

REGULAMENTO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Incentivar a constante melhoria da qualidade dos cafés de Minas Gerais, como meio mais eficaz na conquista de maiores mercados, agregar valor ao produto e atender à crescente demanda por produtos diferenciados.

Premiar os melhores cafés do Estado de Minas Gerais, de acordo com suas características físicas, sensoriais e de sustentabilidade.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O **Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais** é organizado pelo **Governo de Minas** através da **SEAPA (Secretaria de Estado da Agricultura Pecuária e Abastecimento)**, **EMATER–MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais)** e pela **UFLA (Universidade Federal de Lavras)**.

ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO

O **Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais** será realizado em todo o Estado de Minas Gerais no ano de 2009, com sede na Unidade Central da EMATER–MG.

PARÁGRAFO 1: O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais será coordenado pelas seguintes comissões:

I – COMISSÃO ORGANIZADORA

II – COMISSÃO JULGADORA

III- COMISSÃO DE NEGÓCIOS

a) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

É composta de 12 (doze) membros, 3 (três) indicados pela EMATER–MG, 2 (dois) pela UFLA, 1 (um) pelo IMA, 1 (um) pela SEAPA, 01 pelo Centro de Excelência do Café do Sul de Minas, 01 pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas - Campus Machado, 01 pela EPAMIG, 01 pelo Polo de Excelência do Café, 01 pelo SINDICAFÉ-MG

tendo como presidente um dos três representantes da EMATER–MG. A comissão organizadora possui as seguintes funções:

- Coordenar o **Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais**.
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da COMISSÃO JULGADORA.
- Credenciar os membros da COMISSÃO DE NEGÓCIOS.
- Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à COMISSÃO JULGADORA.
- Cadastrar as unidades de armazenamento para a guarda dos lotes classificados para o **Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais**.
- Exigir termo de responsabilidade de depósito e manutenção do lote até o final do Concurso, em um dos armazéns credenciados, que deverá ser assinada pelo proprietário do lote, pelo responsável do armazém e por um dos membros da COMISSÃO ORGANIZADORA.
- Homologar e divulgar os resultados do **Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais**.
- Coordenar a realização das etapas de classificação e venda dos lotes premiados.
- Resolver os casos omissos deste regulamento, em caráter definitivo.

b) DA COMISSÃO JULGADORA

É composta de no mínimo 10 (dez) classificadores e degustadores de café devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pela UFLA, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras. A COMISSÃO JULGADORA possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas 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 5 deste documento.
- Realizar a classificação física e sensorial das amostras, de acordo com a seguinte metodologia:
 - Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade superior a 11,5%.
 - Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.
 - Classificar as amostras quanto ao tamanho dos grãos, usando jogo de peneiras com crivos redondos de 16, 17, 18 e 19. Não serão aceitas amostras com vazamento superior a 5,0 % na peneira 16.
 - Classificação da bebida quanto ao sabor e aroma, sendo admitidas somente amostras com as seguintes características:
 - estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado;
 - mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;
 - apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.
 - Além da classificação da bebida, serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura e fragrância, que receberão notas de 0 a 10.

c) DA COMISSÃO DE NEGÓCIOS

- É composta de membros da iniciativa pública e privada devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pela EMATER MG, SEAPA e UFLA.
- A COMISSÃO DE NEGÓCIOS tem objetivos de conseguir novos parceiros patrocinadores para financiar todas as etapas e premiações do Concurso; divulgar o concurso e o leilão para potenciais compradores dos cafés campeões do Concurso.

- Esta comissão tem o compromisso de:
 - credenciar os compradores dos cafés premiados no dia do leilão;
 - divulgar as normas do leilão;
 - definir prazos para a entrega e pagamento dos cafés leiloados, através de documento de concordância entre as partes.

PARÁGRAFO 2 – A classificação física e sensorial será realizada na UFLA, IMA, CECs e IF Campus Machado.

PARÁGRAFO 3 – O leilão dos finalistas será realizado em local a ser determinado.

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem se inscrever e concorrer todos os cafeicultores dos municípios do Estado de Minas Gerais, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano safra 2009, que se enquadrarem como produtores nas seguintes categorias:

- **Categoria Café Natural.**

Sistema pelo qual o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

- **Categoria Café Cereja Descascados, Despolidos ou Desmucilados.**

Café cereja descascado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam então por um descascador, seguindo posteriormente, para a secagem.

Café cereja despolido, desmucilado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam então por um descascador, seguindo posteriormente, para um tanque de fermentação, ou passam por um equipamento chamado desmucilador, seguindo para a secagem.

PARÁGRAFO 1 - É vedada a participação dos membros das comissões Organizadora e Julgadora do Concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do Concurso e comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitos no Concurso Estadual, cafés da espécie Coffea arabica L., safra 2009, tipo 2 para melhor, de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de bebida apenas mole ou superior, nas peneiras 16 acima, com vazamento máximo de 5% e umidade máxima de 11,5%.

As amostras devem representar fielmente o lote. O lote somente será rebeneficiado (preparado) após a etapa de classificação.

Cada amostra da primeira etapa deve conter 2,0 kg de café beneficiado e deve ser acondicionada somente nas embalagens padronizadas, distribuídas pela EMATER–MG para o Concurso, com o rótulo devidamente preenchido.

As amostras devem ser entregues no Escritório Local da EMATER–MG do seu respectivo município ou na Unidade Regional mais próxima. As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos.

ARTIGO 6 – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso com apenas uma amostra em cada modalidade das respectivas categorias:

- **Categoria Natural;**
 - **Categoria Cereja Descascado, Despoldado ou Desmucilado**
- Ambos com lote mínimo de 10 sacas e máximo de 30 sacas de café.

Os respectivos lotes das amostras pré-selecionadas devem ser depositados, num prazo máximo de 08 dias após a divulgação dos resultados, nas unidades de armazenamento cadastradas pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

Os cafeicultores obrigam-se a manter o lote finalista em estoque, sem comprometimento comercial, até a data do encerramento do Concurso, por sua conta e risco. Eventual perda de cotação do lote inscrito e armazenado não será, em hipótese alguma, indenizada. O

produtor pode, a qualquer momento e a seu exclusivo critério, dispor do lote de café, estando desde já ciente que a venda do lote antes do leilão significa a imediata desistência da participação no concurso.

Os lotes finalistas que não participarem do leilão serão desclassificados.

ARTIGO 7 – DOS FINALISTAS

Todos os lotes finalistas, depositados dentro do prazo determinado neste regulamento serão reamostrados, na quantidade de 5 Kg (cinco quilos) por uma equipe designada pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

A COMISSÃO JULGADORA fará a classificação das 05 melhores amostras recebidas para cada modalidade das duas categorias.

ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição e assinará o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do Concurso.

No caso de possuir certificação de processo produtivo, do ano 2009, uma cópia do certificado deverá ser entregue juntamente com a amostra.

A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e é feita apenas nos escritórios da EMATER–MG.

ARTIGO 9 – DA PREMIAÇÃO

Os quinze primeiros cafeicultores classificados em cada categoria receberão **Certificado de Participação** no encerramento do Concurso de Qualidade de Café.

Os cinco melhores cafés produzidos com sustentabilidade serão homenageados no encerramento do Concurso de Qualidade de Café.

Os cinco primeiros colocados em cada categoria de café, serão premiados no encerramento do Concurso de Qualidade de Café.

Os 05 melhores lotes das categorias: natural e cereja descascado ou desmucilado, classificados para a etapa final, serão ofertados em leilão. O lance mínimo do leilão terá ágio de R\$100,00 (cem reais) por saca de 60 kg beneficiado, sobre o valor de mercado do dia anterior ao leilão. Após o leilão, cada café comercializado terá um contrato de compra e venda formalizado entre as partes.

Os produtores dos lotes premiados deverão confirmar, por escrito, até dois dias antes da realização do evento, a sua disposição de venda do lote premiado, pelo preço a ser ofertado. Não havendo confirmação, os lotes poderão ser substituídos por outros, a critério da Comissão Organizadora. Somente participarão do evento empresas que assumirem compromisso de compra dos lotes.

ARTIGO 10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do concurso.

Belo Horizonte, maio de 2009.

ETAPAS DO CONCURSO

- Recebimento das amostras:
Até 09 de setembro de 2009 – Escritórios locais da EMATER-MG
- Solenidade de encerramento:
A ser realizada em data e local a ser definido.