

GARIMPAMOS
/ RASTREAMOS
& CONDUZIMOS

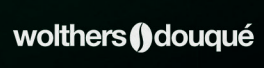
origem do
BRASIL
ao mundo

26°
Concurso
Qualidade
Minasul de
Café

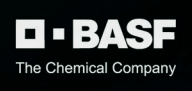


REGULAMENTO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



INTRODUÇÃO

Artigo 1 – A Minasul criou, em 1993, o 1º Concurso de Qualidade em Cooperativas no Brasil. Em 2018, chega à 26ª Edição do CONCURSO DE QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ, visando sempre promover a qualidade do café de seus cooperados, junto aos mercados nacional e internacional e comunidade consumidora.

DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Artigo 2 – O 26º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ é coordenado pela MINASUL e órgãos ligados à cafeicultura.

PARTICIPAÇÃO

Artigo 3 – Podem participar, do 26º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ, todos os produtores de café arábica, que sejam cooperados da MINASUL (Cooperativa dos Cafeicultores do Sul de Minas Ltda).

Parágrafo primeiro - Cada produtor poderá concorrer com uma amostra de café natural e uma de café cereja descascado/despulpado da safra 18/19.

Parágrafo segundo - As amostras deverão corresponder aos lotes depositados nos armazéns da Cooperativa, beneficiados (em peneiras 16 e acima, secos em terreiros ou secadores, desde que sem cheiros ou gostos estranhos, atendendo as qualidades (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 o mínimo de 10 (dez) sacas e máximo de 30 (trinta) 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.

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 rebeneficiados nas peneiras 16,17 e 18 e estar lacrada e rubricada pelo responsável do Departamento de Café 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 do (s) proprietário (s), nome da propriedade, localização (Município e Estado/região), número de matrícula no Registro de Imóveis, e variedade do lote e altitude. A FICHA DE INSCRIÇÃO deverá estar devidamente assinada pelo produtor e pelo responsável pela inscrição. Dados preenchidos incorretamente implicarão no cancelamento da inscrição.

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 21 de setembro de 2018.

Parágrafo único – Os proprietários das fazendas com lotes inscritos deverão encaminhar, para o email comunicacao@minasul.com.br, ao menos 5 (cinco) fotos da propriedade e 1 (uma) foto do produtor, em alta resolução (300 dpi). As fotos podem mostrar: lavouras, colheita, processo de beneficiamento do café (terreiro), estrutura da propriedade, etc. Também deverá ser encaminhado, por email, um questionário com informações do produtor e da propriedade. Este questionário está disponível para download no nosso site: www.minasul.com.br. A FIM DE GARANTIR A PERFEITA EXECUÇÃO DAS ETAPAS DESTES 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 0,50 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 20 (vinte) finalistas para o café natural e 10 (dez) finalistas para o cereja descascado/despulpado para concorrerem à premiação, os quais terão seus nomes divulgados no dia 05 de outubro de 2018.

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

Parágrafo único – Os produtores 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 1º ao 5º 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 26º CONCURSO QUALIDADE MINASUL DE CAFÉ oferecerá a opção de venda dos 30 (trinta) lotes finalistas, ao preço mínimo, conforme tabela abaixo:

TABELA DE VALORIZAÇÃO DE PREÇO MÍNIMO

Nota SCAA 85-85,75	NY + USD 0,50
Nota SCAA 86-86,75	NY + USD 0,70
Nota SCAA 87-87,75	NY + USD 1,00
Nota SCAA 88-88,75	NY + USD 1,30
Nota SCAA 89-89,75	NY + USD 1,60
Nota SCAA 90,00 acima	NY + USD 2,00

Só serão adquiridos pela Minasul os lotes que disponibilizarem as informações até a data do concurso (perfil do produtor, mapa da fazenda, fotos do produtor, 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 19 de outubro de 2018, quando a MINASUL providenciará o fechamento de todas as vendas pendentes, independente de qualquer outra autorização.

Parágrafo segundo – Para todos os fechamentos, será utilizada a cotação NY da data do fechamento, referência dezembro de 2018, e o PTAX relativo ao dia do fechamento, divulgado no dia seguinte à operação.

COMPRADORES

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

CONDIÇÕES GERAIS

Artigo 17 – O encerramento, assim como a divulgação dos vencedores, ocorrerá no dia 18 outubro de 2018, em local e hora a serem determinados pela Comissão Organizadora.

Artigo 18 – Os 30 (trinta) finalistas selecionados pela Comissão Julgadora se comprometem a manter em estoque o lote respectivo 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, 16 de agosto de 2018.