

PRIMEIRA RETIFICAÇÃO DO REGULAMENTO DO 3º CONCURSO REGIONAL DO QUEIJO – 2024

Fica retificado o Regulamento do 3º Concurso Regional do Queijo - 2024, publicado no Diário Oficial dos Municípios Mineiros/ - Edição 3785, de 10 de junho de 2024, passando o mesmo a ter a seguinte redação:

1. DO CONCURSO

1.1 O 3º 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 2024, a ser realizado nos dias 19 e 20 de julho de 2024.

1.2 Este Regulamento estará disponível no APP Formiga, ícone: “S.I.M. / Festival Formiguense do Queijo – Edição 2024” e no sítio eletrônico 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 3º 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 - Formiga;
- d) Alex Sandro Alvarenga Arouca – Servidor municipal;
- e) Anuar Teodoro Alves – Secretário Municipal de Desenvolvimento Humano;
- f) Sílvia Medeiros Costa – Supervisora do SIM - Formiga;
- g) André Luiz Silva de Oliveira – Coordenador de acompanhamento de processos;
- h) Fernanda Ferreira Franco – Agente sanitária fiscal

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:

1. Mussarela;
2. Provolone;
3. Minas Frescal;
4. Minas Artesanal;
5. Inovações;
6. Minas Artesanal de Casca Florida Natural.

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.

4.4 Cada produtor poderá inscrever no máximo, dois queijos em cada categoria. Exceto na categoria número 5.

4.5 Não será permitido nas categorias 1, 2 e 3, queijos com condimentos. Ex.: mussarela trança com tomate seco; mussarela palito temperada.

5. DA INSCRIÇÃO

5.1 As inscrições para o 3º Concurso Regional do Queijo estarão abertas do dia 17 de junho a 15 de julho de 2024.

5.2 São condições para a inscrição no 3º 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 através do formulário disponível no APP

Formiga: ícone “S.I.M. / Festival Formiguense do Queijo – Edição 2024 / Inscrição 3º Concurso Regional do Queijo”. Em caso de dúvida, o produtor deverá procurar o escritório da Emater do seu município, o qual terá uma pessoa apta para orientação ou entrar em contato diretamente com o Serviço de Inspeção Municipal pelo WhatsApp (37) 99871-9719.

5.5 Não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

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

5.7 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 20/07/2024 das 8:00 às 10:00 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 2024, a ser realizado no dia 20 de julho de 2024, 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, típica ou atípica) – máximo 10 pontos;
- C) COR (uniforme ou manchada) – máximo 20 pontos;
- D) CONSISTÊNCIA (dureza e untuosidade, típica ou atípica) – máximo 25 pontos;
- E) PALADAR E OLFATO (sabor e aroma) – máximo 35 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\$ 500,00 reais + troféu

2ª lugar: R\$ 300,00 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 3º CONCURSO FORMIGUENSE 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 Mussarela;

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 – Especificações da categoria 5 – Inovações.

Anexo 6 – Descrição das características do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.

Formiga, 25 de junho de 2024.

Anuar Teodoro Alves
Secretário Municipal de Desenvolvimento Humano

Eugênio Vilela Júnior
Prefeito Municipal

ANEXO 1

DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DA MUSSARELA, SEGUNDO RTIQ

De acordo com a Instrução Normativa nº 364 de 04 de setembro de 1997 (Brasil, 1997), entende-se por Mussarela:

- DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Mozzarella se entende o queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas.

No que diz respeito às características sensoriais do produto analisado, busca-se:

- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- * Consistência: semisuave, suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- * Textura: fibrosa, elástica e fechada.
- * Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- * Sabor: Láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.
- * Odor: Láctico, pouco perceptível.
- * Crosta: não possui.
- * Olhadura -não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos)

No que diz respeito à designação, são considerados:

- DESIGNAÇÃO (denominação de venda): Denominar-se-á Queijo Mozzarella, Queijo Muzzarella ou Queijo Mussarela.

Para o concurso em questão, não serão aceitos queijos Mussarela condimentados. Para inscrição desse tipo de produto, há a categoria 5 – Inovações.

As particularidades de embalagens conferidas pela Comissão Organizadora também seguirão a norma mencionada para fins de aceitação e adequação do produto ao Concurso em questão.

ANEXO 2

DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PROVOLONE, SEGUNDO RTIQ

De acordo com a Instrução Normativa nº 73 de 24 de julho de 2020 (Brasil, 2020), entende-se por Provolone:

“Art. 2º 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 ou não.”

No que diz respeito às características sensoriais do produto analisado, busca-se:

“Art. 7º O queijo provolone deve atender as seguintes características sensoriais:

I - provolone fresco:

- a) aroma láctico, próprio ou defumado;
- b) consistência macia a semidura;
- 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. ”

II - provolone maturado:

- a) aroma próprio ou defumado;
- b) consistência semidura a dura;
- c) cor uniforme e amarelada, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação;
- d) crosta firme, lisa resistente ou levemente rugosa, destacável e amarelada a amarronzada se defumada ou submetida ao banho líquido de fumaça;
- e) sabor característico picante, variando conforme o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação; e,
- f) textura fibrosa e fechada, podendo ser elástica.”

No que diz respeito ao aspecto, são considerados:

“Art. 9º O queijo provolone pode apresentar formato cilíndrico, ovalado, esférico ou piriforme.”

“Art. 15. A designação do produto é "queijo provolone", podendo ser denominado "queijo cacciocavalo" quando apresentar formato ovalado ou piriforme.”

Para o concurso em questão, não serão aceitos queijos Provolone condimentados. Para inscrição desse tipo de produto, há a categoria 5 – Inovações.

As particularidades de embalagens conferidas pela Comissão Organizadora também seguirão a norma mencionada para fins de aceitação e adequação do produto ao Concurso em questão.

ANEXO 3

DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS FRESCAL, SEGUNDO RTIQ

De acordo com a Portaria nº 352 de 4 de setembro de 1997 (Brasil, 1997), entende-se por Queijo Minas Frescal:

- DEFINIÇÃO: Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas..

No que diz respeito às características sensoriais do produto analisado, busca-se:

- REQUISITOS (Características Sensoriais):

- * Consistência: branda, macia.
- * Textura: com ou sem olhaduras mecânicas
- * Cor: esbranquiçada
- * Sabor: suave ou levemente ácido
- * Odor: suave, característico.
- * Crosta: não possui, ou crosta fina.
- * Olhaduras - eventualmente algumas olhaduras mecânicas.

No que diz respeito à apresentação, são considerados:

- Forma e Peso:

- * Forma: Cilíndrico
- * Peso: De 0,3 a 5kg

- DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA):

- * Queijo Minas Frescal.

Para o concurso em questão, não serão aceitos queijos Minas Frescal condimentados. Para inscrição desse tipo de produto, há a categoria 5 – Inovações.

As particularidades de embalagens conferidas pela Comissão Organizadora também seguirão a norma mencionada para fins de aceitação e adequação do produto ao Concurso em questão.

ANEXO 4

DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, SEGUNDO RTIQ

De acordo com a Portaria nº 2303 de 20 de maio de 2024 (Minas Gerais, 2024), entende-se por Queijo Minas Artesanal:

- DEFINIÇÃO: Considera-se Queijo Minas Artesanal, o queijo elaborado a partir do leite de vaca, integral, fresco, cru, hígido e recém ordenhado, com utilização de cultura láctica natural, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas, produzido dentro do estado de Minas Gerais, conforme a tradição histórica e cultural da região de origem.

No que diz respeito às características sensoriais do produto analisado, busca-se:

- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: As características sensoriais foram definidas de acordo com os estudos das caracterizações das microrregiões:

- a) Araxá: consistência semidura com tendência a macia, de natureza manteigosa, textura compacta, cor branca creme e homogênea, sabor ligeiramente ácido, não picante e agradável, crosta fina, amarelada e sem trincas.
- b) Campos das Vertentes: consistência semidura com tendência a macia, textura compacta com olhaduras irregulares, cor branca amarelada, sabor ligeiramente ácido, não picante, crosta fina e sem trincas.
- c) Canastra: consistência semidura com tendência a macia, de natureza manteigosa, textura compacta, cor branca amarelada, sabor ligeiramente ácido, não picante e agradável, crosta fina, amarelada e sem trincas.
- d) Cerrado: consistência semidura com tendência a macia, de natureza manteigosa, textura compacta, cor branca amarelada, sabor ligeiramente ácido, não picante e agradável, crosta fina, amarelada e sem trincas.
- e) Diamantina: consistência semidura, com poucas olhaduras, cor amarela, sabor levemente picante e crosta lisa.
- f) Entre Serras da Piedade ao Caraça: consistência macia, textura compacta com ocorrência de olhaduras, cor amarela, intensidade do sabor moderado e odor moderado.
- g) Serra do Salitre: consistência semidura com tendência a macia, textura compacta, cor amarelo ouro, homogênea, sabor suave, pouco ácido, não picante, crosta fina, amarelada e sem trincas.
- h) Serras do Ibitipoca: consistência semidura com centro macio, textura compacta podendo apresentar algumas olhaduras, cor amarelo claro, sabor suave, apresentando leve acidez e crosta fina.
- i) Serro: consistência semidura, textura compacta, cor branco amarelada, sabor brando, ligeiramente ácido, crosta fina e sem trincas.
- j) Triângulo Mineiro: consistência semidura com tendência a macia, textura compacta, cor amarelo ouro, homogênea, sabor suave com ligeira acidez, crosta fina e sem trincas.

No que diz respeito à apresentação, são considerados:

- DOS PESOS E MEDIDAS: Estão definidos os seguintes pesos e medidas:
- Araxá: forma cilíndrica de faces planas e bordas retas, com 14 a 17 centímetros de diâmetro; altura de 4 a 7 centímetros; peso de 1.000 a 1.400 gramas.
 - Campos das Vertentes: forma cilíndrica de bordas retas ou arredondadas, com 15 a 20 centímetros de diâmetro; com altura variável; peso de 700 a 1.000 gramas.
 - Canastra: forma cilíndrica de bordas retas ou arredondadas, com 15 a 17 centímetros de diâmetro; altura de 4 a 6 centímetros; peso de 1.000 a 1.200 gramas.
 - Cerrado: forma cilíndrica de bordas retas ou arredondadas, com 15 a 17 centímetros de diâmetro; altura de 4 a 6 centímetros; peso de 1.000 a 1.200 gramas.
 - Diamantina: forma cilíndrica, reto a arredondado, com peso de 700 a 1.000 gramas e altura de 4 a 7 centímetros ou peso de 200 a 400 gramas e altura de 4 a 6 centímetros.
 - Entre Serras da Piedade ao Caraça: forma redonda, borda reta ou arredondada, com variações de altura entre 4 e 5 centímetros, com diâmetro entre 13 a 15 centímetros e peso entre 600 a 900 gramas e altura de 5 centímetros ou com 10 a 12 centímetros de diâmetro e peso entre 200 a 400 gramas.
 - Serra do Salitre: forma cilíndrica com faces planas e bordas retas, com 12 a 15 centímetros de diâmetro; com altura variável; peso de 800 a 1.200 gramas.
 - Serras do Ibitipoca: forma cilíndrica, com aproximadamente 15 centímetros de diâmetro, com altura variável e peso de 800 a 1.200 gramas.
 - Serro: forma cilíndrica com 13 a 15 centímetros de diâmetro; altura de 4 a 6 centímetros; peso de 700 a 1.000 gramas.
 - Triângulo Mineiro: forma cilíndrica com faces planas e bordas retas, com 12 a 15 centímetros de diâmetro; com altura variável; peso de 800 a 1.000 gramas.
 - Regiões não caracterizadas: forma cilíndrica, com bordas retas ou arredondadas, com diâmetro e altura variáveis; peso inferior a 1.400 gramas.

- DENOMINAÇÃO:

A denominação de venda do produto é “QUEIJO MINAS ARTESANAL”, podendo ser seguido da identificação da microrregião. Para receber a identificação da microrregião, o queijo deve ser maturado na queijaria onde foi produzido ou em entreposto localizado na mesma microrregião da queijaria produtora, sendo, nesse caso, a denominação do produto “QUEIJO MINAS ARTESANAL” seguido do nome da microrregião. O Queijo Minas Artesanal produzido em queijarias localizadas fora das microrregiões definidas em portarias regulamentadoras do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) será denominado, somente, “QUEIJO MINAS ARTESANAL”. O Queijo Minas Artesanal produzido em queijarias localizadas em microrregiões definidas e maturado em entreposto fora da sua microrregião ou em outra região do estado não caracterizada como produtora de Queijo Minas Artesanal, será denominado como “QUEIJO MINAS ARTESANAL”, vedado, neste caso, o uso do nome da microrregião de produção.

As particularidades de embalagens conferidas pela Comissão Organizadora também seguirão a norma mencionada para fins de aceitação e adequação do produto ao Concurso em questão.

ANEXO 5

ESPECIFICAÇÕES DA CATEGORIA 5 – INOVAÇÕES

Esta categoria é destinada a queijos que possuem registro, mas não se enquadram nas outras categorias.

Não há limite de inscrição de produto, porém queijos que se enquadram em outra categoria, mas não foram inscritos devido o limite máximo permitido, também não poderão ser inscritos nesta.

ANEXO 6

DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CASCA FLORIDA NATURAL.

Considera-se Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural, o queijo elaborado, dentro do estado de Minas Gerais, a partir do leite de vaca, integral, fresco, cru, hígido e recém ordenhado, com utilização de cultura láctica natural e que apresente consistência macia, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de aditivos e coadjuvantes, com ou sem olhaduras mecânicas, com ou sem casca rugosa e com presença de fungos brancos em toda a sua superfície, predominantemente de *Geotrichum candidum*.

De acordo com a Portaria nº 2307 de 12 de junho de 2024 (Minas Gerais, 2024), entende-se por Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural:

DEFINIÇÃO:

Considera-se Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural, o queijo elaborado, dentro do Estado de Minas Gerais, a partir do leite de vaca, integral, fresco, cru, hígido e recém ordenhado, com utilização de cultura láctica natural e que apresente consistência macia, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de aditivos e coadjuvantes, com ou sem olhaduras mecânicas, com ou sem casca rugosa e com presença de fungos brancos em toda a sua superfície, predominantemente de *Geotrichum candidum*.

DENOMINAÇÃO:

A denominação de venda do produto é “Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural”.

O “Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural” pode ter a identificação da microrregião correspondente ao Queijo Minas Artesanal. Para ter a denominação da microrregião, deverá obrigatoriamente ser maturado na queijaria onde foi produzido ou em entreposto localizado na mesma microrregião da queijaria produtora.

O queijo produzido em propriedades rurais ou maturado em entreposto localizados fora das microrregiões definidas em portarias será denominado, “Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural”, vedado, neste caso, o uso do nome da microrregião de produção.

COMPOSIÇÃO:

INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS

A) Leite integral que não tenha sofrido tratamento térmico;

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Mineiro de Agropecuária

B) Culturas lácticas naturais: pingo (soro-fermento ou soro fermentado);

C) Coalho registrado no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF);

D) Sal para consumo humano.

ADITIVOS E COADJUVANTES

Fica proibido o uso de qualquer tipo de aditivo ou coadjuvante de tecnologia na fabricação do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

O queijo apresenta consistência macia, de natureza amanteigada, textura compacta, cor interna branca a amarelada, sabor ligeiramente ácido, podendo apresentar-se levemente picante, com ou sem crosta grossa, podendo apresentar rugosidade de maior ou menor intensidade em sua casca, que deve ser brancacenta e sem trincas.

Coordenação:

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:

BRASIL. Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal.** Brasília: Gabinete do Ministro, 1997.

BRASIL. Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela).** Brasília: Gabinete do Ministro, 1997.

BRASIL. Instrução Normativa nº 73, de 24 de julho de 2020. **Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado queijo provolone.** Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2020.

MINAS GERAIS. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria IMA nº 2303, de 20 de maio de 2024. **Regulamento Técnico que estabelece a Identidade e Qualidade do Queijo Minas Artesanal.** Belo Horizonte: Instituto Mineiro de Agropecuária, 2024.

MINAS GERAIS. INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. Portaria IMA nº 2307, de 12 de junho de 2024. **Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.** Belo Horizonte: Instituto Mineiro de Agropecuária, 2024.