



CONCURSO QUALIDADE DE CAFÉ MINASUL E AMECAFÉ

é do mundo, é de Minas

REGULAMENTO



INSCRIÇÕES E ENTREGAS
DE AMOSTRAS DE
27/08 À 26/09



LOCAIS DE ENTREGA:
R. SILVIO COUGO, 680 - VILA PAIVA,
VARGINHA



DIVULGAÇÃO DOS
VENCEDORES:
04/10

REALIZAÇÃO



ARTIGO I - DO OBJETIVO DO CONCURSO

O 1º CONCURSO QUALIDADE MINASUL E AMECAFE visa promover a qualidade do café das cooperadas da Associação das Mulheres da Mantiqueira, junto aos mercados nacionais e internacionais e à comunidade consumidora.

ARTIGO II - DA COORDENAÇÃO DO CONCURSO

O 1º CONCURSO QUALIDADE MINASUL E AMECAFE é coordenado pela MINASUL.

ARTIGO III - DA PARTICIPAÇÃO

1º - Poderão concorrer aos prêmios todos as produtoras de café arábica, que sejam cooperados da MINASUL (Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha Ltda.) e que sejam associadas AMECAFE.

2º - Cada produtor poderá concorrer com uma amostra de café natural ou cereja descascado/despolpado da safra 18/19.

3º - As amostras deverão corresponder aos lotes depositados nos armazéns da Cooperativa, beneficiados (secos em terreiros ou secadores, desde que sem cheiros ou gostos estranhos, atendendo as qualidades (café especial) do concurso).

4º - As amostras serão formadas sob responsabilidade do Departamento de Cafés Especiais, a partir dos lotes indicados pelos cooperados para participar do concurso.

5º - Para a etapa de prova, a amostra inscrita deverá conter 0,5 kg (meio quilo) de café e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Cafés Especiais.

ARTIGO IV – DA INSCRIÇÃO

1º - No ato da inscrição, a produtora preencherá a ficha de inscrição constando o nome da proprietária, nome da propriedade e endereço, assinando junto com a responsável pela inscrição o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do Concurso.

2º - Cada amostra inscrita representará o mínimo de 5 (cinco) sacas e máximo de 15 (quinze) sacas de café, 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.

3º - 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 0,5 kg (meio quilo) de café rebeneficiados nas peneiras 16, 17 e 18 e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Café Especiais da Minasul.

4º - A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou quaisquer ônus e poderá ser feita na sede da MINASUL em Varginha ou com a diretoria da AMECAFE.

ARTIGO V – DOS PRAZOS DO CONCURSO

1º - O prazo para inscrição e entrega do lote inscrito terminará, impreterivelmente, no dia 26 de setembro de 2018.

2º - O encerramento, assim como a divulgação dos vencedores, ocorrerá no dia 04 de outubro de 2018, em local e hora a serem determinados pela Comissão Organizadora.

ARTIGO VI – DA COMISSÃO JULGADORA

1º - A Comissão será composta por Q Graders, que avaliarão os cafés de acordo com o protocolo da Specialty Coffee Association SCA.

2º - 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.

3º - As amostras serão julgadas nas dependências do Departamento de Cafés Especiais 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.

4º - A mesma comissão julgadora definirá os cooperados que farão jus aos prêmios de 1º ao 5º lugar no café natural ou cereja descascado, de acordo com a pontuação igual ou superior a 85 pontos de acordo com a metodologia da SCA.

Artigo VII – DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1º - Os cafés serão avaliados em uma única etapa, de acordo com a metodologia de análise sensorial desenvolvida pela Specialty Coffee Association SCA, sendo que as 5 (cinco) vencedoras serão definidas conforme descrito abaixo.

Serão analisados aspectos como aroma/fragrância, sabor, corpo, acidez e after taste (sabor residual). A nota de corte será de, no mínimo, 85 pontos.

ARTIGO VIII – PREMIAÇÃO

1º - O 1º CONCURSO QUALIDADE MINASUL E AMECAFE oferecerá a premiação aos 5 primeiro colocados conforme tabela abaixo:

COLOCAÇÃO	VALOR POR SACCA (60KG)
1º LUGAR	R\$ 1.000,00
2º LUGAR	R\$ 900,00
3º LUGAR	R\$ 800,00
4º LUGAR	R\$ 750,00
5º LUGAR	R\$ 700,00

ARTIGO IX – DAS INSCRIÇÕES GERAIS E PREMIAÇÃO

1º - As 5 (cinco) finalistas selecionadas pela Comissão Julgadora se comprometem a manter em estoque o lote respectivo até a data da premiação.

2º - 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.

3º - 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 09 de agosto de 1972.

Varginha, 27 de agosto de 2018.