



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

REGULAMENTO

Art. 1^o - O Concurso ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards será realizado nos dias 25 e 26 de agosto de 2023, no Grande Hotel Termas Araxá, em Araxá-MG.

OBJETIVO

Art. 2^o - O objetivo do Concurso ExpoQueijo Brasil 2023 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, por meio do ILCT, com apoio de profissionais da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG) e de suas vinculadas (Emater, Epamig e IMA).

PARTICIPAÇÃO

Art. 4^o - Estará apto a participar do ExpoQueijo Brasil 2023 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. 5^o - As inscrições serão efetuadas no período de **01/07/2023** a **28/07/2023**, por meio de ficha de inscrição do concurso, que estará disponível no site www.expoqueijobrasil.com.br.

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\$ 80,00 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\$ 30,00 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 2023 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 2023 Araxá International Cheese Awards: <https://www.expoqueijobrasil.com.br/>.



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

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

Art. 6^o - Cada participante inscrito no ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards poderá participar com seus produtos em uma ou mais categorias, conforme o Art. 5^o deste regulamento.

Parágrafo Primeiro: Cada produtor pode participar com no máximo 01 (um) queijo por categoria.

Parágrafo Segundo: O competidor poderá submeter apenas queijos normalmente produzidos e comercializados no cotidiano, sendo vedada a participação no ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards de queijos elaborados em versões extraordinárias exclusivas à finalidade de competir neste concurso.

Art. 7^o - 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 5^o e 6^o deste regulamento, respectivamente.

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

AMOSTRAS

Art. 8^o - 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, no 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.

Art. 9^o – 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, sem 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.



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

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.

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 sobraem passam a ser de direito e propriedade da organização do evento da Expoqueijo Brasil 2023/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: Todos os queijos que alcançarem 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 2023/Araxá International Cheese Awards e redes sociais do evento.

A MARCA

"EXPOQUEIJO BRASIL 2023 ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"

Art. 17 - A obtenção de qualquer uma das premiações dará direito à utilização da marca "ExpoQueijo Brasil 2023 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 do "ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards" é permitida em impressão ou adesivo autocolante na embalagem do queijo.



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

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 ao "ExpoQueijo Brasil 2023 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 2023 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.

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 Candido Tostes, momento oportuno em que o detalhamento em relação a cada um dos atributos será realizado. Os juízes farão uso de um sistema informatizado, 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 2 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. Extraído 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 – Os queijos contemplados com o 1º lugar (ouro) na FASE 1, passarão para segunda fase do concurso. Uma nova composição de jurados, adotando critério simplificado (nota única), avaliará as amostras e novas notas serão emitidas. 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 utilizado o ranqueamento da Fase I. Esta fase do concurso poderá ser aberta ao público, com transmissão simultânea para o espaço da Vila



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

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 - Ao se inscrever no "ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards", o produtor automaticamente tem ciência e aceita os termos do presente regulamento.

Art. 23 - Os casos omissos a este regulamento serão deliberados pela Comissão Coordenadora.

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 2023 Araxá International Cheese Awards e sua Organização de qualquer responsabilidade civil e/ou criminal gerada por deficiências e danos causados por seus produtos.

Parágrafo Único: Este Regulamento deve ser aceito no ato de inscrição do queijo, conforme apresentado na Ficha de Inscrição.

Art. 25 - O ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards contemplará as seguintes categorias:

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

QUEIJO DE LEITE CRU - MENOS DE 30 DIAS **

1. Casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
2. Casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
3. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
4. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS
DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

5. Massa filada

QUEIJO DE LEITE CRU DE 31 A 90 DIAS

6. Casca lisa e/ou lavada sem aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
7. Casca lisa e/ou lavada com aquecimento da massa (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
8. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
9. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
10. Massa filada

QUEIJO DE LEITE CRU DE 91 A 180 DIAS

11. Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
12. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
13. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
14. Massa filada

QUEIJO DE LEITE CRU ACIMA DE 180 DIAS

15. Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
16. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
17. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
18. Massa filada

QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO MENOS DE 30 DIAS

19. Casca lisa e/ou lavada (casca sem presença de fungos, resinas, e demais itens)
20. Casca florida (casca com predomínio de fungo filamentosos)
21. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal, resinas, corantes, entre outros)
22. Massa Filada

QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO DE 31 A 90 DIAS

23. Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
24. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS
DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

- 25. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
- 26. Massa filada

QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO de 91 a 180 DIAS

- 27. Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
- 28. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
- 29. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
- 30. Massa filada

QUEIJO DE LEITE PASTEURIZADO ACIMA DE 180 DIAS

- 31. Casca lisa e/ou lavada (cascas sem presença de fungos, resinas e demais itens)
- 32. Casca florida (casca com predomínio de fungos filamentosos)
- 33. Casca tratada (exemplo: carvão vegetal; resinas; corantes entre outros)
- 34. Massa filada

B) LEITE DE CABRA

- 35. Queijo de coagulação enzimática (coalho), casca lisa ou lavada;
- 36. Queijo de coagulação enzimática (coalho), casca florida ou tratada;
- 37. Queijo de coagulação láctica ou ácida com tratamento (mofo ou condimento)
- 38. Queijo de coagulação láctica, enzimática ou ácida sem tratamento (FRESCO)

C) LEITE DE OVELHA

- 39. Queijo de coagulação enzimática (coalho), casca lisa ou lavada;
- 40. Queijo de coagulação enzimática (coalho), casca florida ou tratada;
- 41. Queijo de coagulação láctica ou ácida com tratamento (mofo ou condimento);
- 42. Queijo de coagulação láctica, enzimática ou ácida sem tratamento (FRESCO)

D) LEITE DE BÚFALA



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS

DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

43. Queijo de búfala, leite pasteurizado, massa filada
44. Queijo de búfala, leite cru, massa filada
45. Queijo de búfala, leite cru ou pasteurizado, massa não filada até 30 dias de maturação
46. Queijo de búfala, leite cru ou pasteurizado, massa não filada acima de 30 dias de maturação

E) CATEGORIA MISTA (Queijos de mofo azul, queijo coalho, fundidos e queijos aromatizados/condimentados, ou queijos de leite de animais de espécies não mencionadas ou mistura de leite de diferentes espécies)

47. **QUEIJO COM MOFO AZUL**

48. **QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS DE LEITE - MENOS DE 30 DIAS****

49. **QUEIJOS AROMATIZADOS E/OU CONDIMENTADOS - ACIMA DE 30 DIAS**
50. **QUEIJO DE MANTEIGA**
51. **QUEIJOS DE UNTAR, ESPALHÁVEL (“PASSAR NO PÃO”)**
52. **QUEIJO COALHO de LEITE CRU**
53. **QUEIJO COALHO de LEITE PASTEURIZADO**
54. **QUEIJO DE MASSA FUNDIDA, REQUEIJÃO MORENO**
55. **QUEIJO DE MASSA FUNDIDA REQUEIJÃO EM BARRA**



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS
DE 24 A 27 DE AGOSTO DE 2023

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 2023 Araxá International Cheese Awards foi elaborado pela Epamig, em parceria com as seguintes instituições: Mapa, SEAPA, Emateres, Sebrae, Faemg, e Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda.



"BRASIL 2023 • ARAXÁ INTERNATIONAL CHEESE AWARDS"

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