

3º Concurso Qualidade de Café amam



Regulamento

INTRODUÇÃO

Artigo 1 – A Minasul está promovendo o 3º CONCURSO QUALIDADE DE CAFÉ AMAM (Associação das Mulheres do Agronegócio Minasul), visando promover a qualidade do café produzido pelas mulheres, junto aos mercados nacional, internacional e comunidade consumidora. As inscrições para esta edição se iniciam em **5 de julho de 2021**.

DA COORDENAÇÃO DO CONCURSO

Artigo 2 – O 3º CONCURSO DE QUALIDADE AMAM é coordenado pela MINASUL e órgãos ligados à cafeicultura.

PARTICIPAÇÃO

Artigo 3 – Podem participar, do 3º CONCURSO QUALIDADE AMAM, todas as produtoras de café arábica, que sejam cooperadas da MINASUL (COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DE VARGINHA LTDA).

Parágrafo primeiro - Cada produtora poderá concorrer com uma amostra de café natural ou uma amostra de café cereja descascado/despulpado da safra 21/22.

Parágrafo segundo - As amostras deverão corresponder aos lotes depositados nos armazéns da Cooperativa, beneficiados em Bica Corrida ou em peneira 16 ou acima, secos em terreiros ou secadores, desde que sem cheiros ou gostos estranhos, atendendo as qualidades de café especial do concurso.

Parágrafo terceiro - As amostras serão formadas sob responsabilidade do Departamento de Cafés Especiais, a partir dos lotes indicados pelos cooperados para participar do concurso.

INSCRIÇÃO

Artigo 4 – Cada amostra inscrita representará de **5 (cinco)** sacas de café Bica Corrida ou preparados nas peneiras 16, 17 e 18, com no máximo 11% de umidade para café cereja descascado e 12% para café natural. O número máximo de defeitos permitido será de 12, de acordo com a Classificação Oficial Brasileira e o vazamento máximo permitido na peneira 16 será de 5%. Serão desclassificadas as amostras que não obedecerem a estes critérios.

Artigo 5 – Para a etapa seleção, não será necessário o preparo do lote em maquinário, a amostra poderá ser feita manualmente. A amostra representativa do lote inscrito deverá conter 0,50 kg (meio quilo) de café e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 6 – A FICHA DE INSCRIÇÃO, disponível também para download no nosso site (www.minasul.com.br), deverá ser corretamente preenchida (digitada ou em letra de forma), indicando o nome da proprietária, nome da propriedade, localização (Município e Estado/região), número de cota e informações do lote.

A FICHA DE INSCRIÇÃO deverá estar devidamente assinada pela produtora e deverá ser enviada para o e-mail cafespeciais@minasul.com.br. Dados preenchidos incorretamente implicarão no cancelamento da inscrição.



3^o Concurso Qualidade de Café amam



Artigo 7 – A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou quaisquer ônus e somente será feita no Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 8 – O prazo para inscrição e entrega do lote inscrito terminará, impreterivelmente, no dia **1º de outubro de 2021**.

Parágrafo único – As proprietárias das fazendas com lotes inscritos deverão encaminhar, para o email comunicacao@minasul.com.br:

- mínimo de 5 (cinco) fotos da propriedade - em alta resolução (300 dpi);
- mínimo de 3 (três) fotos da produtora - em alta resolução (300 dpi);
- endereço com localização geográfica da propriedade onde o café inscrito foi produzido;
- questionário (ficha técnica da propriedade e do café inscrito) preenchido.

Obs.: As fotos podem mostrar: lavouras, colheita, processo de beneficiamento do café (terreiro), estrutura da propriedade, etc.

Obs.: O questionário está disponível para download no nosso site: www.minasul.com.br.

A FIM DE GARANTIR A PERFEITA EXECUÇÃO DAS ETAPAS DESTE CONCURSO, NÃO SERÃO ACEITAS INSCRIÇÕES SEM O PREENCHIMENTO CORRETO DO QUESTIONÁRIO.

PRÉ SELEÇÃO DAS AMOSTRAS

Artigo 9 - Para a primeira etapa, a amostra inscrita deverá conter 0,5 kg (meio quilo) de café e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul.

Artigo 10 – A Comissão julgadora será composta por Q Graders, que avaliarão os cafés de acordo com o protocolo da SCA – Specialty Coffee Association, a Associação de Cafés Especiais. São analisados aspectos como aroma/fragrância, sabor, corpo, acidez e after taste (sabor residual). A nota de corte será de, no mínimo, 85 pontos.

Parágrafo primeiro – As amostras concorrentes serão identificadas apenas pelos números de inscrição, não sendo permitida a identificação do proprietário ou quaisquer outros dados referentes à amostra a ser analisada.

Parágrafo segundo – As amostras serão julgadas nas dependências do Departamento de Cafés Especiais e Diferenciados da Minasul, onde não será permitida a presença de pessoas alheias à Comissão Julgadora, além da sala de recepção, visando garantir o bom andamento dos trabalhos.

Parágrafo terceiro – A Comissão Julgadora selecionará 10 (dez) finalistas para o café natural e cereja descascado/despulpado para concorrerem à premiação, os quais terão seus nomes divulgados no dia **8 de outubro de 2021**.

SELEÇÃO DAS AMOSTRAS

Artigo 11 – Os lotes finalistas deverão estar devidamente preparados de acordo com os critérios estabelecidos neste regulamento. Nova amostra de 2 kg (dois quilos) lacrada e rubricada pelo



3^o Concurso Qualidade de Café amam



responsável do Departamento de Classificação de Café da Cooperativa deverá ser entregue à comissão julgadora.

Parágrafo único – As produtoras que tiverem os seus lotes classificados para a fase final, AUTORIZAM a retirada de 10 kg (dez quilos) de amostras para serem utilizadas pelo Departamento de Marketing e Comunicação da Minasul, em ações promocionais.

FASE FINAL

Artigo 12 - Para etapa final, nova amostra de 2 kg (dois quilos) deverá ser disponibilizada, sendo que a mesma deverá ser lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais da Cooperativa.

Artigo 13 – A comissão julgadora definirá os cooperados que farão jus aos prêmios de 1^o ao 5^o lugar no café natural e cereja descascado, de acordo com a pontuação da SCA.

Artigo 14 – Na etapa final, os juízes avaliarão os cafés de acordo com a metodologia de análise sensorial desenvolvida pela SCA, sendo ganhador o lote de maior pontuação.

PREMIAÇÃO

Artigo 15 - O 3^o CONCURSO QUALIDADE DE CAFÉ AMAM oferecerá a opção de venda dos 5 (cinco) lotes finalistas, ao preço mínimo, conforme informações abaixo:

Tabela de Valorização de preço mínimo	
Nota SCA 85-85,75	NY + 60 cts/lb
Nota SCA 86-86,75	NY + 80 cts/lb
Nota SCA 87-87,75	NY + 100 cts/lb
Nota SCA 88-88,75	NY + 120 cts/lb
Nota SCA 89-89,75	NY + 200 cts/lb
Nota SCA 90,00 acima	NY + 250 cts/lb

Para os cafés inscritos em Bica Corrida a valorização será realizada conforme a conversão do lote em peneira 16 acima

Só serão adquiridos pela Minasul os lotes que disponibilizarem as informações até a data do concurso (perfil da produtora, fotos da produtora, fotos da fazenda) para serem divulgadas aos clientes externos.

Parágrafo primeiro – Os fechamentos das vendas deverão ser feitos a critério dos cooperados vencedores, individualmente, até **22 de outubro de 2021**, quando a MINASUL providenciará o fechamento de todas as vendas pendentes, independente de qualquer outra autorização.

Parágrafo segundo – O pagamento será efetivado no dia **8 de novembro de 2021**.



3^o Concurso Qualidade de Café amam



COMPRADORES

Artigo 16 – Os compradores dos cafés premiados serão Minasul USA; Minasul Europe; Minasul Ásia e Outros.

CONDIÇÕES GERAIS

Artigo 17 – O encerramento, assim como a divulgação dos vencedores, serão feitos pela Comissão Organizadora no dia **21 de outubro de 2021**.

Artigo 18 – As 10 (dez) finalistas selecionadas pela Comissão Julgadora se comprometem a manter em estoque o lote inscrito até a data da premiação.

Artigo 19 – As decisões da Comissão Julgadora são definitivas, irrecorríveis e irretroatáveis, cabendo aos participantes acatarem-nas, uma vez que têm o pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Artigo 20 – Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso, observando ainda as disposições do artigo 30 do Decreto 70.951 de 9 de agosto de 1972.

Varginha, 5 de julho de 2021.

