

CONCURSO MUNDIAL DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS



MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL

São Paulo

16 de setembro de 2022

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, médios e grandes ateliers ou laticínios. O concurso será realizado dia 16 de setembro de 9h às 17h no Teatro B32, Av. Brg. Faria Lima, 3732 - Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04538-132, Brasil.

Os candidatos devem se inscrever pelo site <https://mundialdoqueijodobrasil.com/>. As declarações na ficha de inscrição devem ser preenchidas de maneira legível e da forma mais completa possível. As inscrições estarão abertas dia 6 de junho.

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

As tarifas de inscrição do concurso são:

Tarifa por queijo

- R\$100 para produtor que transforma leite da sua fazenda
- R\$150 para queijos de laticínios

MEMBROS DA 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: Claude Maret.
- Uma Comissária Geral do Concurso: Vanessa Alcolea
- Um Presidente para cada Mesa de Degustação (a definir)

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

(Queijo Minas Frescal)

Categoria 102:

Manteiga em pote ou barra

Manteiga de garrafa

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.

(Exemplo: Brillat Savarin)

Categoria 105:

Queijo enzimático de massa mole e casca florida.

(Exemplo: camembert, brie, outros mofos brancos)

Categoria 106:

Queijo de massa mole e casca lavada

(Exemplo: livarot, epoisses)

Categoria 107:

Massa prensada não cozida, casca não mofada

Exemplo: queijo minas artesanal

Categoria 108:

Massa prensada não cozida, casca mofada ou mista

Exemplo: reblochon ou saint-nectaire

Categoria 109:

Queijo de massa prensada semi cozida

Exemplo: Raclette

Categoria 110:

Queijo de massa prensada cozida

Exemplo: Comté ou Parmesão



Categoria 111:

Queijo de mofo azul interior

Exemplo: Bleu d'Auvergne ou Gorgonzola

Categoria 112

Requeijão em barra e queijo manteiga

Categoria 113:

Requeijão de copo, cremes de queijos e preparações lácteas.

Categoria 114:

Queijos de massa filada fresca em água de conserva.

Exemplo: queijo muçarela em água de conserva.

Categoria 115:

Queijos de massa filada, dessorados e curados ou não.

Exemplo: queijo cacciocavallo ou muçarela.

Categoria 116:

Queijo coalho.

Categoria 117:

Queijo de massa láctica cozida.

Exemplo: queijo de manteiga ou queijo do Marajó

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

Exemplo: Raclette

Categoria 209:

Queijo de massa prensada cozida

Categoria 210:

Queijo de mofo azul interior

LEITE DE OVELHA

Categoria 301:

Queijo de massa mole.

Categoria 302:

Queijo de massa prensada.

Categoria 303:

Queijo de mofo azul no interior.

LEITE DE BÚFALA

Categoria 401:

Massa prensada não cozida

Categoria 402:

Queijo de massa prensada semi cozida

Categoria 403:

Queijo de massa prensada cozida

**Categoria 404:**

Queijos de massa filada fresca em água de conserva. Exemplo: queijo muçarela.

Categoria 405:

Queijos de massa filada, dessorados e curados.

Exemplo: queijo caciocavallo ou muçarela.

TODOS OS TIPOS DE LEITE**Categoria 501:**

Iogurtes naturais

Iogurtes aromatizados

Doce de leite e sobremesas lácteas

Ricota

ESPECIALIDADES QUEIJEIRAS E CRIAÇÕES**Categoria 502:**

Todos os tipos de queijos aromatizados, não importa a natureza do leite ou tecnologia de fabricação. Queijos de misturas de leite. Queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior. 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. Deverão, no momento da inscrição, incluir em campo o nº do certificado de inspeção do seu estabelecimento, seja ele Municipal, Estadual, Federal ou proveniente de outro país.

Artigo 5

Qualquer falsa declaração resulta em exclusão imediata do concurso.

Artigo 6

As inscrições estarão abertas até 20 de agosto de 2022. Os produtos inscritos deverão ser entregues em ponto de consolidação na cidade de São Paulo, seja pessoalmente ou por meio de transportadoras/Correios, a partir do dia 1º/9/2022 até 15/9 até as 12 horas. O local será definido e informado aos produtores previamente.

Não será permitida a entrega dos produtos diretamente no Mundial ou após a data/horário limite para a entrega.

Todos os produtos serão estocados em câmara fria até o dia do concurso e serão

Associação SerTãoBras - www.sertaobras.org.br



transportados em veículo dotado de sistema de refrigeração.

Os queijos enviados para o concurso farão parte da grande mesa de queijos do Mundial colocada à disposição dos participantes do Jantar de Gala de encerramento e serão também doados para o projeto social o Pão do Povo da Rua/SP.

Constituição do Júri, responsabilidades e compatibilidades

Artigo 7

As funções dos membros do júri são gratuitas.

Cada mesa de avaliação tem no máximo 20 queijos avaliados por 2 a 3 jurados, que são presididas 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.

Cada produtor receberá uma ficha com as notas obtidas para cada queijo (aspecto, textura e sabor) e a síntese dos comentários dos membros do júri.

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 o prêmio de Melhor Queijo do Concurso.

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. Desta forma, no momento em que o jurado aceitar o convite enviado pela organização para participação neste Mundial, ele deve obrigatoriamente informar quais categorias não deverá julgar devido conflito de interesse.

Artigo 9

Os queijos que pesam até 150g devem ser apresentados em no mínimo 2 peças (máximo de 3 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 OBRIGATORIAMENTE com o "passaporte de inscrição" que o produtor receberá após sua inscrição, de forma que o QR Code esteja visível, sem dobraduras e plastificado. Cada queijo tem o seu passaporte único e intransferível. Os queijos deverão ser acondicionados em caixa (isopor, térmica



ou papelão). Os queijos apresentados em mais de uma peça devem estar embalados em um só pacote.

Artigo 11

Os queijos serão divididos em categorias segundo define o artigo 3.

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.

Artigo 13

O concurso vai ocorrer dia 16 de setembro em duas etapas. Os jurados são esperados às 9h para a reunião de preparação. O julgamento acontece entre 10h e 13h. A segunda etapa, entre 15h e 17h, vai eleger o melhor queijo do Mundial do Queijo do Brasil.

Recompensas, marca coletiva e publicidade

Artigo 14

As recompensas consistem em diplomas (medalhas de ouro, medalhas de prata e medalha de bronze).

Para obter um prêmio, o queijo deverá obter as notas mínimas de 14 para bronze, 16 para prata e 18 para ouro, em um total de 20 pontos. Cada mesa tem liberdade para decidir se deve ou não indicar um queijo super ouro para a seleção final.

Artigo 15

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

Artigo 16

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

Artigo 17

A marca registrada no INPI “**Mundial do Queijo do Brasil**” pertence à Associação SerTãoBras. A obtenção de uma medalha (super ouro, ouro, prata, bronze) no concurso



dá direito a utilização da marca registrada **“Mundial do Queijo do Brasil”** nas condições descritas no artigo 18.

Artigo 18

Utilização da marca **“Mundial do Queijo do Brasil”**:

A marca registrada 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 19

Publicação dos resultados:

O Comissário geral do **“Mundial do Queijo do Brasil”** divulgará os resultados no website do concurso e em local visível no Teatro B32 no dia 16 de setembro às 18h.

- Os certificados dos vencedores serão enviados por email. Os 3 melhores queijos do concurso (geral) receberão os troféus no Jantar de Gala dia 17 de setembro.

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

Artigo 20

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.