



REGULAMENTO

Art. 1^o- O Concurso ExpoQueijo Brasil 2025 Araxá International Cheese Awards será realizado nos dias 26 a 29 de junho de 2025, no Grande Hotel Termas Araxá, em Araxá MG.

OBJETIVO

Art. 2^o- O objetivo do Concurso ExpoQueijo Brasil 2025 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. 3^o- A Comissão Coordenadora será composta pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, juntamente à EPAMIG Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG ILCT) e Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa), com apoio de profissionais de suas vinculadas (Emater-MG, EPAMIG e IMA).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4^o- Estará apto a participar do ExpoQueijo Brasil 2025 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.

Parágrafo único: Em caso de produtos internacionais, a Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda juntamente com o Ministério de Agricultura MAPA e Vigiagro irá providenciar e fornecer ao inscrito o documento pertinente para a internalização dos queijos em território brasileiro, junto às autoridades competentes.

INSCRIÇÕES

Art. 5^o - As inscrições serão efetuadas no período de 30 de abril a 30 de maio de 2025 por meio de ficha de inscrição do concurso, que estará disponível no site www.expoqueijobrasil.com.br Nesta edição 2025 serão aceitos no máximo 1.000 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 realizadas até o dia 20 de maio, serão efetivadas mediante o pagamento promocional 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, mesmos valores praticados no ano de 2024.



A partir de 21 de maio de 2025, os valores passarão a ser de R\$170,00 para a participação de até 3 (três) queijos, cada qual em 1 (uma) categoria distinta, e adicional de R\$ 75,00 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.

Parágrafo quarto: A Comissão Coordenadora do ExpoQueijo Brasil 2025 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 2025 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 no ExpoQueijo Brasil 2025 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 ExpoQueijo Brasil 2025 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;
- 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** e única para julgamento, mesmo que ultrapasse a quantidade e peso mínimo exigido. Neste caso, caberá somente ao produtor a responsabilidade de divisão da amostra, visto que se faz 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 (como Denominação de Origem Protegida (DOP) e das Indicações Geográficas (IGs)) desde que não identifique o produtor.

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

Respeitando os queijos de Denominação de Origem Protegida- DOP, de acordo com o caderno de especificação dos produtos, valorizando os queijos artesanais e seus consórcios

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 – O recebimento das amostras recebidas presencialmente pela a Comissão Coordenadora ocorrerá nos dias 25/06/25 (quarta-feira) e 26/06/25 (quinta-feira) de 9h às 17:30h, impreterivelmente, no local do evento.

Parágrafo Único: Não serão recebidas amostras após os horários descritos acima.

Art. 13 - As amostras receberão códigos alfanuméricos, que identificam a categoria inscrita pelo próprio produtor, tornando o processo de avaliação às cegas. 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.

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 de sobras passam a ser de direito e propriedade da organização do evento: Bonare Eventos e da ExpoQueijo Brasil 2025/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 (1^o, 2^o e 3^o) em cada categoria, desde que a pontuação seja igual ou maior que 75% dos pontos.

Parágrafo segundo: Os queijos que forem contemplados com medalhas de ouro serão reavaliados por uma comissão específica, que selecionará o grande campeão (Super Ouro).

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 2025/Araxá International Cheese Awards e redes sociais do evento.

A MARCA "EXPOQUEIJO BRASIL 2025 ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"

Art. 17 - A obtenção de qualquer uma das premiações dará direito à utilização da marca "ExpoQueijo Brasil 2025 Araxá International Cheese Awards" nas condições descritas no Art. 18.

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 do "ExpoQueijo Brasil 2025 Araxá International Cheese Awards" é permitida em impressão ou adesivo autocolante na embalagem do queijo.

Parágrafo Segundo - A marca poderá ser usada a qualquer tempo, desde que seja mencionado o ano da premiação.

Parágrafo Terceiro - A utilização de menções ao "ExpoQueijo Brasil 2025 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 2025 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 nos canais de comunicação ou plataformas do evento.

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 ILCT, 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. Os jurados avaliarão os atributos no sistema, conforme tabela 1, e a nota final corresponderá à média das notas dos jurados, em porcentagem. Os 3 melhores pontuados por categoria, que 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 nas categorias julgadas para premiação passarão por um novo grupo de jurados técnicos onde serão reavaliados, adotando critério global (nota única). 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”. Os queijos serão divididos em dois grupos e, portanto, avaliado por duas bancas selecionadas e convidadas pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, onde as 3 maiores notas de cada banca irão compor a FASE III.

FASE III - As 6 amostras de cada mesa selecionadas na Fase II passarão por um novo julgamento comandado por um grupo de jurados, selecionados e convidados pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, 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.

As FASES II e III serão etapas midiáticas do julgamento, a ser conduzida pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, respeitando as orientações e apoio da comissão técnica da EPAMIG ILCT e Seapa – MG. Poderá ser aberta ao público, com transmissão simultânea para o espaço da Vila Gastronômica, preservando a identificação de cada jurado ao emitir sua nota, de forma a garantir a individualidade e o sigilo.

Art. 21 - Na Fase I, 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 internacionais;

Art. 23 - Ao se inscrever no "ExpoQueijo Brasil 2025 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 2025 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.

Art 26 - Ao realizar a inscrição considera-se que o participante esteja ciente e de acordo com este regulamento.



Art. 27 - A comissão técnica da Epamig ILCT Seapa e Bonare Eventos poderão selecionar profissionais a exercerem a função de observadores externos, de forma a dar ainda mais credibilidade às fases do concurso.

Parágrafo único: Para exercerem esta função, os observadores devem estar vinculados a instituições públicas de ensino, pesquisa, extensão ou inspeção e correlatos a área de queijos artesanais.

CATEGORIAS

Art. 28 – As categorias são contempladas de acordo com características tecnológicas de produção, espécie da matéria-prima e levando-se em consideração o número de participantes de edições anteriores.

Art. 29 - O ExpoQueijo Brasil 2025 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.

Para queijos de leite cru de casca florida: 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 máximo 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) com menos de 30 dias de maturação
12. QUEIJO DE LEITE CRU Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos) com 31 a 60 dias de maturação
13. QUEIJO DE LEITE CRU Massa filada
14. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (casca sem presença de fungos, resinas, e demais itens) com menos de 15 dias de maturação
15. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (casca sem presença de fungos, resinas, e demais itens) com 16 a 60 dias de maturação
16. 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
17. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) com 91 a 180 dias de maturação
18. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens) acima de 181 dias de maturação
19. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO de Casca tratada (exemplo: carvão vegetal, resinas, morge, corantes, entre outros)
20. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO de Casca florida (casca com predomínio de fungo filamentoso)
21. QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO Massa Filada

B) LEITE DE CABRA

22. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação enzimática (coalho), casca lisa ou lavada
23. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação enzimática (coalho), casca tratada ou florida



24. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação láctica ou ácida com tratamento (mofo ou condimento)
25. QUEIJO DE LEITE DE CABRA de coagulação láctica, enzimática ou ácida sem tratamento (FRESCO)

C) LEITE DE OVELHA

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

D) LEITE DE BÚFALA

30. QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA cru ou pasteurizado, massa não filada
31. QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA cru ou pasteurizado, massa filada
32. QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA cru ou pasteurizado, casca florida

E) OUTRAS VARIEDADES

33. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE CRU com menos de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
34. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE CRU acima de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
35. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE PASTEURIZADO com menos de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
36. QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE PASTEURIZADO acima de 30 dias de maturação (independente da espécie de leite)
37. QUEIJO COALHO DE LEITE CRU (independente da espécie de leite)
38. QUEIJO COALHO DE LEITE PASTEURIZADO (independente da espécie de leite)
39. REQUEIJÃO MORENO (independente das espécies de leite)
40. REQUEIJÃO EM BARRA com ou sem raspa (independente da espécie de leite)
41. RICOTA condimentada ou não, aromatizada ou não (independente da espécie de leite)



42. QUEIJO COM MOFO AZUL (independente da espécie de leite)
43. QUEIJO PASTOSO, espalhável, untável (independente da espécie de leite)
44. QUEIJO DE MANTEIGA
45. 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, FÓRUM INTERNACIONAL, 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 E GASTRONOMIA, 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 2025 Araxá International Cheese Awards foi elaborado pela EPAMIG ILCT e Seapa – MG, em parceria com as seguintes instituições: MAPA, Emater-MG, Sebrae-MG, Faemg, Amiqueijo e Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.

"EXPOQUEIJO BRASIL 2025 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"

Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.

0+55 34 99921-8585 @expoqueijobrasil

www.expoqueijobrasil.com.br