

Concurso promete eleger os melhores queijos artesanais do Brasil

Seg 11 abril

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) é parceira da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) na realização da edição Queijos do Prêmio CNA Brasil Artesanal.

O concurso, que irá premiar os melhores queijos nas categorias artesanal tradicional de 30 a 180 dias de maturação; artesanal com tratamento térmico; e artesanal com adições/ aromatizados/ condimentados, está com inscrições abertas até o dia 22/4.

Para participar, o produtor deve ser inscrito e ou efetuar cadastro no Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/Senar, além de atender aos critérios da legislação específica sobre queijos artesanais e ao regulamento do prêmio.

O participante pode inscrever um produto por categoria. O edital e o passo a passo para as inscrições podem ser consultados pelo site (<https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais/>).

Após a confirmação da inscrição, as amostras dos queijos participantes devem ser encaminhadas para a sede da Epamig, em Belo Horizonte (Avenida José Cândido da Silveira, 1.647, Bairro União), conforme as instruções e recomendações constantes no edital. As postagens das amostras via Correios ou transportadoras devem ser feitas até o dia 30/4 e as entregas presenciais ocorrer entre os dias 2 e 6/5.

Avaliação

A primeira etapa de avaliação dos queijos contará com a participação de um júri qualificado, composto por especialistas nacionais, selecionados pela Comissão Técnica.

Nesta fase, a coordenação das atividades será dos pesquisadores/ professores da Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), Fernando Antônio Resplande Magalhães e Paulo Henrique Costa Paiva e Daniel Arantes Pereira (Campo Experimental Risoleta Neves/ Epamig).

Para a avaliação dos atributos sensoriais, os critérios considerados são aspecto global (aparência do queijo sem a embalagem), cor, textura (olhaduras, por exemplo), odor (cheiro do queijo), aroma, consistência e sabor.

Após a seleção pelo júri técnico, os cinco produtos melhor classificados por categoria participarão de uma avaliação por um júri popular, coordenada pela CNA, em Brasília. Os vencedores serão definidos pela soma das pontuações nos dois julgamentos e a terceira etapa, que consiste na avaliação da história dos produtos.

As inscrições para o Prêmio CNA Brasil Artesanal – edição Queijos estão abertas até o dia 22/4. Mais informações: www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais/

