

Inscrições para o Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal serão abertas na segunda-feira (17/10)

Sex 14 outubro

As inscrições para o 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) serão abertas na segunda-feira (17/10). Podem participar produtores classificados nas etapas regionais do concurso e, nas regiões onde não houve concurso, aqueles com empreendimentos legalizados junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) ou serviços de inspeção federal ou municipal ou, ainda, ao Consórcio Regional de Inspeção. Este ano, o concurso também abre espaço para a escolha dos cinco melhores queijos artesanais de Alagoa e Mantiqueira.

O concurso é uma realização do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Emater-MG](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).

Ele vai acontecer dia 30 de novembro na sede da Emater-MG, em Belo Horizonte. O júri é composto de estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área. Pelo regulamento, todos os produtores concorrentes do 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal ganharão o Certificado de Participação e receberão troféus os cinco primeiros classificados: Campeão Estadual, Vice-Campeão Estadual, além dos 3º, 4º e 5º colocados da disputa estadual.

Inscrições

A inscrição para o Concurso Estadual do QMA é gratuita e deve ser feita nos escritórios locais da Emater-MG ou de forma on-line pelo [formulário eletrônico](#), até 14/11. Cada produtor inscrito deverá enviar duas peças inteiras de queijo de casca lisa, do mesmo lote de fabricação, sem identificação em baixo-relevo, placa de caseína ou nenhuma outra informação que torne possível o reconhecimento da marca, da região ou do produtor no momento do julgamento. Os queijos encaminhados ao concurso deverão ter de 14 a 30 dias de maturação.

Produtores legalizados conforme as regras do concurso, mas com queijaria localizada fora das regiões caracterizadas (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro), poderão se inscrever e concorrer diretamente na etapa Estadual. Caso o número de produtores inscritos de fora das regiões caracterizadas exceda a cinco, haverá julgamento e pré-seleção para escolha dos cinco, que concorrerão na etapa estadual.

Queijos artesanais Alagoa e Mantiqueira

A coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues, diz que este ano a novidade do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal será a participação dos queijos artesanais Alagoa (do município Alagoa) e Região Mantiqueira de Minas (Aiuruoca,

Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa-Quatro e Pouso Alto (nove municípios).

Nesse caso, os produtores também precisam estar legalizados e enviar duas peças inteiras de queijo do mesmo lote de fabricação, pesando entre 800 gramas e 1,5 kg cada, com maturação entre 14 e 30 dias, e sem nenhuma informação que torne possível o reconhecimento da marca, da região ou do produtor no momento do julgamento. Cada queijo deve ser entregue na embalagem usual de comercialização, com rótulo que conste nome do produtor, o selo de inspeção, data de fabricação, acompanhadas do formulário de inscrição. As inscrições deverão ser feitas nos escritórios locais da Emater-MG ou de forma on-line, pelo [formulário eletrônico](#).

O prazo de entrega de todos os queijos que disputaram o 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) nos escritórios da Emater-MG será dia 28/11. “Além de premiar os melhores queijos e valorizar a atividade, o concurso ajuda na divulgação dos queijos artesanais mineiros entre consumidores e comerciantes”, salienta Maria Edinice.