas Artesanal é um queijo gordo, de média a baixa umidade, de acordo com estudos de caracterização dos Queijos Minas Artesanal.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- a) Consistência: macia a semidura;
 - b) Textura: com poucas ou sem olhaduras mecânicas;
 - c) Cor: Branco amarelada, amarelo-palha uniforme;
 - d) Sabor: Ácido a levemente picante;
 - e) Odor: suave, característico;
 - f) Crosta: crosta fina amarelada;
 - g) Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas;
 - h) Forma cilíndrica e Peso de 900 a 1200 gramas;
 - i) Untuosidade: levemente a medianamente untuoso.
- O queijo deverá ser de casca branca amarelada ou amarela, sem marcas de telas nas faces e na lateral;
 - O queijo não poderá ter marcas, etiquetas, caracteres em baixo ou alto-relevo que o identifique;
 - Como este concurso segue a legislação do Minas Artesanal, só poderão participar queijos de casca amarela.

ANEXO 5 – FICHA DE INSCRIÇÃO

2º CONCURSO REGIONAL DO QUEIJO FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome do Produtor:* _____

CPF* _____ R.G.* _____ I.E.P.R.* _____

Número do cadastro / registro:* _____

Tipo do queijo*: _____ Marca Comercial: _____

Fazenda:* _____ Município:* _____

Telefone:* _____ e-mail: _____

* Campos de preenchimento obrigatórios.

- Tempo de maturação para o Queijo Minas Artesanal: mais de 22 dias;
- Tempo de maturação para o Queijo Provolone: mínima de 10 dias;
- Para os demais queijos não serão exigidos tempo de maturação;
- Número de peças a ser entregue para o concurso: 2 queijos.

É obrigatória a entrega de duas vias desta ficha de inscrição assinadas, sendo que uma via deverá ser encaminhada até o dia 01 de julho de 2023, para a Equipe Organizadora no endereço do Escritório da EMATER de Formiga, e outra entregue juntamente com o queijo, no local do concurso, conforme data e hora estabelecidos no regulamento.

Ao assinar esta ficha de inscrição, declaro que li, concordo e aceito todos os termos do regulamento, para minha participação no 2º Concurso Regional do Queijo – 2023.

_____, _____ de _____ de 2023.

Assinatura do produtor

Extensionista responsável pela inscrição:

Nome:

Assinatura / carimbo:

Equipe Organização:

Mozair José Pinto - E-mail: mozair.pinto@emater.mg.gov.br

Equipe do Escritório Local da EMATER-MG, do Município de Formiga.

Avenida Presidente Juscelino K de Oliveira, 155 – São Geraldo

Tel. 37-3321-1522 - E-mail formiga@emater.mg.gov.br

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 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

IMA. Define o período de Maturação do Queijo Minas Artesanal produzido nas microrregiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. PORTARIA Nº 2051, de 07 de abril de 2021.

NETTO, M. M. - Regulamento Geral do concurso de Queijo Minas Artesanal no modo de degustação às cegas, 2010.