

REGULAMENTO DO I CONCURSO DE QUEIJOS DE LEITE DE CABRA E OVELHA DA REGIÃO SUDESTE

Art.1º - O I CONCURSO DE QUEIJOS DE LEITE DE CABRA E OVELHA DA REGIÃO SUDESTE será promovido e realizado pela Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos do Estado de Minas Gerais – ACCOMIG/Caprileite, em parceria com a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – SEAPA e suas vinculadas, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-MG e Instituto Mineiro de Agropecuário – IMA, pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, pela Prefeitura Municipal de Coronel Pacheco e pela Associação dos Criadores de Cabras Leiteiras da Zona da Mata de Minas Gerais - CAPRIMA.

Art.2º – Objetivos

- Estimular a produção e incentivar a constante melhoria da qualidade dos queijos, buscando sua valorização como meio eficaz na manutenção e abertura de mercados consumidores;
- Promover e divulgar o queijo de leite de cabra e ovelha no Estado e no País;
- Incentivar os produtores à qualificação dos produtos e processos, destacando a importância da regularização dos estabelecimentos;
- Premiar nas categorias Ouro, Prata e Bronze.

Art.3º - O presente regulamento se aplicará para o julgamento dos queijos inscritos no I CONCURSO DE QUEIJOS DE LEITE DE CABRA E OVELHA DA REGIÃO SUDESTE

Parágrafo primeiro – Categorias de queijos de leite cabra e ovelha que serão julgadas neste concurso:

Queijos de Leite de Cabra

Categorias:

- a) Fresco
- b) Queijo de massa lática temperado
- c) Queijo de massa lática não temperado
- d) Maturação até 30 dias
- e) Maturação acima de 30 dias

f) Outros (ex: Mofo, minerais)

Queijos de Leite de Ovelha

Categorias:

- a) Fresco Massa mole
- b) Maturado – 30 a 90 dias massa prensada
- c) Massa temperada
- d) Outros (ex: Mofo, minerais)

Art.4º – A comissão organizadora será composta por integrantes da Associação dos Criadores de Caprinos e Ovinos do Estado de Minas Gerais – ACCOMIG/Caprileite, da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais – SEAPA e suas vinculadas Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER e Instituto Mineiro de Agropecuário – IMA, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, da Prefeitura Municipal de Coronel Pacheco e da Associação dos Criadores de Cabras Leiteiras da Zona da Mata de Minas Gerais - CAPRIMA, os quais não participarão como jurados do concurso.

Art.5º - Poderão participar do concurso todos os produtores de queijo de leite de cabra e ovelha dos estados de Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo.

Art.6º - Os produtos inscritos deverão ter inspeção de Órgãos Oficiais: municipal, estadual ou federal.

Art.7º - A inscrição custará R\$100,00 (cem reais) para até três queijos inscritos em qualquer categoria. O valor deve ser depositado na conta da ACCOMIG/Caprileite (Banco do Brasil – Agência 4383-4 – Conta Corrente 21886-3). Os participantes deverão preencher a ficha de inscrição que consta na última página deste regulamento e enviá-la juntamente com o comprovante de depósito/transferência bancária até o dia 28 de junho, por via eletrônica, aos cuidados da Comissão Organizadora no e-mail caprileite@terra.com.br. Mais informações pelo telefone (31) 3371-2507.

Art.8º - As unidades deverão ser entregues identificadas no dia anterior ao concurso, ou seja, no dia 5 de julho de 2019, no NUTTEC/Embrapa Gado de Leite (Rod. MG 133 km 42 - Coronel Pacheco/MG) até às 17 horas. Deverão ser entregues quatro queijos quando o peso individual for de até 500g/unidade, dois

queijos quando o peso for de até 1 Kg/unidade e 1 queijo quando a unidade tiver o peso entre 1 Kg e 5 Kg.

Art.9º - As amostras deverão ser entregues em suas embalagens e com rótulos originais, na temperatura indicada para cada tipo de queijo, acompanhadas de cópia da ficha de inscrição.

Art.10 - Caberá à Comissão Organizadora a recusa de amostras de queijos por questões de aspecto visual, utilização de quaisquer ingredientes que não façam parte do processo de produção e por ausência de inspeção oficial.

Art.11 - As amostras, depois de recebidas, serão identificadas por números, cabendo à Comissão Organizadora o controle sobre esses números, cuja listagem será mantida em sigilo.

Parágrafo único: os queijos não poderão ter identificação em baixo relevo ou nenhum outro artifício que possa identificar o produtor.

Art.12 - Após a admissão no Concurso, todos os queijos poderão ser fotografados para eventuais montagens de painéis de divulgação e exposição no Concurso ou em outro evento congênere.

Art.13 - A Comissão Organizadora não se responsabiliza por eventuais danos sofridos pela amostra durante o transporte. No entanto, responsabiliza-se pela boa conservação das amostras após entrega, devendo mantê-las em local adequado.

Art.14 - Não haverá devolução das amostras ou parte delas para os produtores, mesmo que estas sejam desclassificadas por quaisquer motivos.

Art.15 - A Comissão Julgadora será composta por juízes convidados pela Comissão Organizadora.

Art.16 - Os atributos a serem julgados são: aparência, consistência e sabor.

Art.17 - Havendo empate na classificação final, será considerado vencedor aquele que apresentar maior pontuação em Sabor. Permanecendo o empate, maior pontuação em Consistência. Se mesmo assim prevalecer empate, será considerada a maior pontuação em Aparência.

Art.18 - Os 3 (três) primeiros colocados vencedores deste concurso serão classificados como ouro, prata e bronze. Os mesmos receberão troféus e certificados, além do direito de utilizar em embalagens e em peças divulgação o selo que o identifica como vencedor desta edição do concurso.

Art.19 - Os resultados serão divulgados pela Comissão Organizadora e pelos órgãos de imprensa.

Art.20 – O concurso se realizará no dia 6 de julho das 9h às 12h, na quadra poliesportiva Josemar Placidino de Souza, à Rua dos Andradas S/N, Centro, Coronel Pacheco/MG e a premiação vai ocorrer no dia 6, às 13h.

Art.21 – Os queijos serão avaliados nas categorias a partir de cinco ou mais inscritos.

Art.22 – Os casos omissos deste Regulamento serão dirimidos pela Comissão Organizadora.

FICHA DE INSCRIÇÃO

I Concurso Estadual de Queijos de Cabra e Ovelha da Região Sudeste

Nome do laticínio:

Nome do proprietário:

CPF:

ID:

E-mail:

Telefones:

Endereço da propriedade:

Nome do queijo:

Tipo de leite: Cabra () Ovelha ()

Categoria:

Ingredientes:

Período de maturação:

Registro sanitário: SIM () SIE () SIF ()