



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

RÈGLEMENT

Art. 1^o - Le concours ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards aura lieu le 25 et 26 Août 2023, au Grande Hotel Termas Araxá, à Araxá-MG.

BUT

Art. 2^o - L'objectif du concours international des prix du fromage ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards est d'encourager la production de fromage de haute qualité, d'encourager de meilleures pratiques dans la production du fromage artisanal, de promouvoir les régions productrices, d'ajouter de la valeur au produit et de diffuser la diversité des saveurs aux consommateurs, générant de la valeur pour toute la chaîne, de la production à la consommation.

COORDINATION

Art. 3^o - La Commission de coordination sera composée par Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, à travers de l'ILCT, avec le soutien de professionnels du Secrétariat d'État à l'agriculture, à l'élevage et à l'approvisionnement de l'état de Minas Gerais (Seapa-MG) et ses filiales (Emater, Epamig et IMA).

PARTICIPATION

Art. 4^o - Tous les producteurs de fromages artisanaux du Brésil et de l'étranger pourront participer aux Prix internationaux du fromage Araxá ExpoQueijo Brasil 2023, à condition que leurs produits passent une inspection officielle. Dans le cas du Brésil, inspections fédérales, étatiques, de district ou municipales.

INSCRIPTIONS

Art. 5e - Les inscriptions seront faites du **01/07/2023** au **28/07/2023**, en utilisant le formulaire d'inscription au concours, qui sera disponible sur le site www.expoqueijobrasil.com.br.

Paragraphe un : Les personnes inscrites au Concours sont responsables de la véracité de toutes les informations fournies au moment de l'inscription. L'enregistrement sanitaire auprès de l'organisme officiel d'inspection doit aussi être fourni, sous peine de disqualification et/ou de perte de récompenses.

Paragraphe deux : Les inscriptions nationales seront effectuées à partir du paiement des frais d'inscription de R\$ 80,00, ce qui permet la participation de jusqu'à 3 (trois) fromages, chacun dans 1 (une) catégorie différente. Pour les inscriptions additionnelles, des frais supplémentaires de 30,00 R\$ par fromage enregistré seront facturés.

Paragraphe trois : Il n'y aura pas de frais pour les inscriptions de fromages étrangers, visant à encourager leur participation, une large concurrence internationale, ainsi qu'en raison des frais d'expédition déjà liés aux échantillons étrangers.



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

Paragraphe quatre : La Commission de coordination des Prix internationaux du fromage Araxá d'ExpoQueijo Brasil 2023 n'est pas responsable des frais d'expédition, des taxes générées, du retrait de produits ou de la perte de fromage.

Paragraphe cinq : Les fromages étrangers doivent être affichés en tant **qu'échantillons non commerciaux** et doivent être envoyés directement à l'un des points de collecte publiés sur le site Web ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards : <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Paragraphe six : le paiement des frais d'inscription pour les fromages nationaux sera fait directement dans le système d'inscription disponible sur le site internet de l'événement.

Art. 6^o - Chaque participant inscrit à ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards peut inscrire ses produits dans une ou plusieurs catégories, selon l'art. 5^o du présent règlement.

Premier paragraphe : Chaque producteur peut participer avec un maximum de 01 (un) fromage par catégorie.

Paragraphe deux: Le concurrent ne peut soumettre que des fromages normalement produits et vendus quotidiennement, étant interdit de participer aux Prix internationaux du fromage ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá des fromages fabriqués dans des versions extraordinaires exclusives dans le but de participer à ce concours.

Art. 7 - Seulement les catégories qui présentent au moins 05 (cinq) échantillons concurrents à la fin de la période d'inscription seront jugées, et l'entrée en vigueur aura lieu dès le paiement de la taxe, prévues aux articles 5 et 6 du présent règlement, respectivement.

Paragraphe unique : Les fromages des catégories n'atteignant pas le nombre minimum de 05 échantillons ne seront pas récompensés, mais seront évalués qualitativement et ils recevront un retour sur leurs notes de participation.

ÉCHANTILLONS

Art. 8^o- Les fromages doivent être expédiés intacts, sans trous ni sondes d'évaluation de la pâte. En ce qui concerne la quantité de fromage expédiée, il faut que les exigences suivent soient respectées:

- Fromage pesant jusqu'à 150 g - Envoyer 6 (six) unités ;
- Fromage de 151 g à 350 g - Envoyer 4 (quatre) unités ;
- Fromage de 351 g à 600 g - Envoyer 3 (trois) unités ;
- Fromage de 601 g à 2 kg - Envoyer 2 (deux) unités ;
- Fromages de plus de 2 kg, envoyez deux tranches d'environ 1,0 kg chacune;
- Pour les bols de fromage, les quantités d'échantillons sont considérées en fonction des poids drainés des emballages respectifs.

Paragraphe unique : Pour être jugés, les fromages doivent être expédiés correctement, dans le nombre minimum d'échantillons prévu au présent article. Cette quantité minimale comprend ce



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

qui est nécessaire pour la preuve, la contre-preuve et les problèmes éventuels dus au transport des échantillons, ainsi que pour la représentativité au concours. .

Art. 9ème _ – Les échantillons de fromage doivent être envoyés dans leur emballage d'origine, emballés dans un sac en plastique transparent, accompagnés d'une copie du formulaire d'inscription délivré par le système, afin qu'il soit possible d'identifier le code d'inscription généré sur le site d'inscription.

Art. 10 - Les échantillons de fromage doivent également être emballés dans leurs emballages d'origine, qui comprennent le timbre de l'enregistrement sanitaire officiel, sans marques en bas-relief ou autres types de signes qui pourraient identifier les fromages lors des évaluations, sauf au cas où la législation exige l'identification.

Paragraphe unique : Si un échantillon est envoyé avec une marque ou d'autres types de signes permettant d'identifier les fromages, La Commission de coordination évaluera la nécessité de retirer l'identification ou d'éliminer le fromage du concours.

Art. 11 - Des lieux pouvant recevoir des fromages seront définis pour participer au concours. Ces endroits seront annoncés sur le site <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.

Art. 12 - Les échantillons recevront des codes alphanumériques, qui identifieront la catégorie inscrite par le producteur lui-même, rendant le processus d'évaluation équitable.

Art. 13 - La participation de deux fromages identiques d'un même concurrent est interdite, sous peine de disqualification du producteur et de tous ses fromages inscrits à ce Concours.

Paragraphe unique – La Commission de coordination peut disqualifier un échantillon inscrit dans une catégorie ne correspondant pas à sa nature. Les échantillons jugés NON APPROPRIÉS seront exclus à la seule discrétion La Commission de coordination. Par conséquent, un soin particulier est nécessaire dans la préparation et l'emballage des fromages inscrits au Concours. Il n'y aura pas de remboursement du fromage et/ou de remboursement des frais d'inscription.

Art.14 Après le concours, les fromages restants deviennent le droit et la propriété de l'organisation de l'événement Expoqueijo Brasil 2023/Araxá International Cheese Awards.

PRIX, MARQUE ET PUBLICITÉ

Art. 15 - Les récompenses consistent en premier (or), deuxième (argent) et troisième (bronze) placés, récompensés avec un fromage à la plus haute distinction (Super Gold).

Premier paragraphe: Les trois fromages qui obtiendront les notes moyennes les plus élevées (1^o, 2^o et 3^o) dans chaque catégorie seront récompensés, à condition que la note soit égale ou supérieure à 75 % des points.

Deuxième paragraphe : Tous les fromages qui obtiendront des médailles d'or seront réévalués par une commission spécifique, qui sélectionnera le grand champion (Super Gold).



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

Art. 16 - Toute réclamation concernant le classement doit être préparée par écrit et transmise au La Commission de coordination via l'e-mail expoqueijo@gmail.com, dans les 72 heures suivantes à la publication du résultat sur le site officiel d'Expoqueijo Brasil 2023/Araxá International Cheese Awards et sur les médias sociaux de l'événement.

LA MARQUE PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ "

Art. 17 - L'obtention de l'un des prix vous donnera le droit d'utiliser la marque "ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards" sous les conditions décrites à l'art. 20.

Art. 18 - La marque ne pourra être utilisée par le gagnant que selon sa description et sa raison sociale figurant sur le bulletin de participation.

Premier paragraphe - L'utilisation du logo "ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards" est autorisée en version imprimée ou autocollante sur l'emballage du fromage.

Paragraphe deux - La marque peut être utilisée jusqu'à deux ans après l'obtention du prix, sous condition que l'année du prix soit mentionnée.

Paragraphe trois - L'utilisation de références à l'"ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards" dans la commercialisation de fromages ne respectant pas ce règlement sera considérée comme fraude.

PUBLICATION DES RÉSULTATS

Art. 19 - La Commission de coordination de l'ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards annoncera les résultats sur le site Web de l'événement www.expoqueijobrasil.com.br, ainsi que sur les réseaux sociaux @expoqueijobrasil. Les récompenses seront également diffusées en temps réel sur la chaîne YOUTUBE de l'événement.

LE FORMULAIRE D'ÉVALUATION

Art. 20 - Le jugement des fromages sera effectué par un corps de juges sélectionnés par La Commission de coordination de l'événement et préalablement formés par EPAMIG Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Les détails par rapport à chacun des attributs seront effectués à un moment spécifique. Les juges utiliseront un système numérique, qui aura un formulaire d'évaluation contenant les attributs suivants (et leur poids respectifs).

Tableau 1 - Attributs à évaluer et leurs poids respectifs par rapport à la note finale

Attribut	Lester
Aspect général	dix
Couleur	dix
Texture	15
Odeur	15
Arôme	15



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

Consistance	20
Saveur	50

Paragraphe unique : L'évaluation se déroulera en 2 phases réparties comme suit :

PHASE I - Le jugement aura lieu par catégorie de fromages enregistrés, à condition que la catégorie ait atteint le nombre minimum d'échantillons, tel que décrit à l'article 7, où les juges évalueront les attributs dans le système. La note finale correspondra à la moyenne des notes des juges, en pourcentage. Ainsi, les 3 meilleurs placés par catégorie, s'ils atteignent un score égal ou supérieur à 75% des points, seront récompensés par des médailles d'or, d'argent ou de bronze.

PHASE II – Les fromages ayant remporté la 1ère place (or) en PHASE I passeront à la deuxième phase du concours. Une nouvelle composition de juges, adoptant un critère simplifié (note unique), évaluera les échantillons et de nouvelles notes seront émises. En ce moment, les scores de la PHASE I ne seront pas pris en compte et, grâce à la nouvelle évaluation, le Super Gold sera défini, cependant, en tant que bris d'égalité, le classement de la Phase I sera utilisé. Cette phase du concours peut être ouverte au public, avec transmission simultanée pour l'espace Vila Gastronómica, en préservant l'identification de chaque juré lors de l'émission de sa note, ce qui garantit l'individualité et le secret et ce qui respecte toujours les directives La Commission de coordination.

Art. 21 - En cas d'égalité, le gagnant sera celui qui aura le score le plus élevé dans l'attribut Saveur (puisque c'est l'attribut avec le poids le plus élevé). Si l'égalité persiste, l'ordre suivant sera pris en compte pour les autres attributs sensoriels : Consistance, Texture, Odeur, Arôme, Aspect général et Couleur.

Art. 22 - Lors de l'inscription à l'ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards, le producteur prend automatiquement connaissance et accepte les termes de ce règlement.

Art. 23 - Les cas manquants au présent règlement seront délibérés par La Commission de coordination.

Art. 24 - La Commission de coordination n'est pas responsable des fausses informations fournies par les participants du concours. Les concurrents acceptent d'être responsables des informations fournies dans le formulaire d'inscription et de la qualité sanitaire des échantillons présentés, exonérant ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards et son Organisation de toute responsabilité civile et/ou pénale générée par les dommages causés par leur produits.

Paragraphe unique : Le présent règlement doit être accepté lors de l'inscription du fromage, tel qu'indiqué dans le formulaire d'inscription.

Art. 25 - Les Prix internationaux du fromage Araxá ExpoQueijo Brasil 2023 comprendront les catégories suivantes :



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

CATÉGORIES

****ATTENTION : Pour les catégories de fromages au lait cru de moins de 30 jours : Les critères listés dans l'ART 4 doivent être respectés. Quatrième du présent règlement, et conformément à la législation régissant l'obtention du timbre officiel d'inspection dans la région ou le pays d'origine. Ainsi, le temps de maturation minimum établi dans les règlements techniques appliqués à l'inspection sanitaire des fromages en question sera respecté.**

A) LAIT DE VACHE

FROMAGE AU LAIT CRU - MOINS DE 30 JOURS **

1. Croûte lisse et/ou lavée sans chauffer la pâte (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
2. Croûte lisse et/ou lavée à partir du chauffage de la pâte (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
3. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
4. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres);
5. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT CRU DE 31 A 90 JOURS

6. Croûte lissée et/ou lavée sans chauffer la masse (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
7. Croûte lisse et/ou lavée à partir du chauffage de la masse (pâte sans champignons, résines et d'autres éléments);
8. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
9. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants, et d'autres éléments);
10. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT CRU DE 91 À 180 JOURS

11. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

12. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
13. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres éléments);
14. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT CRU DE PLUS DE 180 JOURS

15. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
16. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
17. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres éléments);
18. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ MOINS DE 30 JOURS

19. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
20. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
21. Écorce traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres);
22. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ 31 À 90 JOURS

23. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
24. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
25. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants, entre autres);
26. Pâte filée.

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ 91 À 180 JOURS

27. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
28. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
29. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres);
30. Pâte filée.



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ DE PLUS DE 180 JOURS

31. Croûte lisse et/ou lavée (croûte sans présence de champignons, résines et d'autres éléments);
32. Croûte fleurie (croûte à prédominance de champignons filamenteux);
33. Croûte traitée (exemple : charbon de bois ; résines ; colorants et d'autres);
34. Pâte filée.

B) LAIT DE CHÈVRE

35. Fromage à coagulation enzymatique (présure), à croûte lisse ou lavée ;
36. Fromage à coagulation enzymatique (présure), à croûte fleurie ou traitée ;
37. Fromage à coagulation lactique ou acide avec traitement (moisissure ou condiment)
38. Fromage à coagulation lactique, acide ou enzymatique, non traité (frais)

C) LAIT DE BREBIS

39. Fromage à coagulation enzymatique (présure), à croûte lisse ou lavée ;
40. Fromage à coagulation enzymatique (présure), à croûte fleurie ou traitée ;
41. Fromage à coagulation lactique ou acide avec traitement (moisissure ou condiment)
42. Fromage à coagulation lactique, acide ou enzymatique, non traité (frais);

D) LAIT DE BUFFLE

43. Fromage de buffle, lait pasteurisé, pâtes filée;
44. Fromage de buffle, lait cru, pâte filée;
45. Fromage de buffle, lait cru ou lait pasteurisé, pâte non filée jusqu'à 30 jours de maturation;
46. Fromage de buffle, lait cru ou pasteurisé, pâte non filée 1 plus de 30 jours de maturation



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

E) CATÉGORIE MIXTE

(Moisissure Bleue, présure, patê fondue, fromages aromatisés/assaisonnés ou Lait d'animaux d'espèces non mentionnées ou mélange de lait d'espèces différentes)

47. **FROMAGE, MOISSURE BLEUE**

48. **FROMAGES AROMATISÉS ET/OU ASSAISONNÉS - MOINS DE 30 JOURS****

49. **FROMAGES AROMATISÉS ET/OU ASSAISONNÉS - PLUS DE 30 JOURS**

50. **FROMAGE AU BEURRE**

51. **FROMAGES À TARTINER**

52. **FROMAGE COALHO (FROMAGE DE PRÉSURE) AU LAIT CRU**

53. **FROMAGE COALHO (FROMAGE DE PRÉSURE) AU LAIT PASTEURISÉ**

54. **FROMAGE PÂTE FONDUE Fromage blanc Moreno**

55. **FROMAGE PÂTE FONDUE Fromage blanc en barre**



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ

DU 24 AU 27 AOÛT 2023

DISPOSITIONS FINALES

Le Festival ExpoQueijo Brasil Araxá International Cheese Awards, composé du CONCOURS INTERNATIONAL DU FROMAGE ARTISANAL, FOIRE DES PRODUITS LIÉS AU LAIT ET SES DÉRIVÉS, SAVEURS ET DÉGUSTATION DES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES DU CONCOURS, COURS, CONFÉRENCES, SÉMINAIRES, TABLES RONDES ET SPECTACLES CULTURELS , est conçu et organisé par Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda. CNPJ : 08.389.764/0001-22 et suivra TOUS LES PROTOCOLES DE SURVEILLANCE REQUIS PENDANT LA PÉRIODE D'EXÉCUTION.

Le règlement de l'ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards a été préparé par Epamig, en partenariat avec les institutions suivantes : Mapa, SEAPA, Emateres, Sebrae, Faemg et Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.



"BRASIL 2023 • PRIX INTERNATIONAUX DU FROMAGE ARAXÁ"

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