



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

REGULAMENTO

Art. 1º - O Concurso ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards será realizado nos dias 27 a 30 de junho de 2024, no Grande Hotel Termas Araxá, em Araxá-MG.

OBJETIVO

Art. 2º - O objetivo do Concurso ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards é incentivar a produção de queijos de alta qualidade, estimular melhores práticas na produção de queijo artesanal, promover as regiões produtoras, agregar valor ao produto e divulgar a diversidade de sabores aos consumidores, gerando valor para toda a cadeia, da produção ao consumo.

COORDENAÇÃO

Art. 3º - A Comissão Coordenadora será composta pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, por meio da EPAMIG ILCT, com apoio de profissionais da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG) e de suas vinculadas (Emater-MG, Epamig e IMA).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4º - Estará apto a participar da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards todos os produtores de queijos artesanais no Brasil e no exterior, desde que seus produtos sejam habilitados em algum tipo de inspeção oficial. No caso do Brasil, Inspeções Federal, Estadual, Distrital ou Municipal.

INSCRIÇÕES

Art. 5º - As inscrições serão efetuadas no período de 01 a 30 maio por meio de ficha de inscrição do concurso, que estará disponível no site www.expoqueijobrasil.com.br. E nesta edição 2024 serão aceitos no máximo 1.100 queijos para participar do concurso.

Parágrafo primeiro: Os inscritos no Concurso se responsabilizam pela veracidade de todas as informações prestadas no ato da inscrição. Inclusive, quanto ao Registro Sanitário em Órgão Oficial de Inspeção, sob pena de desclassificação e/ou perda de premiações.

Parágrafo segundo: As inscrições nacionais serão efetivadas mediante o pagamento da taxa de inscrição no valor de R\$150,00 que permitem a participação de até 3 (três) queijos, cada qual em 1 (uma) categoria distinta. Para inscrições adicionais, será cobrado uma taxa adicional de R\$60,00 por queijo inscrito.

Parágrafo terceiro: Não haverá cobrança de inscrições de queijos estrangeiros, visando incentivar sua participação, ampla concorrência internacional, bem como devido aos custos de envio já vinculados às amostras do exterior.



BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

Parágrafo quarto: A Comissão Coordenadora da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards não se responsabiliza por taxas de envio, impostos gerados, retirada de produtos ou extravio de queijos.

Parágrafo quinto: Os queijos estrangeiros devem ser postados como **amostras não comerciais**, e devem ser endereçados diretamente para um dos pontos de coleta divulgados no site da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards: <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Parágrafo sexto: O pagamento das taxas de inscrição de queijos nacionais, será realizado diretamente no sistema de inscrição disponibilizado no site do evento.

Art. 6º - Cada participante inscrito na ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, conforme o Art. 5º deste regulamento.

Parágrafo Primeiro: Cada produtor pode participar com no máximo 03 (três) queijos de uma mesma categoria, desde que sejam diferentes entre si. Entende-se como queijos diferentes aqueles elaborados com ingredientes distintos ou diferentes formas de produção.

Parágrafo Segundo: No caso do envio de mais de uma amostra para uma mesma categoria, somente será premiada a de maior nota. As demais amostras apenas passarão por avaliação dos jurados e receberão o relatório final.

Parágrafo Terceiro: O competidor poderá submeter apenas queijos normalmente produzidos e comercializados no cotidiano, sendo vedada a participação no concurso da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards de queijos elaborados em versões extraordinárias exclusivas à finalidade de competir neste concurso.

Art. 7º - Somente serão julgadas as categorias que apresentarem no mínimo 05 (cinco) amostras concorrentes ao fim do período de inscrição e efetivação mediante pagamento da taxa, previstos nos artigos 5º e 6º deste regulamento, respectivamente.

Parágrafo Único: Os queijos de categorias que não alcançarem o número mínimo de 05 amostras, não serão premiados, porém serão avaliados e receberão um retorno relativo à suas notas de participação.

AMOSTRAS

Art. 8º - Os queijos devem ser enviados intactos, sem orifícios ou sondagens de avaliação da massa. Com relação à quantidade de queijos enviados, deve-se atender às seguintes exigências:

- Queijos de até 150 g - Enviar 6 (seis) unidades;
- Queijos de 151 g até 350 g - Enviar 4 (quatro) unidades;



- Queijos de 351 g até 600 g - Enviar 3 (três) unidades;
- Queijos de 601 g até 2 kg - Enviar 2 (duas) unidades;

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

- Queijos acima de 2 kg, enviar duas cunhas de aproximadamente 1,0 kg cada;
- Para os queijos em pote, consideram-se as quantidades de amostras de acordo com os pesos drenados das respectivas embalagens.

Parágrafo Único: Somente serão julgados os queijos inscritos que forem enviados adequadamente, atendendo o quantitativo mínimo de amostras, conforme previsto neste artigo. Esta quantidade mínima contempla o necessário para prova, contraprova e eventuais problemas devido ao transporte das amostras, bem como para representatividade no concurso. Podendo o produtor enviar a peça inteira para julgamento, mesmo que ultrapasse a quantidade e peso mínimo exigidos pelo concurso. Neste caso, caberá somente ao produtor a responsabilidade de divisão da amostra, visto que faz-se necessário uma peça para prova e outra para contraprova.

Art. 9º– As amostras de queijo deverão ser enviadas em sua embalagem de origem, acondicionado em um saco plástico transparente, acompanhado com a cópia da ficha de inscrição emitida pelo sistema, de forma que seja possível identificar o código de inscrição gerado no site de inscrição.

Art. 10 - As amostras de queijo devem ainda ser obrigatoriamente acondicionadas em suas embalagens originais, que incluem o selo do registro sanitário oficial. As amostras não devem apresentar marcas em baixo relevo ou demais tipos de sinais que possam identificar os queijos durante as avaliações, salvo em casos em que a legislação exigir a identificação.

Parágrafo Único: Caso alguma amostra seja enviada com alguma marca ou demais tipos de sinais que possam identificar os queijos, a Comissão Coordenadora avaliará a necessidade de remoção da identificação ou eliminação do queijo do concurso.

Art. 11 - Serão definidos locais aptos a receberem queijos para participar do concurso. Estes locais serão divulgados no site <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Art. 12 - As amostras receberão códigos alfanuméricos, que identificam a categoria inscrita pelo próprio produtor, tornando o processo de avaliação às cegas.

Art. 13 - É vedada a participação de dois queijos iguais de um mesmo concorrente, sob pena de desclassificação do produtor e todos os seus queijos inscritos neste Concurso.

Art. 14 - Todas as amostras, unidades, prova e contra prova inscrita em uma determinada categoria, devem pertencer ao mesmo lote de fabricação.

Parágrafo Único – A Comissão Coordenadora poderá desclassificar uma amostra que tenha sido inscrita numa categoria não correspondente à sua natureza. As amostras consideradas NÃO ADEQUADAS serão excluídas a critério exclusivo da Comissão Coordenadora. Portanto, cuidados especiais são necessários na confecção e embalagem dos queijos



inscritos no Concurso. Em hipótese alguma haverá devolução dos queijos e/ou ressarcimento do valor da inscrição.

Art.14 Após o Concurso, os queijos que sobrarem passam a ser de direito e propriedade da organização do evento da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards.

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

PREMIAÇÕES, MARCA E PUBLICIDADE

Art. 15 - As premiações consistem em primeiro (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze) colocados, sendo ainda premiado um queijo com a honraria máxima (Super Ouro).

Parágrafo primeiro: Serão premiados os três queijos que obtiverem maiores notas médias (1º, 2º e 3º) em cada categoria, desde que a pontuação seja igual ou maior que 75% dos pontos.

Parágrafo segundo: Os queijos que alcançarem as 20 maiores notas e forem contemplados com medalhas de ouro serão reavaliados por uma comissão específica, que selecionará o grande campeão (Super Ouro). O critério de desempate será o quesito “sabor”.

Art. 16 - As eventuais reclamações referentes à classificação deverão ser elaboradas por escrito e entregues à Comissão Coordenadora através do e-mail expoqueijo@gmail.com, em até 72 horas após a publicação do resultado no site oficial da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards e redes sociais do evento.

A MARCA

"EXPOQUEIJO BRASIL 2024 ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"

Art. 17 - A obtenção de qualquer uma das premiações dará direito à utilização da marca "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards" nas condições descritas no Art. 20.

Art. 18 - A marca somente poderá ser utilizada pelo premiado de acordo com sua descrição e nome comercial, os quais constam na ficha de inscrição.

Parágrafo Primeiro - A utilização da logomarca da "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards" é permitida em impressão ou adesivo autocolante na embalagem do queijo.

Parágrafo Segundo - A marca poderá ser usada por até dois anos da obtenção do prêmio desde que seja mencionado o ano da premiação.

Parágrafo Terceiro - A utilização de menções a "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards" na comercialização dos queijos não respeitando este regulamento será considerada fraude.



PUBLICAÇÃO DOS RESULTADOS

Art. 19 – A Comissão Coordenadora da "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards" divulgará os resultados no site do evento www.expoqueijobrasil.com.br, bem como por meio das redes sociais @expoqueijobrasil. A premiação também será transmitida em tempo real no canal do evento no YouTube.

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

A FICHA DE AVALIAÇÃO

Art. 20 - O julgamento dos queijos será realizado por um corpo de jurados selecionados pela Comissão Coordenadora do evento e previamente treinados pela EPAMIG Instituto de Laticínios Cândido Tostes, e em momento oportuno será realizado o detalhamento com relação a cada um dos atributos. Os juízes farão uso de um sistema informatizado de propriedade da Bonare Eventos, o qual contará com uma ficha de avaliação com os seguintes atributos a serem avaliados com seus respectivos pesos:

Tabela 1 – Atributos a serem avaliados e seus respectivos pesos em relação à nota final

Atributo	Peso
Aspecto global	10
Cor	10
Textura	15
Odor	15
Aroma	15
Consistência	20
Sabor	50

Parágrafo único: A avaliação se dará em 3 fases assim distribuídas:

FASE I – O julgamento se dará por categoria dos queijos inscritos, desde que a categoria tenha alcançado o mínimo de amostras, conforme descrito no Art 7º, onde os jurados avaliarão os atributos no sistema. A nota final corresponderá à média das notas dos jurados, em porcentagem. Extraíndo deste os 3 melhores pontuados por categoria, que se atingirem pontuação igual ou acima de 75% dos pontos, serão premiados com medalhas de ouro, prata ou bronze.

FASE II – As amostras que obtiverem ouro dentro das categorias julgadas para premiação passarão por um novo grupo de jurados técnicos onde serão reavaliados, adotando critério global (nota única). As amostras com as 15 maiores notas irão para a fase III. Nesta etapa as notas da FASE I serão desconsideradas, e por meio da nova avaliação será definido o Super Ouro, porém, como critério de



desempate, será utilizada a nota do atributo “sabor”;

FASE III - As amostras com as 15 melhores notas na Fase II passarão por um novo julgamento comandado por um grupo selecionado de jurados, adotando critério global (nota única) e novas notas serão emitidas. Nesta etapa as notas da Fase I e II serão desconsideradas, e por meio da nova avaliação será definido o Super Ouro, porém, como critério de desempate, será utilizada a nota do atributo “sabor” da Fase I. Esta fase III do concurso poderá ser aberta ao público, com transmissão simultânea para o

BRASIL 2024 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

espaço da Vila Gastronômica, preservando a identificação de cada jurado ao emitir sua nota, garantindo assim a individualidade e o sigilo, sempre respeitando as orientações da comissão organizadora.

Art. 21 - Em caso de empate, o vencedor será aquele com a maior pontuação no atributo Sabor (pois trata-se do atributo com maior peso). Persistindo o empate, será considerada a seguinte ordem para os demais atributos sensoriais: Consistência, Textura, Odor, Aroma, Aspecto global e Cor.

Art. 22 - No momento da premiação, no caso dos queijos com nomes "análogos ou similares" aos nomes dos queijos com Denominação de Origem, a declaração e apresentação da amostra será feita apenas pela categoria, respeitando-se os registros nacionais e mundiais.

Art. 23 - Ao se inscrever na "ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards", o produtor automaticamente tem ciência e aceita os termos do presente regulamento.

Art. 24 - A Comissão Coordenadora não se responsabiliza por informações não verídicas prestadas pelos participantes do concurso. Os concorrentes concordam em ser responsáveis pelas informações fornecidas na Ficha de Inscrição e pela qualidade sanitária das amostras apresentadas, isentando a ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards e sua Organização de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

Art. 25 - Os casos omissos a este regulamento serão deliberados pela Comissão Coordenadora.

CATEGORIAS

Art. 26 - A ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards contemplará as seguintes categorias:



***ATENÇÃO:** Para as categorias de Queijo de leite cru com menos de 30 dias: Devem ser observados os critérios elencados no ART. 4º deste regulamento, e conforme legislação direcionadora para obtenção do Selo de Inspeção Oficial na região ou país de origem. Respeitando assim, o tempo mínimo de maturação estabelecido nos regulamentos técnicos aplicados à inspeção sanitária dos queijos em questão.

A) LEITE DE VACA

1. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com menos de 30 dias de maturação
2. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 31 a 60 dias de maturação
3. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 61 a 90 dias de maturação
4. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com menos de 30 dias de maturação
5. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 31 a 90 dias de maturação
6. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens), com ou sem aquecimento com 91 a 180 dias de maturação
7. QUEIJO DE LEITE CRU Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com ou sem aquecimento, acima de 180 dias de maturação
8. QUEIJO DE LEITE CRU Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; morge; corantes entre outros) com menos de 30 dias de maturação
9. QUEIJO DE LEITE CRU Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; morge; corantes entre outros) com 31 a 90 dias de maturação
10. QUEIJO DE LEITE CRU Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; morge; corantes entre outros) acima de 91 dias de maturação
11. QUEIJO DE LEITE CRU Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
12. QUEIJO DE LEITE CRU Massa filada
13. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (casca sem presença de fungos, resinas, e demais itens) com menos de 30 dias de maturação
14. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 31 a 60 dias de maturação
15. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 61 a 90 dias de maturação



16. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) acima de 91 dias de maturação
17. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO de Casca tratada (exemplo: carvão vegetal, resinas, morge, corantes, entre outros)
18. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO de Casca florida (casca com predomínio de fungo filamentosos)
19. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Massa Filada

A) LEITE DE CABRA

20. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação enzimática (coalho), casca lisa ou lavada
21. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação enzimática (coalho), casca tratada ou florida
22. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação láctica ou ácida com tratamento (mofo ou condimento)
23. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação láctica, enzimática ou ácida sem tratamento (FRESCO)

B) LEITE DE OVELHA

24. QUEIJO DE LEITE DE OVELHA de coagulação enzimática (coalho), casca lisa ou lavada
25. QUEIJO DE LEITE DE OVELHA de coagulação enzimática (coalho), casca tratada ou florida
26. QUEIJO DE LEITE DE OVELHA de coagulação láctica ou ácida com tratamento (mofo ou condimento)
27. QUEIJO DE LEITE DE OVELHA de coagulação láctica, enzimática ou ácida sem tratamento (FRESCO)

D) LEITE DE BÚFALA

28. QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA Cru ou pasteurizado, massa não filada
29. QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA Cru ou pasteurizado, massa filada

E) OUTRAS VARIEDADES

30. QUEIJS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE CRU com menos de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)



31. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE CRU acima de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
32. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE PASTEURIZADO com menos de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
33. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE PASTEURIZADO acima de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
34. QUEIJO COALHO DE LEITE CRU (independente da espécie de leite)
35. QUEIJO COALHO DE LEITE PASTEURIZADO (independente da espécie de leite)
36. REQUEIJÃO MORENO (independente das espécie de leite)
37. REQUEIJÃO EM BARRA com ou sem raspa (independente da espécie de leite)
38. RICOTA condimentada ou não, aromatizada ou não (independente da espécie de leite)
39. QUEIJO COM MOFO AZUL (independente da espécie de leite)
40. QUEIJO PASTOSO, espalhável, untável (independente da espécie de leite)
41. QUEIJO DE MANTEIGA
42. QUEIJO DE MISTURA DE LEITES DE DIFERENTES ESPÉCIES cru ou pasteurizado, casca lisa ou lavada

DISPOSIÇÕES FINAIS

O Festival ExpoQueijo Brasil Araxá International Cheese Awards, composto de CONCURSO INTERNACIONAL DO QUEIJO ARTESANAL, FEIRA DE PRODUTOS ATRELADOS AO LEITE E SEUS DERIVADOS, AROMATIZAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DOS PRODUTOS DE SOBRA DO CONCURSO, CURSOS, PALESTRAS, SEMINÁRIOS, RODAS DE CONVERSAS E SHOWS CULTURAIS, é idealizado e organizado por Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda. CNPJ: 08.389.764/0001-22 e seguirá TODOS OS PROTOCOLOS DE VIGILÂNCIA EXIGIDOS NO PERÍODO DE EXECUÇÃO.

O regulamento da ExpoQueijo Brasil 2024 Araxá International Cheese Awards foi elaborado pela Epamig, em parceria com as seguintes instituições: MAPA, SEAPA-MG, Emater-MG, Sebrae-MG, Faemg, e Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.

Fica estabelecido, que quaisquer demanda oriunda deste concurso ou regulamento, deve



ser submetido exclusivamente ao Fórum de Araxá/MG

Esse regulamento teve seu registro no Cartório de Registro de Títulos e Documentos das Pessoas Jurídicas na Comarca de Araxá - MG

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

EXPOQUEIJO