

**REGULAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJOS NO FESTIVAL DOS QUEIJOS
ARTESANAIS DE MINAS - 04 a 06 junho de 2026**

Obs: as informações grafadas em vermelho, serão confirmadas posteriormente

Sobre a participação no Festival:

- Somente poderão participar do Festival as **Associações Regionais de Produtores de Queijos Artesanais** devidamente constituídas e registradas em cartório;
- **As associações** deverão realizar sua inscrição através do link <https://forms.office.com/r/TKc7AzBgLW> **até o dia 05 de março de 2026**, impreterivelmente;
- Os estandes serão utilizados pelas associações regionais de produtores de queijos artesanais, que estejam inseridas em regiões produtoras, devidamente reconhecidas pelo estado de Minas Gerais através de portaria expedida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA.
- As associações deverão enviar para a organização do evento a **inscrição de cada produtor** participante **até o dia 30 de abril de 2026**, através do link <https://forms.office.com/r/ZxnpLFMdGe>
- Cada associação deverá disponibilizar, no mínimo, três pessoas para trabalhar no estande.
- O estande "Outras Regiões" será oferecido exclusivamente para produtores de Queijo Minas Artesanal que não estão localizados em nenhuma região produtora demarcada oficialmente pelo estado de Minas Gerais.
 - Para a participação no **estande “Outras Regiões”**, os produtores deverão preencher o formulário pelo link <https://forms.office.com/r/TiJjWj23SK> para realizar sua pré-inscrição, **até o dia 05 de abril de 2026**. A organização do evento fará a seleção dos produtores que participarão do estande “Outras Regiões” dando prioridade aos que não participaram de edições anteriores do FQAM. No caso do não preenchimento de todas as vagas disponíveis por produtores “novatos”, a organização agendará uma reunião online com os demais pré-inscritos, e realizará um sorteio ao vivo das vagas remanescentes;
- Apenas produtores de queijos artesanais de leite cru, devidamente regularizados, com selo de inspeção sanitária (SIM, SIE, Consórcios, SISBI ou SIF) poderão participar do evento;
- As associações poderão comercializar, expor e oferecer degustação dos Queijos Artesanais de Minas Gerais que já possuem regulamento técnico publicado pelo Governo do Estado, sendo o Queijo Minas Artesanal, Mantiqueira de Minas, Alagoa e Cabacinha do Jequitinhonha. Estes queijos devem representar, no mínimo, 70% dos queijos a serem comercializados em cada estande. Os demais 30% podem ser compostos por outros tipos de queijos artesanais de leite cru desde que sejam produzidos por associados regulares das respectivas associações regionais e devem possuir algum selo de inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF). No caso do Selo do SIM, para os queijos que não possuam RTIQ publicado pelo IMA, o produto também deve apresentar o Selo Arte ou o Selo Queijo Artesanal;

- Nos estandes destinados às associações regionais, bem como no estande "outras regiões", somente poderão ser comercializados queijos artesanais de leite cru de vaca. Queijos de leite de cabra, ovelha, búfala e outros mamíferos não serão permitidos nesses espaços;
- Não será permitida a venda de queijos de leite pasteurizado nestes estandes. A lei 23.157, de 18/12/2018, em seu Capítulo 1, artigo 22, inciso II, determina que "queijo artesanal o queijo elaborado com leite integral fresco e cru e com características de identidade e qualidade específicas";
- Nos estandes destinados às associações de produtores, bem como no estande "outras regiões", somente poderão ser comercializados queijos e souvenirs personalizados (tábuas, facas, maturadores, camisas, canecas, etc). Não será permitida a comercialização de outros derivados de leite cru (exemplo: Doce de leite) e outros produtos;
- Será permitida a degustação de outros produtos (doces, geleias, etc) somente para fins de harmonização com os queijos que estão sendo comercializados, sendo expressamente proibida a venda dos mesmos nos estandes destinados às regiões produtoras, bem como no estande "outras regiões". O evento dispõe de outros espaços para a venda desses produtos;
- A responsabilidade pela seleção de produtores e queijos a serem comercializados, fica sob a responsabilidade de cada associação regional de produtores. A organização sugere que haja rodízio dos queijos comercializados, em relação aos produtos vendidos em edições anteriores do evento;
- A quantidade de produtores e de marcas de queijo, por região, será definida pelas Associações, sendo obrigatório o mínimo de duas marcas por região, devidamente legalizados junto aos órgãos de inspeção sanitária, para a comercialização no evento;
- A comercialização de queijo no recinto destinado ao FQAM se restringe ao espaço locado, não podendo o produtor, assim como seus auxiliares, exercerem a venda como ambulante ou mesmo se fixarem em outro local não autorizado pela Organização do evento;
- A qualidade dos queijos ofertados é de inteira responsabilidade do produtor/expositor, devendo o mesmo respeitar a legislação vigente;
-

Sobre o funcionamento dos estandes:

- O Festival dos Queijos Artesanais de Minas será realizado nos dias **04, 05 e 06 de Junho de 2026**. Os horários de funcionamento para o público serão, em todos os dias, **das 10h às 22h**. Os

produtores/expositores e profissionais que trabalharão nos estandes deverão estar posicionados **30 minutos antes** da abertura do evento para o público. No dia 04/06, os estandes de queijo deverão estar montados e com a presença dos produtores a partir das 9 horas, devido à abertura oficial do evento pelas autoridades das instituições realizadoras e parceiras;

- As Associações devem retirar os crachás das pessoas que trabalharão nos estandes, no dia **03/06, de 14h às 20h e/ou no dia 04/06, de 8h às 9h**, no Centro de Atendimento ao Expositor (CAEX), localizado dentro do evento;
- As Associações devem respeitar os horários de funcionamento do evento - da abertura até o encerramento - mantendo o número mínimo de 3 (três) pessoas em seu estande;
- Os produtores/expositores e pessoas que trabalharão no estande devem utilizar todos os materiais promocionais do evento, que vierem a ser disponibilizados pela Organização (sacolas, materiais de divulgação, etc.);
- Outros utensílios necessários (facas, palitos, pratos, guardanapos, etc.) para a degustação e apresentação dos produtos ao público são de responsabilidade de cada Associação/expositor. A organização sugere que cada região providencie, no mínimo, 100 unidades de sacolas, como reserva técnica;
- Todos os equipamentos necessários à execução da venda do queijo, como máquinas de cartão, calculadora, material de escritório, são de responsabilidade da Associação/expositor;
- As Associações devem manter o estande organizado e limpo constantemente;
- Os estandes terão identidade visual padrão do evento, não sendo permitido o uso de banners, placas, bandeiras, painéis, etc;
- **Em até 7 dias corridos após a realização do evento**, as Associações deverão enviar à Organização as informações referentes à quantidade de produtos vendidos durante o evento, bem como o valor faturado. Essas informações deverão ser enviadas através do link <https://forms.office.com/r/5zni4UymgY> As associações deverão compilar os dados de todos os produtos e preencher a planilha com o somatório da sua região. No caso dos expositores do estande “Outras Regiões”, cada produtor enviará as suas próprias informações através do link <https://forms.office.com/r/9JygXCMRDc>

Sobre o fornecimento de queijo para os chefs parceiros e oficinas ministradas no evento:

- Nesta edição, o Festival contará com **7 chefs** que vão preparar seus pratos com os Queijos Artesanais



de Minas. Para isso, as Associações deverão definir quais produtores devem fornecer os queijos para os chefs;

- Devido ao volume de queijos encomendados pelos chefs e pela oportunidade de mídia, solicitamos que o valor do queijos seja inferior ao praticado normalmente no mercado (valor de atacado);
- O Serviço de Aprendizagem Rural (SENAR) realizará de 2 a 3 oficinas durante o evento, como forma

de divulgação do queijo artesanal e incentivo ao consumo desse alimento. Para isso, é necessário que cada associação forneça de 1 a 2 peças de queijos para realização dessas oficinas;

- Os queijos fornecidos para as oficinas deverão ser entregues aos coordenadores no primeiro dia de evento;

Sobre produtos, preços e estoque:

- As Associações podem diversificar o repertório de produtos com a oferta de porções menores de queijo, por exemplo, desde que esta forma de comercialização seja informada à Comissão Organizadora do Festival, para que haja padronização dos produtos, no que diz respeito a tamanho, vasilhame descartável, etc;
- As Associações poderão comercializar queijos inteiros ou peças fracionadas;
- As Associações devem apresentar à Organização, até o dia 10 de maio de 2025, o preço de venda pretendido de cada um dos produtos a serem comercializados no estande;
- O preço de venda de cada produto deverá ser inferior, em pelo menos **10%**, no valor médio praticado no mercado de Belo Horizonte;
- A Organização poderá divulgar os preços dos queijos em display exposto no balcão do estande ou em outras peças de divulgação e site;
- O preço de venda informado à Organização não poderá sofrer alteração durante o evento. Caso este fato ocorra, o produtor será advertido pela Organização, sendo vedada sua participação nos próximos eventos;
- As Associações deverão disponibilizar para venda o estoque mínimo de 250 kg de queijos;
- As Associações se comprometem a gerenciar o estoque de produtos, mantendo uma reserva técnica, de forma que não haja desabastecimento durante o funcionamento do evento;
- A Organização deve ser comunicada com antecedência se o estoque estiver baixo para que sejam discutidas soluções;
- A Organização fornecerá um espaço refrigerado no local do evento para estoque dos queijos



dos produtores/expositores participantes.

Estacionamento e descarga de materiais e produtos:

- Cada associação terá direito a duas vagas de estacionamento simultaneamente
- O horário de descarga de materiais e produtos será de **23 horas às 9 horas**.
- A entrada do estacionamento e para descarga será pela **rua Craveiro Lopes (rua dos fundos do parque da Gameleira)**

Considerações finais:

- A Organização reforça a importância das boas práticas de higiene, boa apresentação, a utilização de uniforme, touca, bonés ou chapéu;
- Casos omissos nesta seção, consulte o Manual do Expositor ou a Organização.