

## **REGULAMENTO 1º CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉS DA COOPERCAM**

### **I - Do concurso de qualidade, objetivo, data de realização das fases e da divulgação dos resultados:**

ARTIGO 1 – O 1º Concurso de Qualidade de café é uma iniciativa da Cooperativa dos Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda. – COOPERCAM. O objetivo geral com a realização deste evento é incentivar a produção de cafés finos e especiais nas regiões de atuação da COOPERCAM. Com isso, espera-se que:

- A COOPERCAM cumpra a missão de fortalecer e desenvolver o crescimento de nossos cooperados através de ações e práticas sustentáveis, pautados pelos princípios do cooperativismo.
- A COOPERCAM alcance a visão de ser reconhecida como referência em soluções para melhoria da produtividade, qualidade e rentabilidade, semeando novas tecnologias, com responsabilidade socioambiental.
- A COOPERCAM enriqueça os seus valores de credibilidade, confiabilidade, transparência, comprometimento e ética.
- Que a Cooperativa crie condições para garantir um prêmio mínimo, pagos em espécie, para os três (3) primeiros colocados do concurso na categoria cereja descascado/despulpado e categoria cafés naturais;
- Que seus produtores e os cafés premiados sejam divulgados para compradores e consumidores do segmento.

ARTIGO 2 – O concurso será constituído em duas (2) etapas com caráter eliminatório e classificatório; de acordo com os critérios de classificação contidos no regulamento do concurso. A pré-seleção das amostras (etapa eliminatória) inscritas no concurso, será realizada do dia 1º de agosto ao dia 30 de novembro de 2018. A classificação das amostras (etapa classificatória) será realizada nos dias 4 e 5 de dezembro de 2018.

ARTIGO 3 – A cerimônia de divulgação do resultado final do concurso ocorrerá no dia 12 de dezembro de 2018, em Campos Gerais, no salão Actus, onde serão entregues os prêmios destinados aos dez (10) primeiros colocados de café

cereja descascado ou despulpado e aos três (3) primeiros colocados de cafés naturais.

## **II – Das inscrições dos lotes:**

ARTIGO 4 – As inscrições serão automáticas a partir do depósito de café nos armazéns da Cooperativa, quando será permitida a participação de apenas 1 (um) lote de café por produtor associado, em cada uma das categorias, anexando na inscrição do lote de café o Termo de Autorização e Declaração, assinado pelo produtor participante.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Só serão aceitas as inscrições de lotes compostos por até dez (10) sacas por categoria.

ARTIGO 5 – Só poderão participar do concurso os produtores de café arábica, certificados ou não, pertencentes ao quadro de associados da Cooperativa de Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda, com movimentação ativa e independente da região produtora.

ARTIGO 6 – O concurso será realizado para duas categorias de cafés: via úmida (cereja descascado e/ou despulpado) e via seca (natural).

ARTIGO 7 – As inscrições serão realizadas pelo Departamento de Cafés da Coopercam, a partir dos relatórios de classificação emitidos pelo sistema operacional, quando serão considerados inscritos todos os lotes classificados com a bebida “Duro +” e APM.

## **III – Da classificação por bebida e defeitos:**

ARTIGO 8 – Serão aceitos cafés que apresentarem pontuação igual ou superior a 80 pontos, de acordo com a metodologia SCAA (Specialty Coffee Association of America). Os cafés que apresentarem pontuações inferiores a 80 pontos serão automaticamente eliminados do concurso na primeira etapa. Todos os cafés serão ranqueados na etapa classificatória, mediante pontuação em ordem decrescente.

ARTIGO 9 – Serão aceitos para participação no concurso lotes classificados pela COB (Classificação Oficial Brasileira) como bebida “Duro +” ou APM, isento de grãos chuvados, barrentos, varreção, mal secos, fermentados, gosto ou cheiro de secador, ou gosto estranho ao característico dos cafés. Os lotes deverão ser compostos pela safra 2018/2019, com umidade de 11,0% a 12,5% no grão. Os lotes que não estiverem enquadrados nesta classificação serão automaticamente desclassificados do concurso.

#### **IV – Da identificação dos lotes:**

ARTIGO 10 – As amostras deverão estar identificadas e deverão constar:

- Nome do produtor, fazenda, altitude, região etc.;
- Número do lote na cooperativa;
- Número máximo de dez (10) sacas por lote inscrito, para participação no concurso;
- Especificação do processo de secagem: via úmida ou seca.

ARTIGO 11 – Os números dos lotes dos cafés, identificados pelos armazéns da cooperativa no ato da inscrição, serão substituídos por códigos internos de identificação pela auditoria responsável.

#### **V – Da realização do concurso de qualidade:**

ARTIGO 12 – O concurso abrangerá duas etapas, sendo a primeira eliminatória e a segunda classificatória.

ARTIGO 13 – Na primeira etapa do concurso, todas as amostras serão degustadas na metodologia SCAA, em um universo total estimado em 260 lotes. Nesta etapa se identificará até cinco (5) melhores lotes de cafés cereja descascado e/ou despulpado e até trinta (30) melhores lotes de cafés naturais.

ARTIGO 14 – Na segunda etapa do concurso, todas as amostras serão degustadas na metodologia SCAA, serão selecionados os três (3) melhores cafés cereja descascado e/ou despulpado e os dez (10) melhores cafés naturais,

em ordem decrescente de pontuação, apurando assim os cafés com maiores pontuações.

#### **VI – Da ordem classificatória dos lotes vencedores:**

ARTIGO 15 – Na modalidade descascado e/ou despulpado, os cafés serão ranqueados do primeiro ao terceiro colocados, em ordem decrescente de pontuação, obtendo a melhor colocação os cafés que apresentarem as maiores pontuações.

ARTIGO 16 – Na modalidade natural, os cafés serão ranqueados do primeiro ao décimo colocados, em ordem decrescente de pontuação, obtendo a melhor colocação os cafés que apresentarem as maiores pontuações.

ARTIGO 17 – No caso de empate na análise sensorial dos lotes, para cafés que concorrem pela mesma categoria, será considerado primeiramente o lote que obtiver uma melhor classificação em aspecto, defeitos de grão, umidade e peneira. Caso haja igualdade em relação à classificação física, será considerado o café proveniente do maior lote original (bica corrida) depositado na Coopercam.

#### **VII – Do corpo de juízes do concurso de qualidade:**

ARTIGO 18 – Serão selecionados para primeira etapa (eliminatória) os próprios degustadores da Coopercam.

ARTIGO 19 – Serão convidados para segunda etapa (classificatória) até três (03) juízes que não tenham vínculo empregatício com a Coopercam.

ARTIGO 20 – Será de responsabilidade dos juízes atribuir notas conforme metodologia de classificação SCAA aos lotes de cafés, pontuando-os e classificando-os em ordem decrescente, na primeira e segunda etapa.

ARTIGO 21 – Os cafés deverão estar devidamente catalogados e identificados para a realização das etapas pela auditoria responsável.

ARTIGO 22 – Os cafés serão preparados antecipadamente, considerando o grau de torra e moagem dos lotes, no próprio laboratório da COOPERCAM.

## VIII – DA PREMIAÇÃO

ARTIGO 23 - O 1º Concurso de Qualidade de Café da Coopercam terá a seguinte valorização para os finalistas de acordo com a classificação válida para as categorias natural e cereja descascado/despulpado, conforme tabela abaixo (preço mínimo do lote):

Classificação	Premiação
1º Lugar	Tabela Coopercam + 50,00 dólares/ saca
2º Lugar	Tabela Coopercam + 30,00 dólares/ saca
3º Lugar	Tabela Coopercam + 20,00 dólares/ saca

PARÁGRAFO ÚNICO - os fechamentos terão como referência as cotações da Coopercam para o mês de dezembro/18, do dia 12/12/2018 (data da premiação) e o Dólar PTAX relativo ao mesmo dia. Para precificação dos lotes serão descontando os encargos incidentes.

## IX – DAS CONDIÇÕES GERAIS

ARTIGO 24 - Os finalistas selecionados pela Comissão Julgadora se comprometem a manter em estoque o lote respectivo até a data de compra pela Coopercam.

ARTIGO 25 - As decisões da Comissão Julgadora são definitivas, irrecorríveis e irreatáveis, cabendo aos participantes acatarem-nas, uma vez que têm o pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

ARTIGO 26 - 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.

Campos Gerais, 20 de novembro de 2018.

Cooperativa dos Cafeicultores de Campo do Meio e Campos Gerais Ltda