



EXPO QUEIJO

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

REGLAMENTO

Art. 1º- El Concurso Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024 se realizará del 27 al 30 de junio de 2024, en el Grande Hotel Termas Araxá, en Araxá-MG.

OBJETIVO

Art. 2º- El objetivo del Concurso Internacional de Quesos Araxá ExpoQueijo Brasil 2024 es incentivar la producción de quesos de alta calidad, incentivar las mejores prácticas en la producción de quesos artesanales, promover las regiones productoras, agregar valor al producto y difundir la diversidad de sabores a los consumidores. , generando valor para toda la cadena, desde la producción hasta el consumo.

COORDINACIÓN

Art. 3º- El Comité Coordinador estará compuesto por Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, a través de EPAMIG ILCT, con el apoyo de profesionales de la Secretaría de Estado de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Minas Gerais (Seapa-MG) y sus filiales (Emater-MG, Epamig e IMA).

EXPOQUEIJO

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

PARTICIPACIÓN

Art. 4º- Todos los productores de queso artesanal de Brasil y del exterior podrán participar del Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024, siempre que sus productos pasen algún tipo de inspección oficial. En el caso de Brasil, Inspecciones Federales, Estatales, Distritales o Municipales.

INSCRIPCIONES

Art. 5 - Las inscripciones se realizarán del 1 al 30 de mayo mediante el formulario de inscripción al concurso, que estará disponible en el sitio web www.expoqueijobrasil.com.br. Y en esta edición de 2024 se aceptarán un máximo de 1.100 quesos para participar en el concurso.

Primer párrafo: Los inscriptos en el Concurso son responsables de la veracidad de toda la información proporcionada al momento de la inscripción. Incluso, respecto del Registro Sanitario ante un Organismo Oficial de Inspección, bajo pena de descalificación y/o pérdida de premios.

Segundo párrafo: Las inscripciones nacionales (Brasil) se realizarán previo pago de la tasa de inscripción en el valor de R\$ 150,00, que permite la participación de hasta 3 (tres) quesos, cada uno en 1 (una) categoría diferente. Para inscripciones adicionales, se cobrará una tarifa adicional de R\$ 60,00 por queso registrado.

EXPOQUEIJO

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Parágrafo tercero: No habrá ningún cobro por el registro de quesos extranjeros, con el objetivo de incentivar su participación, la amplia competencia internacional, así como por los costos de envío ya vinculados a las muestras provenientes del exterior.

Cuarto párrafo: El Comité Coordinador de ExpoQueijo Brasil 2024 Premio Internacional del Queso Araxá no se hace responsable por gastos de envío, impuestos generados, retiro de producto o pérdida de queso.

Quinto párrafo: Los quesos extranjeros deberán contabilizarse como **muestras no comerciales**, y debe dirigirse directamente a uno de los puntos de recogida publicados en el sitio web del Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024: <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Parágrafo sexto: El pago de los derechos de inscripción de los quesos nacionales (brasileros solamente) se realizará directamente a través del sistema de inscripción disponible en la página web del evento.

Art. 6º- Cada participante inscrito en ExpoQueijo Brasil 2024 Premio Internacional del Queso Araxá podrá participar con sus productos en una o más categorías, de conformidad con el art.5 de este reglamento.

Parágrafo Primero: Cada productor podrá participar con un máximo de 03 (tres) quesos de una misma categoría, siempre que sean diferentes entre sí. Quesos diferentes son aquellos elaborados con distintos ingredientes o distintas formas de elaboración.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Parágrafo Segundo: Si se envía más de una muestra a una misma categoría, sólo se premiará la que tenga mayor puntaje. Las muestras restantes sólo serán evaluadas por los jueces y recibirán el informe final.

Párrafo Tercero: El concursante sólo podrá presentar quesos normalmente producidos y comercializados diariamente, quedando prohibida la participación en el concurso ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards para quesos elaborados en versiones extraordinarias y exclusivos para el propósito de competir en este concurso.

Art. 7 - Sólo las categorías que presenten al menos 05 (cinco) muestras en competencia serán juzgadas al finalizar el período de inscripción y al finalizar el pago de la tasa, previstos en los artículos 5 y 6 de este reglamento, respectivamente.

Párrafo único: Los quesos de categorías que no alcancen el número mínimo de 5 muestras no serán premiados, pero serán evaluados y recibirán retroalimentación sobre sus puntajes de participación.

MUESTRAS

Art. 8°- Los quesos deben enviarse intactos, sin agujeros ni sondas de evaluación de masa. Respecto a la cantidad de queso enviado se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Quesos hasta 150g - Enviar 6 (seis) unidades;
- Quesos desde 151 ga 350 g - Enviar 4 (cuatro) unidades;



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

- Quesos desde 351 ga 600 g - Enviar 3 (tres) unidades;
- Quesos desde 601 ga 2 kg - Enviar 2 (dos) unidades;

- Queso de más de 2 kg, enviar dos gajos de aproximadamente 1,0 kg cada uno;

- Para quesos sin pote, las cantidades de muestra se consideran de acuerdo con las piezas escurridas de sus respectivos embalajes.

Párrafo único: Sólo serán juzgados los quesos registrados que sean enviados debidamente, cumpliendo con el número mínimo de muestras, previsto en este artículo. Esta cantidad mínima cubre lo necesario para las pruebas, contrapruebas y posibles problemas debidos al transporte de muestras, así como para la representación en el concurso. El productor puede enviar la pieza entera a evaluación, incluso si excede la cantidad y el peso mínimos requeridos por el concurso. En este caso, el productor será el único responsable de dividir la muestra, ya que se necesita una pieza para realizar pruebas y otra para contrapruebas.

Art. 9º– Las muestras de queso deberán enviarse en su embalaje original, embaladas en una bolsa de plástico transparente, acompañadas de copia del formulario de registro emitido por el sistema, de manera que sea posible identificar el código de registro generado en la página web de registro.

Art. 10 - Las muestras de queso también deberán estar envasadas en su embalaje original, que incluya el sello de registro sanitario oficial. Las muestras no deberán presentar marcas en bajo relieve u otro tipo de signos que puedan identificar los quesos durante las evaluaciones, excepto en los casos en que la legislación exija su identificación.

Parágrafo único: Si alguna muestra se envía con alguna marca u otro tipo de signos que puedan identificar los quesos, el Comité Coordinador evaluará la necesidad de retirar la identificación o eliminar el queso del concurso.

EXPOQUEIJO

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Art. 11 - Se definirán lugares aptos para recibir quesos para participar en el concurso. Estas ubicaciones serán publicadas en el sitio web <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Art. 12 - Las muestras recibirán códigos alfanuméricos, que identifican la categoría ingresada por el propio productor, tornando el proceso de evaluación ciego.

Art. 13 - Está prohibida la participación de dos quesos idénticos del mismo concursante, bajo pena de descalificación del productor y de todos sus quesos inscritos en este Concurso.

Art. 14 - Todas las muestras, unidades, pruebas y contrapruebas registradas en una determinada categoría deben pertenecer al mismo lote de fabricación.

Párrafo único – El Comité Coordinador podrá descalificar una muestra que haya sido inscrita en una categoría que no corresponda a su naturaleza. Las muestras consideradas NO ADECUADAS serán excluidas a criterio exclusivo del Comité Coordinador. Por tanto, se requiere especial cuidado a la hora de elaborar y envasar quesos inscritos en el Concurso. En ningún caso se devolverán los quesos y/o se reembolsará el importe de la inscripción.

Después del Concurso, los quesos restantes pasan a ser derecho y propiedad de la organización del evento ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards.

PREMIOS, MARCA Y PUBLICIDAD



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Art. 15 - Los premios se conceden por el primero (oro), el segundo (plata) y el tercero (bronce), siendo premiado también el queso con mayor honor (Super Oro).

Primer párrafo: Se premiarán los tres quesos que obtengan mayor puntuación media (1o, 2o y 3o) en cada categoría, siempre que la puntuación sea igual o superior al 75% de los puntos.

Segundo párrafo: Los quesos que alcancen las 20 puntuaciones más altas y obtengan medallas de oro serán reevaluados por un comité específico, que seleccionará al gran campeón (Super Gold). El criterio de desempate será el "sabor".

Art. 16 - Cualquier reclamo relativa a la clasificación deberá redactarse por escrito y entregarse al Comité Coordinador vía correo electrónico expoqueijo@gmail.com, dentro de las 72 horas siguientes a la publicación del resultado en el sitio oficial de ExpoQueijo Brasil 2024 Premio Internacional del Queso Araxá y en las redes sociales del evento.

LA MARCA

"EXPOQUEIJO BRASIL 2024 PREMIO INTERNACIONAL DEL QUESO ARAXÁ"

Art. 17 - La obtención de cualquiera de los premios dará derecho a utilizar la marca "Premio Internacional del Queso ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá" en las condiciones descritas en el art.

Art. 18 - La marca sólo podrá ser utilizada por el ganador de acuerdo con su descripción y nombre comercial, que aparecen en el formulario de inscripción.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Primer Párrafo - Se permite el uso del logotipo "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards" impreso o en una pegatina en el embalaje del queso.

Parágrafo Segundo - La marca podrá ser utilizada hasta dos años después de la obtención del premio, siempre que se mencione el año del premio.

Párrafo Tercero - Se considerará fraude el uso de referencias al "Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024" en la comercialización de quesos sin respetar esta norma.

PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

Art. 19 – El Comité Coordinador del "Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024" publicará los resultados en el sitio web del evento www.expoqueijobrasil.com.br, así como a través de las redes sociales @expoqueijobrasil. La entrega de premios también se retransmitirá en tiempo real por el canal de YouTube del evento.

EL FORMULARIO DE EVALUACIÓN



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Art. 20 - La evaluación de los quesos será realizada por un panel de jueces seleccionados por el Comité Coordinador del evento y previamente capacitados por EPAMIG Instituto de Laticínios Cândido Tostes, y en el momento oportuno se procederá a detallar cada uno de los atributos. Los jueces utilizarán un sistema computarizado propiedad de Bonare Eventos, el cual contará con un formulario de

evaluación con los siguientes atributos para ser evaluados con sus respectivos pesos:

Tabla 1 – Atributos a evaluar y sus respectivos pesos en relación a la nota final

ATRIBUTO	PESO
Aspecto Global	10
Color	10
Textura	15
Olor	15
Aroma	15
Consistencia	20
Sabor	20

Parágrafo único: La evaluación se realizará en 3 fases distribuidas de la siguiente manera:

FASE I – La evaluación se realizará por categoría de quesos registrados, siempre que la categoría haya alcanzado el número mínimo de muestras, según lo descrito en el Art 7°, donde los jurados evaluarán los atributos del sistema. La calificación final corresponderá al promedio de las puntuaciones de los jueces, en porcentaje.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Extrayendo de este los 3 mejores anotadores por categoría, quienes si logran una puntuación igual o superior al 75% de los puntos se les otorgarán medallas de oro, plata o bronce.

FASE II – Las muestras que obtengan oro dentro de las categorías juzgadas para premios pasarán por un nuevo grupo de jueces técnicos donde serán reevaluadas, adoptando criterios globales (puntuación única). Las muestras con las 15 puntuaciones más altas pasarán a la fase III. En esta etapa no se tendrán en cuenta las calificaciones de la FASE I, pero a través de la nueva evaluación se definirá Super Gold como criterio para desempatar se utilizará la puntuación del atributo “sabor”;

FASE III - Las muestras con las 15 mejores puntuaciones de la Fase II se someterán a un nuevo juicio dirigido por un grupo seleccionado de jurados, adoptando criterios globales (puntuación única) y se emitirán nuevas puntuaciones. En esta etapa se descontarán las calificaciones de la Fase I y II, y mediante la nueva evaluación se definirá el Súper Oro, sin embargo, como criterio de desempate se utilizará la calificación del atributo “sabor” de la Fase I. La fase III del concurso podrá estar abierta al público, con transmisión simultánea al público en el espacio de la Villa Gastronómica, preservando la identificación de cada jurado al momento de emitir su puntaje, garantizando así la individualidad y confidencialidad, respetando siempre los lineamientos del comité organizador.

Art. 21 - En caso de empate, ganará el que tenga mayor puntuación en el atributo Sabor (por ser el atributo de mayor peso). De persistir el empate, se considerará el siguiente orden para los demás atributos sensoriales: Consistencia, Textura, Olor, Aroma, Aspecto general y Color.

Art. 22 - Al momento de la adjudicación, cuando se trate de quesos con denominaciones "análogas o similares" a las denominaciones de quesos con



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Denominación de Origen, la declaración y presentación de la muestra se hará únicamente por categorías, respetando las nacionales y mundiales. registros.

Art. 23 - Al inscribirse en el "Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024", el productor automáticamente conoce y acepta los términos de este reglamento.

Art. 24 - El Comité Coordinador no se responsabiliza por informaciones falsas proporcionadas por los participantes del concurso. Los concursantes aceptan ser responsables de la información proporcionada en el Formulario de Inscripción y de la calidad sanitaria de las muestras presentadas, eximiendo a ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards y su Organización de cualquier responsabilidad civil y/o penal generada por deficiencias y daños causados por su productos.

Art. 25 - Los casos no previstos en este reglamento serán resueltos por el Comité Coordinador.

CATEGORÍAS

Art. 26 - El Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024 comprenderá las siguientes categorías:

***ATENCIÓN: Para categorías de quesos de leche cruda con menos de 30 días de antigüedad: Se deben observar los criterios enumerados en la ART. 4.º de este reglamento, y de conformidad con la legislación que regula la obtención del Sello de Inspección Oficial en la región o país de origen. Respetando así el tiempo mínimo de maduración establecido en los reglamentos técnicos aplicados a la inspección sanitaria de los quesos en cuestión.**

EXPO QUEIJO

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

A) LECHE DE VACA

1.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada sin calentar la masa (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con menos de 30 días de maduración

2.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada sin calentar la masa (cortezas sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con 31 a 60 días de maduración

3.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada sin calentar la masa (cortezas sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con 61 a 90 días de maduración

4.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada por calentamiento de la masa (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con menos de 30 días de maduración

5.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada por calentamiento de la masa (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con 31 a



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

90 días de maduración

6.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos), con o sin calentamiento con 91 a 180 días de maduración

7.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con o sin calentamiento, más de 180 días de maduración

8.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza tratada (ejemplo: carbón vegetal; resinas; morge; tintes, entre otros) con menos de 30 días de maduración

9.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza tratada (ejemplo: carbón vegetal; resinas; morge; colorantes, entre otros) con 31 a 90 días de maduración

10.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza tratada (ejemplo: carbón vegetal; resinas; morge; colorantes, entre otros) de más de 91 días de maduración

11.

QUESO DE LECHE CRUDA Corteza florida (corteza con predominio de hongos filamentosos)

12.

QUESO DE LECHE CRUDA Pasta hilada

13.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

QUESO DE LECHE PASTEURIZADO Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con menos de 30 días de maduración

14.

QUESO DE LECHE PASTEURIZADO Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con 31 a 60 días de maduración

15.

QUESO DE LECHE PASTEURIZADO Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) con 61 a 90 días de maduración

16.

QUESO DE LECHE PASTEURIZADO Corteza lisa y/o lavada (corteza sin presencia de hongos, resinas y otros elementos) de más de 91 días de maduración

17.

QUESO DE LECHE PASTEURIZADA con corteza tratada (ejemplo: carbón, resinas, morge, colorantes, entre otros)

18.

QUESO DE LECHE PASTEURIZADO con corteza florida (corteza con predominio de hongos filamentosos)



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

19.

QUESO CON LECHE PASTEURIZADA Pasta Filada

B) LECHE DE CABRA

20.

QUESO DE LECHE DE CABRA con coagulación enzimática (cuajo), corteza lisa o lavada

21.

QUESO DE LECHE DE CABRA con coagulación enzimática (cuajo), corteza tratada o florecida

22.

QUESO DE LECHE DE CABRA con coagulación láctica o ácida con tratamiento (moho o aderezo)

23.

QUESO DE LECHE DE CABRA con coagulación láctica, enzimática o ácida sin tratamiento (FRESCO)

C) LECHE DE OVEJA



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

24.

QUESO DE LECHE DE OVEJA con coagulación enzimática (cuajo), corteza lisa o lavada

25.

QUESO DE LECHE DE OVEJA con coagulación enzimática (cuajo), corteza tratada o florecida

26.

QUESO DE LECHE DE OVEJA con coagulación láctica o ácida con tratamiento (moho o aderezo)

27.

QUESO DE LECHE DE OVEJA con coagulación láctica, enzimática o ácida sin tratamiento (FRESCO)

D) LECHE DE BÚFALA

28. QUESO DE LECHE DE BÚFALA Masa cruda o pasteurizada, sin filamentos

29. QUESO DE LECHE DE BÚFALA Masa cruda o pasteurizada, sin filamentos

E) OTRAS VARIEDADES

30.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

QUESOS DE LECHE CRUDA AROMATIZADOS Y/O CONDIMENTADOS con
menos de 30 días de maduración (independientemente del tipo de leche)

31.

QUESOS DE LECHE CRUDA AROMADOS Y/O CONDIMENTADOS de más
de 30 días de maduración (independientemente del tipo de leche)

32.

QUESOS AROMATIZADOS Y/O ESPECIADOS ELABORADOS CON LECHE
PASTEURIZADA con menos de 30 días de maduración (independientemente
del tipo de leche)

33.

QUESOS AROMATIZADOS Y/O ESPECIADOS PROCEDENTES DE LECHE
PASTEURIZADA de más de 30 días de maduración (independientemente del
tipo de leche)

34.

QUESO COALHO DE LECHE CRUDA (independientemente del tipo de
leche)

35.

QUESO COALHO CON LECHE PASTEURIZADA (independientemente del
tipo de leche)

36.

REQUEIJÃO MORENO (sin importar el tipo de leche)

37.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

BARRA DE REQUEIJON con o sin ralladura (sin importar el tipo de leche)

38.

RICOTTA condimentada o no, aromatizada o no (independientemente del tipo de leche)

39.

QUESO CON MOHO AZUL (independientemente del tipo de leche)

40.

MASA, untable, engrasable QUESO (independientemente del tipo de leche)

41.

QUESO DE MANTEQUILLA

42.

QUESO MEZCLA DE LECHEs DE DISTINTAS ESPECIES crudo o pasteurizado, de corteza lisa o lavada

DISPOSICIONES FINALES

El Festival Internacional de Premios del Queso ExpoQueijo Brasil Araxá, compuesto por un CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS ARTESANALES, FERIA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA LECHE Y SUS DERIVADOS, AROMATIZACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS SOBRANTES DEL CONCURSO, CURSOS, CONFERENCIAS, SEMINARIOS, CHARLAS Y MUESTRAS CULTURALES, se diseñado y organizado por Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda. CNPJ: 08.389.764/0001-22 y seguirá TODOS LOS



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS
PROTOCOLOS DE VIGILANCIA REQUERIDOS DURANTE EL PERIODO DE EJECUCIÓN.

El reglamento del Premio Internacional del Queso Araxá ExpoQueijo Brasil 2024 fue elaborado por Epamig, en colaboración con las siguientes instituciones: MAPA, SEAPA-MG, Emater-MG, Sebrae-MG, Faemg y Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.

Se establece que cualquier demanda que surja de este concurso o reglamento deberá ser presentado exclusivamente al Foro Araxá/MG

Este reglamento fue inscrito en el Registro de Títulos y Documentos de Personas Jurídicas del Distrito de Araxá - MG

Bonare Eventos 0+55 34 99921-8585 @expoqueijobrasil www.expoqueijobrasil.com.br