



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO 03/2023 DO I CONCURSO MUNICIPAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL EM CARMÉSIA - 2023

O **I CONCURSO MUNICIPAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CARMÉSIA** é uma realização da Prefeitura Municipal de Carmésia, por meio da Secretaria Municipal de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social em parceria com 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).

1. OBJETIVOS

O concurso tem por objetivo:

- I. Estimular a produção, com qualidade, do Queijo Minas Artesanal, buscando sua valorização;
- II. Premiar os melhores queijos e valorizar a atividade;
- III. Promover a divulgação entre consumidores e comerciantes
- IV. Incentivar a regulamentação e legalização dos estabelecimentos produtores de queijo.

2. COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora será responsável pela realização do I Concurso do Queijo Minas Artesanal em Carmésia, sendo composta por funcionários da Prefeitura Municipal de Carmésia e da EMATER-MG e poderá contar com a participação de funcionários de outros setores correlatos.

3. REGULAMENTO

O I Concurso Municipal do Queijo Minas Artesanal será sediado na cidade de Carmésia no dia **27 DE OUTUBRO DE 2023** e será regido por este Regulamento.

4. INSCRIÇÃO

4.1. Poderá participar do concurso o produtor de Queijo Minas Artesanal que atenda os seguintes requisitos:

4.1.1 Ser produtor de Queijo Minas Artesanal no município de Carmésia/MG.

4.1.2 Ter a propriedade registrada no município de Carmésia/MG.

4.1.3 O Produtor de Queijo Minas Artesanal deverá apresentar,

PUBLICADO EM 06/09/23

1


TAMIRYS NUNES VIEIRA





Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

sob pena de desclassificação, o atestado de capacitação do "Curso de Boas Práticas de Fabricação e Qualidade do Queijo Minas Artesanal", oferecido pela EMATER/MG, conforme cronograma previsto no Anexo I.

4.2. Cada produtor poderá inscrever apenas 01 (um) queijo no I Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal de Carmésia.

4.3. As inscrições deverão ser feitas no escritório local da EMATER-MG obedecendo aos prazos descritos nesse edital, conforme cronograma (ANEXO I).

4.4. Não haverá a cobrança de taxa de inscrição.

4.5. Os participantes deverão preencher uma ficha (ANEXO II) no ato da inscrição, aos cuidados da Comissão Organizadora.

4.6. O candidato deverá apresentar no ato da solicitação da inscrição, pessoalmente, ou através de procuração pública ou particular com firma reconhecida, os seguintes documentos:

- I. Cópia do Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Cópia da Carteira de Identidade;
- III. Documento que comprove a posse da propriedade (ITR, Certidão de Inteiro Teor, Escritura, CCIR e Contrato de Compra e Venda).

4.7. O período de inscrição no concurso será do dia 11/09/2023 até 15/09/2023, das 07:00 às 16:00 horas.

4.8. Cada produtor inscrito deverá apresentar duas (02) peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, identificados na embalagem como prova e contraprova. Os queijos não poderão ter identificação em baixo-relevo, placa de caseína ou nenhuma outra informação que torne possível o reconhecimento do produtor.

4.9. Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter o mínimo de 22 e o máximo de 30 dias de maturação, conforme o período mínimo estabelecido na Portaria IMA nº 1969 de 26/03/2020 para a região a que pertença, no caso de Carmésia, região não caracterizada.

4.10. Obrigatoriamente, o queijo deve ser maturado na própria queijaria.

4.11. É de inteira responsabilidade do produtor a declaração sobre o tempo e o local de

maturação.

PUBLICADO EM 06/09/23

Tamirys

TAMIRYS NUNES VIEIRA

Salvador



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

5. DA RECEPÇÃO DOS QUEIJOS

5.1. A Comissão Organizadora designará dentre seus membros aqueles incumbidos da recepção dos queijos inscritos, podendo incluir outros funcionários da Prefeitura Municipal de Carmésia e da EMATER-MG.

5.2. Os queijos deverão serem entregues no dia 27 de outubro, até às 12h.

5.3. 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.

5.4. A Comissão Organizadora responsabiliza-se por:

- I - Receber os queijos acompanhados dos respectivos documentos, bem como pelo registro da data, hora, número de entrada, registro fotográfico do produto recebido;
- II - Conferir as listas dos queijos admitidos e rejeitados, incluindo a causa da rejeição;
- III - Conservar as amostras em local com temperaturas adequadas 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, através da atribuição de códigos aleatórios, controlar a numeração e manter as listagens em sigilo.

5.5. A Comissão Organizadora reserva-se no direito de submeter às amostras, em qualquer fase do concurso, a ensaios laboratoriais complementares para verificação das declarações prestadas.

5.6. Caberá à Comissão Organizadora recusar a admissão de queijos por questões de aspecto visual e/ou utilização de ingredientes que não façam parte do processo de produção do Queijo Minas Artesanal previsto em lei; como resinas, fungos e outros. Serão rejeitadas as amostras que estiverem em desacordo com esse regulamento.

5.7. Os queijos devem serem entregues no seu material de acondicionamento e rotulagem usual, com a identificação do produtor e acompanhado de cópia da ficha de inscrição.

5.8. Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

e exposição no concurso, ou outros eventos de divulgação do QMA.

5.9. 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.

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

6. DAS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS

6.1. As amostras enviadas deverão atender às características predominantes da região de origem, conforme tabela 1:



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

TABELA 1: CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL, SEGUNDO A REGIÃO DE ORIGEM:

DESCRIÇÃO	Araxá	Campo das Vertentes	Canastra	Cerrado	Serra do Salitre	Serro	Triângulo Mineiro	Serras da Ibitipoca
CONSISTÊNCIA	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro a macio, manteigoso	Semiduro com tendência a macio	Semiduro	Semiduro com tendência a a macio	Semidura com centro macio
TEXTURA	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta	Compacta, podendo apresentar algumas olhaduras
COR	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Branca creme homogênea	Branca amarelada	Amarelo ouro, homogênea	Branca amarelada	Amarelo	Amarelo-claro
SABOR	Ácido agradável, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Ácido agradável, não picante	Ligeiramente ácido, não picante	Suave, pouco ácido e não picante	Ligeiramente ácido, brando	Suave com ligeira acidez	Suave, apresentando leve acidez
CROSTA	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina, sem trincas	Fina, amarelada, sem trincas	Fina
FORMATO	Cilíndrico de bordas retas/ arredondad	Cilíndrico de 12 a 15 cm de	Cilíndrico de bordas retas/ arredondad	Cilíndrico de faces planas e	Cilíndrico com cerca de 15 cm de			

Esolvader

PUBLICADO EM 06/10/23

TAMIRYS NUNES VIEIRA



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

	as	as	as	as	diâmetro, faces planas e bordas retas	as	bordas retas	diâmetro
ALTURA	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável	Variável
PESO	01 kg a 1,2 kg	700 g a 01 kg	01 kg a 1,2 kg	01 kg a 1,2 kg	800 g a 1,2 kg	700 g a 01 kg	800 g a 01 kg	800 g a 1,2 kg

Fonte: Caracterizações das regiões produtoras tradicionais de queijos artesanais de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro, produzidas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais - EMATER-MG.

PUBLICADO EM 02/09/23

TAMIRYS NUNES VIEIRA

Solador



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

6.2. Como o município de Carmésia faz limítrofe com municípios já caracterizados com o da microregião do Serro e o queijo por possuir as características iguais/semelhantes, nosso queijo melhor se adequa às mesmas características da região do Serro.

7. DOS CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

7.1. Para os critérios de classificação serão consideradas as seguintes pontuações, conforme a tabela 2:

Tabela 2 - PONTUAÇÃO DOS QUEIJS

Amostr s	Pontuação máxima
1. Apresentação: formato e acabamento (de péssimo a ótimo)	10
2. Cor: uniforme ou manchada (típica ou atípica)	10
3. Textura: olhadura e granulação (típica ou atípica)	20
4. Consistência: dureza e untuosidade (típica ou atípica)	25
5. Paladare e Olfato: sabor e aroma (agradável ou desagradável)	35
Total de pontos	100

7.2. Havendo empate na classificação final, será vencedor aquele que tiver maior número de pontos no atributo "paladar e olfato". Permanecendo o empate, o atributo "consistência" será avaliado e, persistindo empate será avaliado o atributo "textura".

7.3. Os jurados poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial daquela categoria.

8. DO JULGAMENTO

8.1. O julgamento do I **Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal em Carmésia** será realizado no **DIA 27 DE OUTUBRO DE 2023**, a partir das 17:00 horas na Praça Nossa Senhora do Carmo, em Carmésia.

8.2. As amostras serão apresentadas aos jurados, identificadas apenas por um número padronizado com três dígitos, conforme codificação preparada pela comissão organizadora.

8.3. A Comissão de Jurados utilizará um formulário para registrar os



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

resultados do julgamento.

8.4. Este formulário será entregue aos jurados no dia da realização do julgamento.

8.5. A decisão de julgamento da Comissão de Jurados será inapelável.

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

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

9.2. 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.

9.3. Ao iniciar o concurso, os queijos ficarão expostos à apreciação e análise dos jurados.

9.4. 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.

9.5. É proibida a utilização de cafés, vinhos ou outros alimentos que excitem as papilas gustativas e atrapalhem na percepção sensorial do julgamento.

10. DA COMISSÃO DE JURADOS

10.1. A Comissão Julgadora será formada por jurados selecionados pela Comissão Organizadora, entre estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área.

10.2. A Comissão de Jurados será composta por no máximo 07 (sete) componentes.

10.3. Os membros da Comissão de Jurados receberão os convites, que são pessoais e intransferíveis.

10.4. 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.

10.5. Antes do início das sessões de provas, os membros de júri deverão participar de uma reunião (virtual ou presencial) com a coordenação do Concurso para nivelamento de procedimentos, forma de preenchimento do formulário de avaliação e de critérios de classificação das

PUBLICADO EM 06/09/23

8

Tamirys

TAMIRYS NUNES VIEIRA

Salvador



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

amostras.

10.6. Durante o julgamento os jurados poderão se comunicar sempre que necessário. Após o término da avaliação e degustação dos queijos, os formulários/ planilhas impressas preenchidas pelos jurados, serão entregues fisicamente para a Comissão Organizadora.

11. DOS MOTIVOS DE DESCLASSIFICAÇÃO

11.1. A Comissão de Jurados poderá desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido no item 6 deste regulamento.

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

12. DA COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS

12.1. O resultado será compilado por membros da comissão organizadora.

13. DA PREMIAÇÃO

13.1. Será entregue o Certificado de Participação a todos produtores participantes do **I Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal em Carmésia - 2023**.

13.2. Será realizada a premiação com troféus.

13.3. O **terceiro** colocado receberá, a título de prêmio, 10 (dez) horas/máquinas e 03 (três) sacos de ração.

13.4. O **segundo** colocado receberá, a título de prêmio, 15 (quinze) horas/máquinas e 05 sacos de ração.

13.5. O **primeiro** colocado do I Concurso de Queijo Minas Artesanal de Carmésia receberá o apoio técnico necessário para regularização da sua produção junto aos órgãos competentes. Para isto, a Secretaria de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social poderá financiar as intervenções necessárias para o processo de regularização, podendo para tanto, realizar construções e/ou reformas nas instalações físicas da propriedade rural (currais, queijarias, entre outros).

14. DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora, que deverá ser nomeada pelo Secretário Municipal de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social.

14.2. Integram o presente Edital os anexos I e II, para todos os fins

PUBLICADO EM 06/09/23

9


TAMIRYS NUNES VIEIRA





Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

e efeitos.

Carmésia, 06 de setembro de 2023.

Salvador

Cleusiane Maria Salvador

Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico Social

PUBLICADO EM 06/09/23

Tamirys
TAMIRYS NUNES VIEIRA

10

Salvador



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

ANEXO I

CRONOGRAMA

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE	LOCAL
06/09/2023	16h	Publicação da íntegra do Edital de Chamamento Público nº 03 de 2023	Quadro de publicações oficiais e site da Prefeitura Municipal de Carmésia.
11/09/2023 a 15/09/2023	07h às 16h	Período de inscrição para o I Concurso Municipal do Queijo Minas Artesanal	Secretaria de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social EMATER/MG
18/09/2023	Até às 16h	Divulgação - Lista de Inscritos	Quadro de publicações oficiais e site da Prefeitura Municipal de Carmésia.
21/09/2023	15h	“Curso de Boas Práticas de Fabricação e Qualidade do Queijo Minas Artesanal”	Salão de Eventos da Prefeitura Municipal.
22/09/2023	16h	Divulgação - Lista de Classificados	Quadro de publicações oficiais e site da Prefeitura Municipal de Carmésia.
27/10/2023	12h	Entrega dos queijos	Secretaria de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social EMATER/MG
27/10/2023	17h	I Concurso de Queijo Minas Artesanal de Carmésia	Praça Nossa Senhora do Carmo

PUBLICADO EM 06/09/23

Tamirys

TAMIRYS NUNES VIEIRA

Salvador



Prefeitura Municipal de Carmésia

CEP 35878-000 – Estado de Minas Gerais

ANEXO II

FICHA DE INSCRIÇÃO

IDENTIFICAÇÃO:

Nome do produtor responsável pela queijaria: _____

Sexo: () Masculino () Feminino

Nome da propriedade: _____

Nome do queijo/queijaria que consta no rótulo: _____

CPF: _____ IE: _____

Endereço: _____ Município: _____

Celular: _____

Declaro ter lido e aprovado o Regulamento do I Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal.

Data da Inscrição: _____

Assinatura do Produtor: _____

Assinatura do Extensionista da EMATER-MG | Secretária de Fomento e Desenvolvimento Econômico Social: _____

PUBLICADO EM 06/09/23


TAMIRYS NUNES VIEIRA

