



1º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE ILICÍNEA - MG Edição 2019

REGULAMENTO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

- ✓ Incentivar a produção dos cafés de qualidade superior, no município de ILICÍNEA, sul de Minas Gerais;
- ✓ Divulgar o potencial de qualidade dos cafés;
- ✓ Promover ações que fortaleçam o trabalho associativo, bem como as ações de fomento ao desenvolvimento territorial promovido pelas instituições governamentais envolvidas, como parte do Programa de Fortalecimento da Cafeicultura de Ilícinea - MG.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade de Café 2019 é organizado pelas seguintes instituições:

- ✓ Prefeitura de Ilícinea, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- ✓ EMATER-MG.
- ✓ Sindicato dos Produtores Rurais de Ilícinea;
- ✓ TV – ALTEROSA
- ✓ MINASUL
- ✓ Produtores Rurais do Município de Ilícinea - MG

ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade de Café 2019 é coordenado pela Comissão Organizadora, constituída por representações das seis instituições participantes, com dois membros de cada, sendo um titular e um suplente, que responde na ausência do primeiro, totalizando-se 12 membros. Cada instituição tem direito a um voto em consultas e deliberações. A presidência desta comissão será ocupada por um dos representantes.

As funções desta comissão são:

- Coordenar o Concurso de Qualidade de Café 2019;
- Apoiar as ações das subcomissões Julgadora e de Auditoria;
- Credenciar postos de armazenagem dos lotes de café selecionado.
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso de Qualidade de Café 2019;
- Organizar a cerimônia de encerramento do concurso de qualidade 2019;



- Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.

a) Subcomissão Julgadora - MINASUL

É composta de, no mínimo **3 (três) degustadores de café**, devidamente credenciados pela Comissão Organizadora. Esta subcomissão possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas pela Subcomissão de Auditoria para avaliação e classificação de forma isenta e imparcial;
- Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no ARTIGO 6 (Etapa 01) deste regulamento.
- Submeter à Subcomissão de Auditoria os resultados obtidos em cada fase do concurso para análise e posterior divulgação pela Comissão Organizadora.

b) Subcomissão de Auditoria

Composta pelos representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desempenhando as seguintes funções:

- Organizar o recolhimento das amostras de café dos lotes inscritos, no posto de inscrição, em ambas as etapas do concurso;
- Conferir o recebimento das amostras de café dos lotes, em embalagens adequadas e padronizadas contendo a quantidade mínima de café, juntamente com as fichas de inscrição e questionário técnico, ambos devidamente preenchidos responsabilizando-se pela identificação/ codificação dos lotes participantes do concurso;
- Deferir ou não, a inscrição dos participantes, segundo o que consta no Artigo 04;
- Acompanhar as atividades da Subcomissão Julgadora, conferindo ao final de cada etapa, a elaboração da lista de amostras classificadas;

ARTIGO 4 – DA EFETIVAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO

Podem participar do Concurso enviando amostras de café, todos que atendam às seguintes exigências:

- ✓ O cafeicultor deverá preencher adequadamente a ficha de inscrição e o questionário técnico. A inscrição estará concluída após a assinatura de um membro da Subcomissão de Auditoria, ao final da ficha de inscrição;
- ✓ O produtor deve residir no município e/ou comprovar movimentação de café em algum armazém ou cooperativa que atua no município;
- ✓ Apresentar comprovante de endereço no município;



- ✓ Apresentar Cartão de Produtor Rural;
- ✓ O café deverá ser enquadrado na seguinte categoria:
 - Café Natural – café processado por via seca, que passou pela secagem com a casca.

Parágrafo 01. Cada produtor poderá inscrever no Concurso até 1 (um) lote por nome, sendo possível inscrever-se mais de um membro da família na categoria: “Café Natural” bica corrida. O lote deverá ter no mínimo, 5 sacas de 60 kg de café e no máximo 10 sacas.

Parágrafo 02. As amostras devem representar fielmente o lote, ficando sob a responsabilidade do produtor, o encaminhamento da(s) amostra(s) para a 1ª etapa aos postos de inscrição. Para a 2ª etapa, a amostragem do lote já beneficiado deverá ser realizada pelo armazém e a amostra deverá ser enviada ao posto de inscrição, devidamente lacrada pelo armazém.

Parágrafo 03. Para a 1ª e 2ª etapa, cada amostra de café deverá conter 2,0 kg de café beneficiado bica corrida, acondicionado em embalagens padronizadas fornecidas pela Comissão Organizadora do Concurso. Em hipótese alguma, a amostra de café será devolvida ao produtor, sendo seu fim, decidido pela comissão organizadora.

Parágrafo 04. Ao fazer sua inscrição, o cafeicultor se compromete em manter disponível o lote inscrito. No caso de desistência ou venda do café, o mesmo deverá comunicar o fato à coordenação. Neste caso, a amostra será automaticamente eliminada do concurso.

Parágrafo 05. Será permitida a participação no Concurso de membros da Comissão Organizadora, à exceção dos membros da Subcomissão de Auditoria visto que essa subcomissão será responsável pela codificação das amostras antes do envio à Subcomissão Julgadora.

ARTIGO 5 – DA INSCRIÇÃO

Para a inscrição, as amostras deverão ser entregues no seguinte endereço:

- ✓ Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, localizada na Rua 12 de Outubro, nº: 345, Bairro Centro, Ilícinea – MG.

O prazo final para envio das amostras é até o dia 30 de Setembro de 2019, das 8:00 às 15:30 horas. Juntamente com a amostra de café, descrita no Artigo 04, o participante deverá preencher no ato da entrega, uma FICHA DE INSCRIÇÃO (anexo 2) e o QUESTIONÁRIO TÉCNICO (anexo 3). A inscrição estará concluída após a conferência dos documentos e do peso da amostra pela Subcomissão Auditora. A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante.



Parágrafo 01. Serão eliminadas do concurso, as amostras que não estiverem acompanhadas da ficha de inscrição e do questionário técnico, devidamente preenchidos e assinados pelo (a) produtor(a) e pelo representante da Subcomissão de Auditoria.

ARTIGO 6 – DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

O Concurso de Qualidade de Café 2019 será realizado em duas etapas que acontecerão no Laboratório de Classificação de Café da MINASUL em Varginha - MG, sob a responsabilidade da Subcomissão Julgadora. Serão recebidas apenas amostras de café ano-safra 2019/2020.

As ações em cada etapa estão descritas a seguir:

Etapa 01.

- ✓ Classificação da bebida quanto ao aroma/fragrância e o sabor, sendo admitidas somente amostras com as seguintes características:
 - a) estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado;
 - b) mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;
 - c) apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, com leve adstringência ou aspereza de paladar.

Parágrafo 01. Serão eliminadas do concurso, as amostras que não se enquadrarem nos grupos acima descritos.

Etapa 02.

- ✓ Classificação da bebida do café segundo a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA, 2009). Serão avaliados os seguintes atributos: Fragrância/aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Corpo, Equilíbrio, Uniformidade, Xícara Limpa, Doçura e Nota geral. No caso da percepção de defeitos, as amostras serão excluídas do concurso.

Parágrafo 01. A pontuação total obtida pelo café é resultado da soma dos valores alcançados por cada atributo isoladamente, na média de todos os degustadores da Subcomissão Julgadora. Em caso de empate, serão usadas para desempate as notas dos atributos, em ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.

ARTIGO 7 – DOS FINALISTAS



A comissão julgadora fará a classificação das 03 amostras com maiores pontuações da categoria “Café Natural” .

ARTIGO 8 – DA PREMIAÇÃO

Como premiação, os cafeicultores terão:

- Certificação de Participação a todos os cafeicultores inscritos;
- Certificado de “Produtor de Café Especial” aos cafeicultores que encaminharem amostras que atingirem 80 pontos SCAA ou mais;
- Certificado de Premiação aos 3 lotes de maior pontuação na categoria “Café Natural” bica corrida;
- Os três primeiros lotes serão ofertados pela Minasul. O preço será informado no dia, com valorização de acordo com a pontuação. O café será vendido com diferencial e será trabalhado sua origem.
- Laudo sensorial do café aos finalistas;
- Cota gratuita para adesão a MINASUL dos 3 lotes de maior pontuação.

ARTIGO 9 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

Ilícinea, 12 de Setembro de 2019.

COMISSÃO ORGANIZADORA



ANEXO 01

ETAPAS DO CONCURSO

- Data final para a entrega das amostras – 30 de Setembro de 2019
- Codificação e envio das amostras– 01 de Outubro de 2019
- Liberação dos resultados – 30 de Outubro de 2019
- Solenidade de encerramento – 31 de Outubro de 2019.



ANEXO 2

FICHA DE INSCRIÇÃO

1º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE ILÍCINEA Edição 2019

FICHA DE INSCRIÇÃO

Número da Inscrição: _____

() *Secretaria Municipal de Agricultura,
Pecuária e Abastecimento*

2ª Codificação: _____

*Uso exclusivo da Subcomissão de
Auditoria*

Produtor (a): _____
Propriedade: _____
Município: _____ Telefone: _____
Endereço: _____
Categoria: () Natural (Bica Corrida)

Declaro estar ciente das informações contidas no Regulamento do
1º Concurso de Qualidade dos Cafés de Ilícinia (MG).

Nome por extenso

Assinatura

Cafeicultor (a)

Local onde está armazenado o café: _____

A Ficha de Inscrição e o Questionário Técnico estão respondidos corretamente.
A amostra de café está acondicionada na embalagem padronizada, no peso exigido.
A amostra atende às exigências contidas no regulamento do
1º Concurso de Qualidade de café de Ilícinia, MG.

Nome por extenso

Assinatura

Subcomissão de Auditoria

- **Termo de compromisso:** Declaro que concordo com os termos do regulamento do 1º Concurso de Qualidade dos Cafés de Ilícinia - MG 2019 e afirmo que o lote de café inserido é de minha produção.

Ilícinia, ____ de _____ de 2019.



ANEXO 3

QUESTIONÁRIO TÉCNICO

1º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE ILÍCINEA Edição 2019

QUESTIONÁRIO TÉCNICO

As informações abaixo solicitadas são referentes apenas ao **talhão participante** do concurso.

Número da Inscrição: _____

() *Secretaria Municipal de Agricultura,
Pecuária e Abastecimento*

2ª Codificação: _____

*Uso exclusivo da Subcomissão de
Auditoria*

1. Cultivar: _____

*Ex.: Catuai Amarelo, Mundo Novo, Arara,
Catucaí Vermelho, Bourbon Amarelo, etc...*

2. Altitude: _____

3. Área do talhão: _____
_____ ha

4. Mês da colheita: _____

5. Quantidade de sacas: _____

6. Tipo de colheita: () no pano () no chão

7. Tipo de derricha: () derricha total () derricha parcial (seletiva)

8. Processamento: () Natural

9. Secagem: () Terreiro () Secador () Terreiro e Secador

10. Tipo de terreiro: () Terra () Lama asfáltica () Lama concreto
() Suspenso () Forrado (pano) () Concreto

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Nome por extenso

Assinatura

Cafeicultor (a)

Nome por extenso

Assinatura

Subcomissão de Auditoria