

3ª AVALIAÇÃO TÉCNICA DE QUEIJOS DE PRODUTORES ASSISTIDOS PELO ATEG AGROINDÚSTRIA

REGULAMENTO

A AVALIAÇÃO TÉCNICA DE QUEIJOS DE PRODUTORES ASSISTIDOS PELO ATEG AGROINDÚSTRIA é promovida pelo SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DE MINAS GERAIS e FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DE MINAS GERAIS - FAEMG e obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DOS OBJETIVOS

1.1. Com o objetivo de valorizar a produção, incentivar a legalização dos estabelecimentos produtores, promover e estimular a melhoria de qualidade dos produtos produzidos pelos assistidos do programa AteG – Agroindústria, o SISTEMA FAEMG SENAR organiza a 3ª Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos, como uma forma de dar visibilidade às queijarias e pequenas agroindústrias, que mesmo com o crescimento do setor, ainda possuem muitos desafios. Ademais, visa subsidiar os produtores de informações para que possam ter um maior entendimento da realidade dos seus produtos. Ainda, com os laudos analíticos em mãos terão a possibilidade de divulgar e encorajar a cultura de consumo; orientar e informar o mercado sobre as características individuais de seus produtos; além de estimular os produtores a realizar o melhoramento contínuo no processo de produção.

2. REALIZAÇÃO

2.1. A Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos pelo ATeG Agroindústria será realizado no dia 11 de junho de 2025, no Parque de exposição da Gameleira, concomitante ao Festival de Queijos Artesanais de Minas Gerais, que acontece no período de 12 a 14 de junho de 2025.

3. DA COMISSÃO ORGANIZADORA DA AVALIAÇÃO

3.1. A Comissão Coordenadora da 3ª Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos pelo ATeG Agroindústria será realizada por uma Consultora e por uma Analista Técnica, com o auxílio de uma Comissão Técnica, formada por Técnicas Especialistas, Supervisores e Técnicos do AteG Agroindústria do SENAR-AR/MG. A Comissão Organizadora tem a missão de garantir o cumprimento do presente regulamento, zelar pelo perfeito desenvolvimento, preparação, exame organoléptico das amostras e pela comunicação dos resultados.

4. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. A participação nesse Regulamento é **voluntária** e **gratuita** e estarão aptas a participar da 3ª Avaliação Técnica de Queijos de produtores assistidos pelo ATeG Agroindústria todos os queijos confeccionados no Estado de Minas Gerais e procedentes de produtores atendidos pelo programa AteG Agroindústria do SENAR-AR/MG.

4.2. Serão aceitos queijos produzidos com leite cru ou pasteurizado de leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala.

4.3. Para os queijos de leite cru deverão ser respeitados o prazo mínimo de maturação previsto em legislações específicas.

4.4. Em caso de dúvidas com relação ao enquadramento do produto inscrito, a Comissão Organizadora se reserva no direito de verificar as informações juntamente ao produtor.

4.5. Os queijos devem corresponder a lotes destinados à comercialização.

5. DAS INSCRIÇÕES

5.1. As inscrições serão aceitas **até 01 de junho de 2025**, através do

link: <http://code.st/avaliacaoqueijo2025>

5.2. Poderão inscrever-se PESSOAS FÍSICAS ou JURÍDICAS, após o envio da inscrição será gerado um código de identificação que será enviado ao e-mail cadastrado confirmando a inscrição.

5.3. A empresa ou produtor se responsabiliza integralmente pelos dados informados nesta ficha e autoriza o uso dos dados pessoais coletados e/ou uso da imagem de acordo com o disposto nos itens 11.1 e 11.2 do Regulamento, bem como declara estar de acordo com **todos** os demais requisitos dispostos no Regulamento. Sob as penas da lei, declara que as informações aqui contidas são verdadeiras e se responsabiliza por todas elas.

5.4. As inscrições se iniciam em 08 de maio e serão encerradas no dia 01 de junho de 2025 ou até que **se atinja o número máximo de 300 inscritos**.

5.5. As queijaria e agroindústrias inscritas poderão participar com seus produtos em uma ou mais categorias a serem julgadas, podendo inscrever diferentes tipos de queijos, limitadas ao máximo de cinco produtos por produtor ou estabelecimento.

5.6. Todas as categorias serão julgadas, independente do número de amostras por categorias.

5.7. As amostras que participarão da avaliação deverão ser entregues **no período de 15 de maio a 10 de junho, para o técnico de campo que assiste ao produtor**.

5.8. Deverão ser enviadas pelo menos 02(duas) amostras não fracionadas para produtos com peso inferior a 1 (um) kg. Para produtos com peso superior ou igual a 1 (um) kg, poderá ser enviada somente uma amostra totalizando 1 (um) kg. Somente serão julgados os produtos das queijarias e agroindústrias que tiverem enviado o número mínimo de amostras solicitadas.

5.9. Os ORGANIZADORES não se responsabilizam por inscrições que não forem recebidas em função de problemas na transmissão de dados, no servidor ou em provedores de acesso, sem exclusão das demais situações decorrentes de caso fortuito ou força maior.

6. APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

6.1. São de responsabilidade dos 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.

6.2. Os queijos devem ser enviados com sua embalagem original, rotulados e dentro do seu prazo de validade no momento do julgamento das amostras pela Comissão Técnica. Caso isso não ocorra, o produto será considerado como produto vencido e desclassificado).

6.3. O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.

6.4. Para o julgamento, os queijos deverão ser apresentados em estado natural ou revestidos com produtos que não impeçam de apreciar a superfície deles em termos de possíveis defeitos.

6.5. A Comissão Técnica irá resolver individualmente a forma de apresentação, a fim de cuidar plenamente da validade do mesmo em condições ideais de conservação.

6.6. Uma vez inscritos, os queijos se tornam propriedade da ORGANIZAÇÃO e as quantidades remanescentes do julgamento poderão servir para outras atividades do evento ou doadas para instituições sem fins lucrativos ou seja, não haverá devolução das amostras ou parte delas para os participantes, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

6.7. O queijo apresentado será identificado por um código e será enviado às mesas de avaliação, sem nenhuma identificação comercial.

6.8. Os ORGANIZADORES não são responsáveis por atrasos, perdas, danos, furtos e/ou qualquer outro ato que afete a qualidade dos queijos até sua chegada ao destino.

6.9. As informações prestadas pelos participantes devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

6.10. Caracterização para inscrição:

- Qual o seu queijo?

- Queijo Minas Artesanal
- Queijo Minas Frescal
- Queijo Minas Padrão
- Queijo Minas Meia Cura
- Queijo Artesanal de Alagoa
- Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas
- Queijo Artesanal Cabacinha
- Queijo Mussarela e suas derivações (nozinho, tracinha, cabacinha)
- Requeijão Moreno
- Queijo Autoral
- Outros - descrever

Tratamento do Leite:

- Cru ou pasteurizado

Tipo de Leite:

- Vaca**
- Cabra**
- Ovelha**
- Búfala**

Tipo de processamento / Tratamento da Massa:

- Massa crua maturado (sem cozimento após coalhar)**
- Massa crua fresca (sem cozimento após coalhar)**
- Massa semicozida (com cozimento de até 48°C após coalhar)**
- Massa cozida (com cozimento acima 48°C após coalhar)**
- Massa filada (com tratamento da massa em água quente - filagem)**
- Massa fundida (com fusão da massa e/ou diferentes tipos de queijo em tacho)**
- Massa láctica/ácida (massa obtida pela ação de um ácido, como vinagre, ácido láctico, ácido cítrico)**
- Outros – descrever**

Tipo de prensagem:

- Não prensado
- Prensado Manual
- Prensado Mecanicamente

Tipo de casca

- Sem casca
- Casca lisa
- Cera/Película
- Tempero/Vinho/defumado
- Folhas/Flores
- Casca florida/mofada
- Outros

Maturação

- Fresco – até 7 dias
- Maturado – 7 a 14 dias
- Maturado – 15 a 30 dias
- Maturado – 31 a 60 dias
- Maturado – 61 a 120 dias
- Maturado – acima de 120 dias

Outras descrições

6.11. No caso de produtos que não estejam incluídos nas categorias, a Comissão, de acordo com as inscrições, agirá de acordo com os parâmetros fixados para cada tipo de queijo, reservando o direito de os aceitar ou rejeitar.

7. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO JULGADORA

7.1. A Comissão Julgadora fará a seleção das amostras (triagem) por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

7.2. A Comissão Julgadora analisará as amostras de queijos, pontuando-os quanto ao seu atributo (habilitação sanitária, aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor) – de 0 a 10 pontos e seus respectivos pesos:

Atributo	Peso
7.2.1 - Habilitação Sanitária	10 (dez)
7.2.2 - Aspecto global	10 (dez)
7.2.3 – Cor	10 (dez)
7.2.4 – Textura	15 (quinze)
7.2.5 – Odor	15 (quinze)
7.2.6 – Aroma	15 (quinze)
7.2.7 – Consistência	20 (vinte)
7.2.8 – Sabor	50 (cinquenta)

7.3. As queijarias que não disponham de habilitação sanitária poderão participar. No entanto, terão descontados da sua nota total os pontos atribuídos no item 7.2.1.

7.4. As amostras de queijos serão avaliadas sensorialmente de acordo com as premissas da comissão organizadora, pautada nos princípios da ciência de Análise Sensorial.

7.5. As amostras devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

7.6. Os avaliadores emitirão relatório fundamentado com a análise dos produtos enviados e de acordo com os critérios e pontos estabelecidos.

8. DO COORDENADOR DE MESA

8.1. Cada mesa contará com um coordenador, que será responsável pela harmonização de informações entre os avaliadores.

8.2. A metodologia será através do consenso dos resultados obtidos individualmente por cada juiz, priorizando a apresentação das posições mais dissimilares, para expressar o que é detectado por cada um e, assim, buscar com os demais, o acordo de opiniões da existência do desvio e a pontuação resultante a ser aplicada.

8.3. O coordenador será o responsável por submeter à comissão organizadora qualquer dúvida ou pergunta da mesa. Terá a responsabilidade também de comunicar qualquer conflito de interesse que será apresentado à comissão organizadora para a resolução em sua mesa.

9. DA COMISSÃO TÉCNICA / AVALIADORES

9.1. A Comissão Técnica / Avaliadores serão selecionados pela Comissão Organizadora do Evento.

9.2. A Comissão Técnica / Avaliadores é formada por profissionais com capacitação técnica em análise sensorial e/ou conhecimento técnico do processo produtivo de lácteos.

9.3. A Comissão Técnica / Avaliadores será formada por profissionais que atuam diretamente no programa de Assistência técnica e gerencial (consultores, técnicos, supervisores e analistas). Havendo a necessidade, outros profissionais do SISTEMA FAEMG SENAR, como instrutores e analistas que atuam na área de lácteos poderão ser convidados para participarem das análises.

9.4. A Comissão Técnica / Avaliadores selecionados serão submetidos a treinamento *online* para um nivelamento de informações e uma capacitação presencial antes de proceder a avaliação dos produtos.

9.5. A Comissão Organizadora será responsável por garantir a transparência de todo o processo de avaliação das amostras e pontuação atribuída.

10. PESSOAL DE APOIO

10.1. Todos os participantes e acompanhantes devem manter durante o evento um comportamento respeitoso a fim de não influenciar o julgamento dos avaliadores.

11. ENTREGA DO RESULTADO

11.1. A entrega dos resultados ocorrerá a partir do dia 10 de julho de 2025, individualmente para cada produtor, enviado por e-mail. Todas as queijarias e agroindústrias participantes receberão o certificado de participação com a menção de sua nota de avaliação.

12. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E USO DE IMAGEM

12.1. O participante ao realizar sua inscrição está automaticamente concordando e autorizando os Organizadores, sem ônus e/ou contrapartidas de qualquer natureza, a ter acesso, utilizar, manter e processar seus dados pessoais, na forma da Lei nº 13.709/2018, bem como a usar gratuita e livre de qualquer ônus sua imagem e voz, na comunicação e divulgação, em qualquer meio e/ou forma (site, plataforma ao vivo, blog, filme, newsletter, revista, mídias sociais, entre outros) do Festival do Queijo Artesanal de Minas 2025 e de acordo ainda, com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

12.2. Os ORGANIZADORES excluirão as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro; ou (ii) solicitação de eliminação de informações pessoais protegidas, mediante solicitação formal endereçada ao SISTEMA FAEMG, por meio do canal “Fale Conosco” disponível em www.sistemafaemg.org.br.

12.3. Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709/2018) ou se tiver alguma dúvida, entre em contato por meio do canal “Fale Conosco” disponível em www.sistemafaemg.org.br.

13. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

13.1. Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos através do e-mail: ateg.agroindustria@senarminas.org.br

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. A inscrição na 3ª Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos pelo AteG Agroindústria configura a aceitação de todas as normas e condições estabelecidas neste Regulamento, renunciando o participante a quaisquer ações judiciais, interpelações e/ou recursos.

14.2. Os horários que acontecerão as análises/provas serão divulgados pelos técnicos de campo e supervisores do Programa AteG

14.3. Todas as amostras de queijo enviadas receberão ao final do evento uma análise técnica elaborado pela Comissão de avaliadores estabelecida;

14.4. Todos os participantes da 3ª Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos pelo AteG Agroindústria, na condição de ofertantes ou de vendedores, se declaram cientes de que os ORGANIZADORES não tem qualquer responsabilidade sobre a negociação ou acerca da garantia que as amostras enviadas representam o lote, cabendo, neste caso total e irrestrita responsabilidade ao produtor rural.

14.5. Os ORGANIZADORES não se responsabilizarão pelas despesas com transporte, alimentação, hospedagem ou quaisquer despesas dos participantes e seus acompanhantes na 3ª Avaliação Técnica de queijos de produtores assistidos pelo AteG Agroindústria, que acontecerá no Festival do Queijo Artesanal de Minas 2025.

14.6. As amostras inscritas que não contiverem as informações e comprometam a análise, bem como as que não atenderem aos requisitos indicados neste Regulamento terão sua inscrição automaticamente rejeitada.

14.7. As decisões das Comissões de Avaliadores são soberanas e contra elas não cabem recursos de qualquer espécie.

14.8. Os participantes se declaram cientes de que a falsidade na apresentação de documentos e informações quanto às condições de participação neste Regulamento os sujeitarão às penalidades previstas na legislação aplicável para o caso concreto, isentando os ORGANIZADORES de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal gerada por deficiências e/ou danos causados por seus produtos.

14.9. Os ORGANIZADORES reservam-se ao direito de cancelar, suspender ou modificar qualquer item deste Regulamento, bem como interrompê-lo, caso ocorram fraudes, dificuldades técnicas, ou qualquer outro impedimento que esteja fora de seu controle e que comprometa a integridade da avaliação dos produtos de forma que o mesmo não possa ser conduzido como originalmente planejado, sem aviso prévio.

14.10. Não poderão participar desta prova pessoas diretamente envolvidas na organização, bem como empresas que possuem em seu quadro societário, dirigente ou empregado do SENAR-AR/MG.

14.11. Os casos omissos deste Regulamento serão definidos pela Comissão Organizadora, sendo as decisões desta Comissão soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

Belo Horizonte, 06 de maio de 2025.