

## Concurso de Cafés Especiais de Natércia - Minas Gerais-2024

### REGULAMENTO TÉCNICO

#### ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

##### **Objetivo Geral:**

Contribuir para uma melhor qualidade de vida do cafeicultor de Natércia, promovendo agregação de valor e incentivando a produção sustentável de cafés de qualidade.

##### **Objetivos Específicos:**

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar;
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços;
- Aumentar a visibilidade dos cafés de boa qualidade dos produtores de Natércia;
- Promover e divulgar os cafés de Natércia para o mercado interno e externo;

#### ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O concurso de café de Natércia tem como organizadores a comissão formada por alguns produtores locais, comercializadores locais, escritório Local da EMATER e Prefeitura de Natércia.

O Concurso de Cafés Especiais de Natércia será coordenado pelas seguintes comissões:

I – COMISSÃO ORGANIZADORA

II – COMISSÃO JULGADORA

##### DA COMISSÃO ORGANIZADORA

É composta de 1 Membro do Escritório Local da EMATER de Natércia, 1 Membro da Prefeitura municipal de Natércia, 1 Membro representando os produtores rurais.

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso de Cafés Especiais de Natércia;
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da Comissão Julgadora;
- Divulgar os resultados do Concurso;
- Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação dos lotes vencedores.

## DA COMISSÃO JULGADORA

É composta de, no mínimo, 1 (um) classificador e degustador de café, devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

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 4 deste Regulamento.
- 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 12,% e menor que 10%.

Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.

Classificação da bebida quanto ao sabor e aroma, sendo desclassificadas amostras com notas de análise sensorial menores que 84 pontos, de acordo com a escala de classificação SCAA, onde serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura, fragrância, gosto remanescente, impressão global, sabor e balanço, que receberão notas de 0 a 10.

A classificação física e sensorial será realizada no Clube Recreativo Catarinense de Natércia. A classificação final será pela ponderação das notas de melhor bebida. As notas de melhor bebida serão obtidas em amostras padronizadas em peneira 16 e acima, adotando a metodologia SCAA para prova.

A classificação final será de responsabilidade do degustador oficial do concurso.

## ARTIGO 3 – DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem-se inscrever e concorrer todos os cafeicultores de Natércia - MG, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano de 2024, que se enquadrarem na seguinte categoria.

- **Categoria Café Natural**

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

O produtor deverá apresentar o número da Inscrição Estadual de produtor rural para que possa ser comprovada que sua unidade de produção é do Município de Natércia.

É vetada a participação dos membros das comissões Organizadora e Julgadora do Concurso.

#### **ARTIGO 4 – DAS AMOSTRAS**

- Somente serão aceitos no Concurso de Cafés Especiais de Natércia cafés da espécie *Coffea arabica L.*, colhidos no ano de 2024.
- As amostras com bebidas inferiores a classificação bebida Dura serão desclassificadas.
- 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 0,5 kg de café beneficiado.

#### **ARTIGO 5 – DO LOTE**

- Cada cafeicultor poderá participar do Concurso com apenas uma amostra na Categoria Natural;
- Com lote de no mínimo 5 sacas beneficiadas de café.
- 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 de que a venda do lote, antes do encerramento oficial, significa a imediata desistência da participação no Concurso e sua imediata desclassificação.

#### **ARTIGO 6 – DAS ANÁLISES FINALISTAS**

Os cafés selecionados após a última etapa só poderão ser comercializados após o encerramento do Concurso por vontade e iniciativa particular de cada cafeicultor, sem ônus ou responsabilidade das instituições realizadoras deste Concurso.

## **ARTIGO 7 – DA INSCRIÇÃO**

O produtor preencherá a ficha de inscrição e a assinará, demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso.

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

## **ARTIGO 8 – DA PREMIAÇÃO**

Na solenidade de encerramento do Concurso, serão ofertadas as seguintes premiações:

1º colocado- R\$3500,00

2º colocado- R\$2500,00

3º colocado- R\$2000,00

4º colocado- R\$1250,00

5º colocado- R\$750,00

- Receberão troféu de participação e homenagens apenas os cafeicultores cujos cafés estiverem entre as 10 primeiras colocações.

- Certificado aos 10 cafeicultores finalistas do Concurso.

## **ARTIGO 9 – DO LEILÃO**

- Os 5 primeiros colocados deverão levar o café para ser preparado para participar do leilão. Os demais lotes de 6º a 10º colocados não terá a obrigatoriedade de preparar.
- Os compradores terão o prazo de 20 dias após o leilão para retirar os cafés.

## **ARTIGO 10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

As instituições organizadoras não participarão da comercialização dos lotes de cafés deste Concurso.

Natércia, 05 de Agosto de 2024.