



**MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL
ARAXÁ , MINAS GERAIS
10 de agosto de 2019**

REGULAMENTO

DA ORGANIZAÇÃO GERAL:

Artigo 1

O concurso é aberto a todos os produtores de queijo do Brasil e países estrangeiros, que transformam em pequenos ateliers ou laticínios.

Os candidatos devem se inscrever pelo site ou enviar a ficha de inscrição assinada para As declarações na ficha de inscrição devem ser preenchidas de maneira legível e da forma mais completa possível.

Os participantes devem declarar a categorias para a qual cada queijo está concorrendo.

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

As tarifas de inscrição do concurso são:

Tarifa única que permite a inscrição de até 5 produtos:

- R\$140 para produtor que transforma leite da sua fazenda
- R\$161 para laticínios

Inscrição de queijos suplementares:

- R\$35 para produtor que transforma leite da sua fazenda
- R\$44 para um laticínio

MEMBROS DA AQMARA, GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS E SERTÃOBRAS TÊM UM DESCONTO DE 10% NAS TARIFAS DO CONCURSO, NÃO CUMULATIVOS.

Artigo 2

O escritório de organização do Mundial do Queijo do Brasil será composto da seguinte forma:

- Um Presidente do Júri
- Um Comissário Geral do Concurso
- Um Presidente para cada Mesa de Degustação

Somente o Comissário Geral e o Presidente são autorizados a resolver um litígio.

DAS CATEGORIAS

Artigo 3

As categorias que podem ser apresentadas são as seguintes:

LEITE DE VACA

Categoria 101:

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não.

Duas subcategorias: com sal ou sem sal

Categoria 102:

Manteiga em pote ou barra

Manteiga de garrafa

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Categoria 103:

Creme de Leite

Obtido por desnatadeira ou manual, fermentado ou não.

Categoria 104:

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não.

(Tipo Brillat Savarin)

Categoria 105:

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

(Tipo camembert e brie)

Categoria 106:

Queijo de massa mole e casca lavada

(Tipo livarot, époisses)

Categoria 107:

Massa prensada não cozida

Tipo queijo minas artesanal, reblochon, saint-nectaire

Categoria 108:

Queijo de massa prensada semi cozida

Tipo Raclette

Categoria 109:

Queijo de massa prensada cozida

Tipo Comté ou Parmesão

Categoria 110:

Queijo de mofo azul interior

Tipo Bleu d'Auvergne

Categoria 111:

Requeijão em barra e queijo manteiga

Categoria 112:

Requeijão de copo, cremes de queijos e preparações lácteas.

Categoria 113:

Queijos de massa filada fresca em água de conserva.

Tipo queijo muçarela.

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Categoria 114:

Queijos de massa filada, dessorados e curados.
Tipo queijo cacciocavallo.

Categoria 115:

Queijo coalho.

LEITE DE CABRA**Categoria 201:**

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), dessorado ou não.
Duas subcategorias: com sal ou sem sal

Categoria 202:

Manteiga em pote ou barra
Manteiga de garrafa

Categoria 203:

Creme de Leite
Obtido por desnatadeira ou manual, fermentado ou não.

Categoria 204:

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não.

Categoria 205:

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

Categoria 206:

Queijo de massa mole e casca lavada

Categoria 207:

Massa prensada não cozida

Categoria 208:

Queijo de massa prensada semi cozida
Tipo Raclette

Categoria 209:

Queijo de massa prensada cozida

Categoria 210:

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Queijo de mofo azul interior

LEITE DE OVELHA

Categoria 304:

Queijo de massa mole.

Categoria 307:

Queijo de massa prensada.

Categoria 310:

Queijo de mofo azul no interior.

LEITE DE BÚFALA

Categoria 407:

Massa prensada não cozida

Categoria 408:

Queijo de massa prensada semi cozida

Categoria 209:

Queijo de massa prensada cozida

Categoria 413:

Queijos de massa filada fresca em água de conserva.

Tipo queijo muçarela.

Categoria 414:

Queijos de massa filada, dessorados e curados.

Tipo queijo caciocavallo.

TODOS OS TIPOS DE LEITE

Categoria 501:

Iogurtes naturais

Iogurtes aromatizados

ESPECIALIDADES QUEIJEIRAS E CRIAÇÕES

Categoria 502:

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Todos os tipos de queijos aromatizados, não importa a natureza do leite ou tecnologia de fabricação. Exemplos: queijos com doces, com ervas, com café

Origem e responsabilidade dos concorrentes

Artigo 4

Os concorrentes do concurso do Mundial do Queijo do Brasil concordam que são responsáveis pelas informações que fornecem e pela idoneidade sanitária do seu queijo.

Artigo 5

Qualquer falsa declaração resulta em exclusão imediata do concurso.

Artigo 6

Os concorrentes que não serão capazes de entregar seus queijos nos pontos de recebimento ou no local do concurso deverão avisar o comissariado com 3 dias de antecedência. Os produtos entregues nos pontos de recebimento serão estocados em câmara fria até o dia do concurso. Os queijos enviados para o concurso farão parte da grande mesa de queijos do Brasil colocada a disposição dos participantes do Baile de Gala de encerramento.

Constituição do Júri, responsabilidades e compatibilidades

Artigo 7

As funções dos membros do júri são gratuitas.

Cada mesa de avaliação tem no máximo 25 queijos avaliados por 3 à 5 jurados, que são presidida pelo Presidente da Mesa. Categorias que têm poucos produtos podem ser agrupadas.

Os Presidentes de Mesa serão designados pelo Comissário Geral do Concurso, assim como a composição das mesas.

Os júris de cada mesa deliberam a classificação dos produtos concorrentes.

A cada cinco queijos avaliados a ficha de avaliação deve ser assinada pelos jurados e entregue à mesa do comissariado. Esta ficha apresenta as notas obtidas para cada amostra de queijo (aspecto, textura e sabor) e a síntese dos comentários dos membros do júri.

A média de notas e comentários serão endereçados aos concorrentes.

No caso de não comparecimento de membros dos jurados, eles poderão ser substituídos por suplentes designados pelo Comissário Geral.

Os queijos que obtiverem a medalha de Super Ouro serão julgados novamente pelo Júri especial que irá atribuir dois prêmios especiais: Melhor Queijo do Concurso, Melhor Queijo de Leite Cru do Concurso.

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Artigo 8

Não é possível que um jurado julgue seus próprios produtos. A lista de jurados e suas respectivas mesas pode ser consultada em documento disponível no escritório de organização do concurso Mundial do Queijo do Brasil.

Artigo 9

Os queijos que pesam até 150g devem ser apresentados em no mínimo 2 peças.
Os queijos entre 150g e 1 kg devem ser apresentados em 1 peça.
Os queijos superiores a 5 kg podem ser apresentados fracionados.

Artigo 10

No momento da entrega, os queijos devem ser embalados com indicações do proprietário, nome, razão social, endereço completo e OBRIGATORIAMENTE a categoria para a qual se apresenta.

Artigo 11

Os queijos serão divididos em categorias segundo define o artigo 3.
Os queijos devem estar em suas embalagens de origem.
Os queijos serão codificados pelo comissariado de maneira a tornar anônima sua participação antes do início do concurso.

Artigo 12

É vedada a participação de dois queijos iguais de um mesmo produtor, salvo se ele apresenta características de período de maturação, formato e tipo de maturação diferentes.
O comissariado do concurso pode mudar de categoria um queijo se ele foi apresentado em categoria não correspondente a sua natureza.
Se em uma categoria o número de queijos é inferior a 3, ela pode ser reagrupada a outra categoria para ser julgada por uma mesma mesa.

Recompensas, marca coletiva e publicidade

Artigo 13

As recompensas consistem em diplomas (medalhas de ouro, medalhas de prata e medalha de ouro) Les récompenses consistent en diplômes (ouro, prata, bronze). Para obter um prêmio, o queijo deverá obter as notas mínimas de 14 para bronze, 16 para prata e 18 para ouro. Cada mesa tem liberdade para decidir se deve ou não indicar um queijo super ouro para a seleção.

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

Artigo 14

As reclamações concernentes à classificação e atribuição dos prêmios devem ser formuladas por escrito e serão recebidas e respondidas pelo comissariado.

Artigo 15

Após a realização do concurso, alguns queijos poderão ser retidos para reavaliação pelo comissariado.

Artigo 16

Marca coletiva **“Mundial do Queijo do Brasil”**.

A obtenção de uma medalha (super ouro, ouro, prata, bronze) no concurso dá direito a utilização da marca coletiva **“Mundial do Queijo do Brasil”** nas condições descritas no artigo 17.

Artigo 17

Utilização da marca coletiva:

A marca coletiva só pode ser utilizada no queijo premiado, de acordo com sua descrição e nome comercial descritos no momento da inscrição do concurso.

A utilização da logomarca do concurso é permitida em impressão na embalagem do queijo ou em adesivo autocolante.

Ela pode ser utilizada até a realização da próxima edição do concurso seguinte.

A marca coletiva pode ser usada por uma prorrogação de 5 anos da obtenção do prêmio desde que seja mencionado o ano da premiação.

A utilização de menções ao concurso na comercialização dos queijos não respeitando o regulamento é considerada fraude.

Artigo 18

Publicação dos resultados:

O Comissário geral do **“Mundial do Queijo do Brasil”** divulgará os resultados no website do concurso e em local visível no Grande Hotel Tauá no dia 10 de agosto às 19h.

- O anúncio dos vencedores ocorrerá no Baile de Gala no Salão Minas Gerais dia 10 de agosto às 20h.

- Os vencedores serão anunciados na imprensa local, regional, nacional e internacional.

Artigo 19

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636

O fato de se inscrever no concurso acarreta o aceite do presente regulamento. Em caso de contestação grave em relação a um dos artigos aqui presentes ou em relação a algo não esclarecido pelo regulamento, a decisão será do Presidente do concurso. O regulamento do “Mundial do Queijo do Brasil” foi registrado no Cartório Ephigenia da Cruz de Paula» à Ponte Nova, Minas Gerais, Brasil.

www.mundialdoqueijodobrasil.com BONARE EVENTOS Contato: Maricell Hussein

+5534998301828

Associação SerTãoBras www.sertaobras.org.br Contato Débora Pereira +33670896636