



## REGULAMENTO

### **ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards**

#### ***Art. 1º – Realização***

O Concurso ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards será realizado entre os dias 25 e 28 de junho de 2026, no Grande Hotel Termas de Araxá, no município de Araxá, Minas Gerais, Brasil.

#### ***Art. 2º – Objetivo***

O Concurso ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards tem por objetivo incentivar a produção de queijos artesanais de alta qualidade, estimular boas práticas de produção, promover e valorizar regiões produtoras, agregar valor ao produto artesanal e divulgar a diversidade de sabores e técnicas de produção aos consumidores, enriquecendo a cadeia desde a produção ao consumo.

#### ***Art. 3º – Comissão Organizadora***

A coordenação do concurso será realizada pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda., qualificada neste regulamento como BONARE, com a curadoria da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG ILCT) e Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA), com apoio de suas vinculadas: Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e Instituto do Meio Ambiente (IMA).

#### ***Art. 4º – Participação***

Ao se inscrever na ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards, o produtor automaticamente tem ciência e aceita os termos do presente regulamento.

Serão admitidos no concurso exclusivamente queijos artesanais certificados, entendidos como aqueles produzidos em pequena escala, a partir de leite de produção própria ou de origem comprovada, com predominância de processos manuais e com acompanhamento direto do produtor nas diferentes etapas do processo produtivo, desde a obtenção da matéria-prima até à maturação e



finalização do produto.

Parágrafo Primeiro: Não serão considerados artesanais os produtos cuja elaboração dependa majoritariamente de processos industriais automatizados ou de produção em larga escala incompatível com os princípios da produção artesanal.

Parágrafo Segundo: Poderão participar produtores e maturadores de queijos artesanais do Brasil e do exterior, desde que os produtos inscritos possuam habilitação sanitária concedida por órgão oficial de inspeção.

- Para produtos brasileiros, serão aceites queijos registrados em serviços de inspeção Federal, Estadual, Distrital ou Municipal.

- Para produtos estrangeiros, a BONARE, em conjunto com o Ministério da Agricultura, Pecuária E Abastecimento (MAPA) e a Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO), providenciará e disponibilizará aos participantes o documento necessário para a internalização dos queijos em território brasileiro.

Parágrafo Terceiro: A Comissão Organizadora 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 2026 – Araxá International Cheese Awards e sua Organização de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

Parágrafo Quarto: A Comissão Organizadora reserva-se o direito de solicitar informações complementares, documentação comprobatória ou realizar verificações relativas ao processo produtivo dos queijos inscritos. Caso seja identificada a utilização de métodos industriais incompatíveis com a produção artesanal, ou qualquer ato em desacordo com este regulamento, o participante poderá ser penalizado, incluindo a desclassificação do concurso e a eventual revogação de premiações concedidas.

## **Art. 5º – Inscrições**

As inscrições deverão ser realizadas entre 16 de abril e 30 de maio de 2026 por meio da ficha disponível no site oficial do evento: <https://www.expoqueijobrasil.com.br> Serão aceitas até 1.000 inscrições de queijos nesta edição do concurso.

Parágrafo Primeiro: Os inscritos no Concurso são responsáveis pela veracidade de todas as informações prestadas no ato da inscrição, sobretudo 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 30 de abril serão efetivadas mediante o pagamento da taxa promocional de inscrição no valor de R\$ 180,00 (cento e oitenta reais), a qual garante a participação de até 3 (três) queijos, desde que cada um seja inscrito em 1 (uma) categoria distinta.

Para inscrições adicionais, será cobrada taxa suplementar no valor de R\$ 80,00 (oitenta reais) por



queijo inscrito.

A partir de 01 de maio de 2026, os valores passarão a ser de R\$200,00 para a participação de até 3 (três) queijos, cada qual em 1 (uma) categoria distinta, e adicional de R\$ 90,00 por queijo inscrito.

Parágrafo Terceiro: Não será cobrada taxa de inscrição para queijos estrangeiros, com o objetivo de incentivar a participação internacional e promover a ampla concorrência entre os participantes, considerando, ainda, os custos logísticos inerentes ao envio de amostras provenientes do exterior.

Parágrafo Quarto: A Comissão Organizadora da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards não se responsabiliza por custos de envio, tributos, taxas alfandegárias, despesas decorrentes da retirada de produtos, nem por eventuais danos e/ou extravios de queijos durante o transporte.

Parágrafo Quinto: Os queijos estrangeiros deverão ser enviados como amostras sem valor comercial e endereçados diretamente a um dos pontos de coleta indicados no site oficial da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards, disponível em: <https://www.expoqueijobrasil.com.br>

Parágrafo Sexto: O pagamento das taxas de inscrição relativas aos queijos nacionais deverá ser realizado exclusivamente por meio do sistema de inscrições disponibilizado no site oficial do evento.

### ***Art. 6º – Participação por categoria***

Cada produtor poderá inscrever seus queijos em uma ou mais categorias, conforme o Art. 5º deste regulamento.

Parágrafo Primeiro: Será permitida a inscrição de até três queijos de uma mesma categoria, desde que sejam produtos distintos quanto à composição, técnica de produção ou características tecnológicas.

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 2026 Araxá International Cheese Awards de queijos elaborados em versões extraordinárias exclusivas à finalidade de competir neste concurso.

### ***Art. 7º – Validade das categorias***

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: Para assegurar um julgamento e premiação justos, as categorias com menos de



cinco amostras inscritas terão seus produtos avaliados pelos jurados e os produtores receberão o relatório de avaliação. Entretanto, mesmo que atinjam a nota mínima de 75 pontos, não serão elegíveis para premiação.

### **Art. 8º – Categorias**

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

O Concurso ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards contemplará as seguintes categorias:

#### **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. QUEIJOS RECHEADOS doce ou salgado (independente da espécie de leite);

38. QUEIJOS PROVOLONE ou queijos do tipo Provolone;

39. QUEIJO COALHO DE LEITE CRU (independente da espécie de leite);

40. QUEIJO COALHO DE LEITE PASTEURIZADO (independente da espécie de leite);

41. REQUEIJÃO MORENO (independente das espécies de leite);

42. REQUEIJÃO EM BARRA com ou sem raspa (independente da espécie de leite);

43. RICOTA condimentada ou não, aromatizada ou não (independente da espécie de leite);

44. QUEIJO COM MOFO AZUL (independente da espécie de leite);

45. QUEIJO PASTOSO, espalhável, untável (independente da espécie de leite);

46. QUEIJO DE MANTEIGA;

47. QUEIJO DE MISTURA DE LEITES DE DIFERENTES ESPÉCIES cru ou pasteurizado, casca lisa

ou lavada.

**\*\*ATENÇÃO:**

Parágrafo Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: 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.

**Art. 9º – Amostras**

Os queijos devem ser enviados intactos, sem perfurações ou sondagens de avaliação da massa. A quantidade mínima de amostras deverá respeitar os critérios definidos conforme o peso das peças, garantindo material suficiente para avaliação e contraprova, vide as seguintes especificações:

- 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 Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: Após o Concurso, as amostras de sobras passam a ser de direito e propriedade da organização do evento.

**Art. 10º – Identificação e envio das amostras**

As amostras deverão ser enviadas em sua embalagem original, contendo o selo de registro sanitário oficial, acondicionadas em saco plástico transparente e acompanhadas da ficha de inscrição emitida



pelo sistema oficial do concurso.

Deverá ser impressa uma ficha de inscrição para cada amostra, incluindo prova e contraprova. A ficha deverá ser afixada em cada produto, de modo que as informações de inscrição e o *QR code* permaneçam voltados para cima, visíveis, legíveis e sem amassos, garantindo a correta identificação das amostras durante todo o processo de recepção e avaliação.

Parágrafo Primeiro: 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 Segundo: Caso alguma amostra seja enviada com alguma marca ou demais tipos de sinais que permitam identificar a origem do produtor ou da fazenda, caberá à Comissão Organizadora avaliar a remoção da identificação ou, quando aplicável, a desclassificação da amostra do concurso.

### ***Art. 11 – Recebimento das amostras***

Os locais aptos a receberem os queijos inscritos serão definidos pela Comissão Organizadora e divulgados no site oficial do concurso: <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>

O recebimento das amostras entregues presencialmente à Comissão Organizadora ocorrerá nos dias 24/06/2026 (quarta-feira) e 25/06/2026 (quinta-feira), das 9h às 17h30, impreterivelmente, no local de realização do evento.

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

### ***Art. 12 – Identificação para julgamento***

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: Na hipótese de a amostra ser inscrita em categoria diversa daquela que lhe corresponde, a Comissão Organizadora poderá reclassificá-la ou, quando aplicável, desclassificá-la. As amostras consideradas não adequadas serão excluídas a exclusivo critério da Comissão Organizadora. Recomenda-se, portanto, atenção especial na elaboração e embalagem dos queijos inscritos no concurso. Em nenhuma hipótese haverá devolução das amostras e/ou ressarcimento do valor da inscrição.

### ***Art. 13 – Composição da banca de jurados***



É expressamente vedada a participação, como jurado, de qualquer indivíduo que também seja produtor concorrente no concurso. O descumprimento desta vedação implicará a revogação das notas atribuídas e o cancelamento da premiação eventualmente concedida.

Parágrafo Primeiro: Para cada mesa de avaliação será designado um jurado na função de “Capitão de Mesa”, escolhido pela Comissão Organizadora com base em sua competência técnica.

Parágrafo Segundo: Compete ao Capitão de Mesa definir a ordem de avaliação dos queijos, auxiliar na organização da mesa, inserir no sistema de votação as descrições das avaliações para posterior visualização pelo produtor responsável pela amostra, registrar eventuais penalizações ou desclassificações, e confirmar, ao final da sessão, junto à Comissão Organizadora, que todas as amostras avaliadas tiveram as respectivas avaliações devidamente registradas no sistema.

Parágrafo Terceiro: Para a avaliação da Fase II, os jurados serão selecionados e convidados pela BONARE, sendo vedada a participação daqueles que tenham integrado a banca da Fase I.

Parágrafo Quarto: A avaliação final destinada à definição do prêmio SUPER OURO (Fase III) será conduzida por uma banca composta exclusivamente por jurados de reconhecida competência técnica no setor lácteo e na análise sensorial de queijos, podendo integrá-la profissionais com comprovada experiência em tecnologia de laticínios, produção de queijos, pesquisa científica, análise sensorial ou avaliação técnica de produtos lácteos.

Parágrafo Quinto: Com o objetivo de assegurar a imparcialidade e a credibilidade do julgamento, não poderão integrar a banca do SUPER OURO:

- I – produtores que tenham inscrito queijos no concurso;
- II – profissionais que representem empresas ou marcas com produtos inscritos na etapa final;
- III – representantes de entidades de fomento, promoção institucional ou organizações diretamente envolvidas na promoção do concurso;
- IV – pessoas indicadas exclusivamente por critérios políticos ou institucionais, sem comprovado conhecimento técnico na área de queijos.

Parágrafo Sexto: Os jurados selecionados para a etapa SUPER OURO deverão declarar formalmente a inexistência de conflito de interesses, comprometendo-se a atuar com independência, imparcialidade e sigilo.

Parágrafo Sétimo: Caso seja identificado vínculo direto ou indireto entre um jurado e algum dos queijos finalistas, a Comissão Organizadora deverá substituí-lo imediatamente por outro profissional habilitado.

Parágrafo Oitavo: O jurado declara estar ciente de que os queijos em concurso, em razão de sua natureza artesanal, podem conter traços de ingredientes alergênicos, como oleaginosas, glúten, soja e ovos, entre outros, ainda que não informados na ficha de inscrição. Ao inscrever-se voluntariamente como jurado, assume integral responsabilidade pelos riscos decorrentes da degustação, isentando a organização de qualquer responsabilidade por eventuais reações alérgicas.

## **Art. 14 – Julgamento**

O julgamento dos queijos será realizado por um corpo de jurados selecionados pela Comissão Organizadora do evento e previamente treinados pela EPAMIG ILCT. Os jurados farão uso de um



sistema informatizado de propriedade da BONARE, 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 Primeiro: A avaliação será realizada em três fases, conforme descrito a seguir:

**FASE I** – O julgamento ocorrerá por categoria dos queijos inscritos, desde que seja atingido o número mínimo de amostras, conforme estabelecido no Art. 7º.

Os jurados avaliarão os atributos no sistema, de acordo com a Tabela 1, sendo a nota final correspondente à média das pontuações atribuídas, expressa em porcentagem.

Serão premiadas com Troféu de Ouro, Prata ou Bronze as três amostras mais bem pontuadas de cada categoria, desde que alcancem pontuação igual ou superior a 75%.

Em caso de empate, o vencedor será aquele com a maior pontuação no atributo Sabor, por tratar-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.

**FASE II** – As amostras classificadas com Ouro na Fase I serão submetidas a uma nova avaliação por um grupo distinto de jurados técnicos, utilizando critério global (nota única).

Nesta fase, as notas da Fase I serão desconsideradas. A partir desta nova avaliação, serão selecionadas as 12 amostras mais bem pontuadas, que avançarão para a disputa do SUPER OURO.

Em caso de empate, será considerada a nota do atributo “sabor” obtida na Fase I.

As amostras serão distribuídas em quatro grupos, avaliados por quatro bancas de jurados, sorteadas pelo sistema do concurso da BONARE, sendo que as três maiores pontuações de cada banca avançarão para a Fase III.

**FASE III** – Conduzidos por um grupo de jurados com competência técnica, conforme estabelecido no Art. 13º, as 12 amostras classificadas na Fase II serão submetidas a um novo julgamento, utilizando critério global (nota única). Nesta etapa, as notas das Fases I e II serão desconsideradas, contudo,



em caso de empate, será considerada a nota do atributo “sabor” obtida na fase I. Ao final desta fase, será definido o vencedor do Troféu SUPER OURO.

As fases poderão ser exibidas ao público, com transmissão simultânea para o telão no espaço da Vila Gastronômica, assegurando-se a preservação da identidade dos jurados no momento da atribuição das notas, de forma a garantir a individualidade e o sigilo das avaliações.

### **Art. 15 – Premiações**

Serão concedidos troféus de Ouro, Prata e Bronze em cada categoria, conforme descrito no Parágrafo Primeiro em Art. 14º, além da premiação máxima denominada SUPER OURO, destinada ao queijo com melhor avaliação global do concurso.

Parágrafo Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: Eventuais reclamações referentes à classificação deverão ser elaboradas por escrito e entregues à Comissão Organizadora através do e-mail [expoqueijo@gmail.com](mailto:expoqueijo@gmail.com), em até 72 horas após a publicação do resultado no site oficial da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards e redes sociais do evento.

### **Art. 16 – Publicação dos resultados**

A Comissão Organizadora da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards, divulgará os resultados no site oficial do evento [www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br), bem como por meio das redes sociais [@expoqueijobrasil](https://www.instagram.com/expoqueijobrasil).

A cerimônia de premiação também será transmitida em tempo real através dos canais de comunicação e plataformas oficiais do evento.

### **Art. 17 – Uso da marca**

A obtenção de qualquer premiação confere ao premiado o direito de utilização da marca “ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards”, nos termos e condições estabelecidos neste regulamento.

Parágrafo Primeiro: A logomarca da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards somente poderá ser utilizada pelo premiado em associação exclusiva à categoria inscrita e premiada, constando conforme sua descrição e denominação comercial constantes na ficha de inscrição.

Parágrafo Segundo: É permitida a utilização da logomarca da “ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá



International Cheese Awards” por meio de impressão direta ou adesivo autocolante na embalagem do queijo premiado.

Parágrafo Terceiro: A marca poderá ser utilizada por tempo indeterminado, desde que haja a indicação expressa do ano da premiação.

Parágrafo Quarto: A utilização de qualquer menção à “ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards” na comercialização de produtos em desacordo com este regulamento será considerada prática fraudulenta, sujeita às medidas cabíveis.

Parágrafo Quinto: Produtos cuja premiação venha a ser revogada, por qualquer motivo, ficam expressamente proibidos de utilizar a marca da ExpoQueijo Brasil, sob pena de caracterização de fraude, sujeitando o infrator às medidas legais e judiciais cabíveis.

### ***Art. 18 – Disposições Finais***

O Festival ExpoQueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards é uma iniciativa idealizada, concebida, desenvolvida e organizada pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda., inscrita no CNPJ nº 08.389.764/0001-22, a quem pertencem, com exclusividade, os direitos de propriedade intelectual relativos à concepção do evento, à sua identidade, denominação, formato, elementos distintivos, marcas, sinais característicos, materiais institucionais e demais ativos imateriais a ele vinculados, observado o respeito a direitos de terceiros legalmente protegidos.

O presente regulamento da ExpoQueijo Brasil 2026 – Araxá International Cheese Awards foi elaborado pela BONARE, EPAMIG ILCT e pela SEAPA-MG.

Fica estabelecido que quaisquer controvérsias, dúvidas ou demandas oriundas deste concurso ou deste regulamento serão dirimidas exclusivamente no foro de Araxá/MG, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

O presente regulamento encontra-se devidamente registrado no Cartório do Ofício do Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas de Araxá/MG, produzindo todos os efeitos legais aplicáveis.

**"EXPOQUEIJO BRASIL 2026 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"**

**Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.**

**+55 34 99921-8585**

**@expoqueijobrasil**

**[www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br)**