



## REGULAMENTO 3º 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 3º 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, pautadas pelos princípios do cooperativismo.
- A Coopercam alcance a visão de ser reconhecida como referência em soluções para melhoria da produtividade, da qualidade e da 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, pago em espécie, para os três (3) primeiros colocados do concurso, nas categorias cereja descascado/despolpado e cafés naturais;
- Que seus produtores e os cafés sejam divulgados para compradores e consumidores presentes neste 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 maio de 20 ao dia 31 de outubro de 2020. A classificação das amostras (etapa classificatória) será realizada no dia 20 de novembro de 2020.

ARTIGO 3 – A cerimônia de divulgação do resultado final do concurso ocorrerá no dia 30 de novembro de 2020, em Campos Gerais, transmitida por meio de uma live, em que serão divulgados os vencedores das duas categorias: aos três (3) primeiros colocados de café cereja descascado ou despolpado e aos dez (10) 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, em que será permitido a participação de apenas 1 (um) lote de café por produtor associado, em cada uma das categorias, anexando à 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 cinco (5) 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 independentemente 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, e 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 apresentem pontuação igual ou superior a 80 pontos, de acordo com a metodologia SCA (Specialty Coffee Association). Os cafés que apresentem 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 2020/2021, com umidade de 11,0% a 12,0% 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 constando:

- Nome do produtor, fazenda, altitude, região etc.;
- Número do lote na Cooperativa;
- Número máximo de cinco (5) 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 SCA, em um universo total estimado de 200 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, nas amostras degustadas na metodologia SCA, serão selecionados os três (3) melhores cafés cereja descascado e/ou despulpado e os 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 colocado ao terceiro colocado, 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 colocado ao décimo colocado, 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 a primeira etapa (eliminatória) os próprios degustadores da Coopercam.

ARTIGO 19 – Serão convidados para a segunda etapa (classificatória) até três (3) juízes que não tenham vínculo empregatício com a Coopercam.

ARTIGO 20 – Será responsabilidade dos juízes atribuir notas de acordo com a metodologia de classificação SCA aos lotes de cafés, pontuando-os e classificando-os em ordem decrescente, na primeira e segunda etapas.



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 3º 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 novembro/2020, do dia 30/11/2020 (data da premiação) e o Dólar PTAX relativo ao mesmo dia. Para precificação dos lotes serão descontados 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 irretratáveis, 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 (MG), 20 de outubro de 2020.

COOPERCAM