



3ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE- ES

REGULAMENTO OFICIAL

Diante da atual situação de pandemia, o evento terá caráter virtual, seguindo as recomendações da OMS (Organização Mundial de Saúde), a fim de evitar aglomerações. Todas as etapas serão realizadas de modo a preservar a saúde e a prevenção do novo coronavírus e a divulgação dos resultados será realizada através de vídeos e textos informativos.

1 – DOS OBJETIVOS

Identificar, conhecer e promover os agricultores que produzem café arábica e café conilon de qualidade, com o intuito de fortalecer e valorizar a cafeicultura do município. Incentivar a adesão à produção de cafés de qualidade, em função da agregação de valor a ser obtido pela qualidade do produto, permitindo a conquista de novos mercados e, conseqüentemente, sustentabilidade à cadeia produtiva.

2 - DA ORGANIZAÇÃO

É promovido pela Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural, da Prefeitura Municipal de Alegre- ES, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - INCAPER e Empresa Junior de Cafeicultura do IFES – campus de Alegre (CAPARÓ JR.).





4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Somente poderão participar da 3ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE-ES, como ofertantes, produtores de café com propriedade sediada no município de Alegre - ES.

Os agricultores deverão apresentar no ato da inscrição o Talão de Produtor Rural ou a DAP atualizados ou documento que comprove o vínculo com a propriedade rural.

5 - DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

O produtor de café poderá inscrever até **02 (DUAS) AMOSTRAS DE CONILON E até 02 (DUAS) AMOSTRAS DE CAFÉ ARÁBICA** por família, colhidos na propriedade, referente à safra 2021, preferencialmente, composto de, no mínimo, 01 (uma) saca de café de 60,5 kg de café beneficiado.

As amostras podem ser enviadas no nome do produtor ou no nome de pessoas ligadas à propriedade, porém, respeitando o limite máximo por família.

As amostras de café deverão estar em embalagem apropriada, devidamente identificada e acompanhada da Ficha de Inscrição devidamente preenchida (ANEXO I).

Serão aceitos cafés produzidos por via seca (fruto seco com todas as suas partes constituintes, resultando nos cafés em coco) e obtidos por via úmida (cafés secos após a retirada da casca do fruto, podendo ainda, haver ou não, a retirada da mucilagem por despulpamento, fermentação ou com uso de desmuciladores mecânicos).

As amostras de café deverão ser fidedignas ao lote, que deverá ser preservado até o final da amostra na propriedade do produtor.





Serão aceitas amostras de cafés das espécies *Coffea arabica* L. e *Coffea canephora* (Arábica e Conilon), da Safra 2021, atendendo aos seguintes requisitos:

a) Para cada lote inscrito na mostra, o produtor rural deverá enviar **01 (uma) amostra de 3,0 kg (três quilos) de café em coco, ou 2,5 kg (dois quilos e meios) de café em pergaminho ou 1,5 kg (um quilo e meio) de café verde (cru) BENEFICIADO**, acondicionados em embalagem plástica, devidamente identificada e com a respectiva Ficha de Inscrição devidamente preenchida;

b) A amostra deverá apresentar **aspecto uniforme**, sem qualquer discrepância de cor, isentas de grãos manchados, branqueados e amarelados;

c) A amostra deverá apresentar de **11% a 12,5%** de umidade.

6 – DAS INSCRIÇÕES, DATAS E PRAZOS:

1. As inscrições

Serão realizadas no período de 02 de agosto a 31 de agosto de 2021, nos seguintes locais:

- Sede da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural, da Prefeitura Municipal de Alegre- ES, situada na Rua Prefeito Antônio Lemos Junior, s/n (Antigo Cibrazem), Alegre - ES. De segunda à sexta-feira no período de 07h às 11h e de 13h às 17h;
- Escritório Local do Incaper de Alegre, situado na Avenida Olívio Correa Pedrosa, nº 556, Centro, Alegre-ES. De segunda à sexta-feira, no período de 07h30min às 11h30min e de 13h às 17h.



Não serão aceitas inscrições após o prazo que consta neste regulamento.

A inscrição para a mostra é isenta de taxas ou qualquer tipo de ônus ao produtor dentro do que estabelece o presente edital.

2. A entrega das amostras

Deverá ser no Escritório Local do Incaper de Alegre, de segunda à sexta-feira, no período de 07h30min às 11h30min e de 13h às 17h, no período de 27 de setembro até o dia 01 de outubro de 2021. Não serão aceitas amostras entregues fora do prazo que consta neste regulamento.

7 – DA COMISSÃO ORGANIZADORA:

A COMISSÃO ORGANIZADORA será composta de 07 (sete) membros, sendo 02 (dois) da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural; 03 (três) do INCAPER, Escritório Local de Alegre – ES e 02 (dois) da empresa CAPARÃO JR.

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar a 3ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE;
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da COMISSÃO JULGADORA;
- Realizar as inscrições, o lacre dos lotes, o recolhimento das amostras e envio das mesmas à COMISSÃO JULGADORA, devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas;
- Exigir o Termo de Compromisso assinado (anexo I) de que o lote será mantido até a divulgação do resultado da avaliação das amostras;



- Homologar e divulgar os resultados da 3ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE;

8 - DA COMISSÃO JULGADORA:

A COMISSÃO JULGADORA será composta, no mínimo, por 03 (três) classificadores de café com certificação internacional, licenciado pelo CQI (*Coffee Quality Institute*). O Coordenador Geral será nomeado pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

A classificação Sensorial dos cafés será realizada no Laboratório de Classificação Física e Sensorial de Café do IFES – campus de Alegre, em Rive, Alegre - ES, de acordo com os protocolos: COB para análises físicas e seguindo metodologia de prova da SCA (Specialty Coffee Association) modificado (*) para análises sensoriais de cafés especiais.

A COMISSÃO JULGADORA possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas para avaliação e classificação de forma isenta e imparcial;
- Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para a mostra, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no ARTIGO 5 deste Regulamento;
- Emitir laudos das amostras participantes dos melhores cafés.

(*) Os procedimentos de cupping técnico foram modificados de modo a resguardar a saúde dos provadores, com modificação na quantidade de xícaras por amostra, que passam a ser nove, sendo três por mesa de prova, cada uma delas sob responsabilidade de um único provador certificado. Assim,





os provadores não compartilham materiais nem xícaras contendo as amostras e ficam distanciados entre si em, pelo menos, 2 metros. Além disso, todos os demais serviços do laboratório atendem às normas das autoridades de saúde, desde a assepsia de mãos e antebraços a utensílios e materiais que adentram ao laboratório. O uso de máscaras é obrigatório no interior do laboratório, a não ser para os provadores em procedimentos de cupping.

9 – DAS ETAPAS DA MOSTRA:

A 3ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE será realizada em 03 (três) etapas, no período de 04 a 07 de outubro de 2021, sendo elas:

1. Primeira Etapa – Pré-seleção das amostras

A etapa compreende em verificar o atendimento das amostras aos requisitos que constam no ARTIGO 5 deste regulamento. O não cumprimento do estabelecido no ARTIGO 5, acarretará na eliminação da amostra de café.

2. Segunda etapa – Avaliação sensorial

Todas as amostras habilitadas na **Primeira Etapa** serão avaliadas quanto ao aspecto sensorial, seguindo a metodologia para análise sensorial de cafés especiais da SCA (*Specialty Coffee Association*) modificado*. Serão classificadas amostras isentas de defeitos, sem adstringência e com nota final superior a 80,0 pontos.

3. Terceira etapa – Classificação





As amostras avaliadas na **Segunda Etapa** serão classificadas de acordo com a pontuação de cada categoria (arábica e conilon). A avaliação e classificação das melhores amostras acontecerá no dia 07 de outubro de 2021, no laboratório de Classificação Física e Sensorial de Café do IFES – campus de Alegre, a qual será toda gravada para posterior divulgação.

A divulgação do resultado final com os nomes dos produtores e a pontuação dos melhores lotes, será no dia 08 de outubro às 17h, no site da Prefeitura Municipal de Alegre (<http://alegre.es.gov.br>) e publicado no site do INCAPER (<https://incaper.es.gov.br/>) e empresa (<https://caparaojr.com/>).

A entrega dos laudos das análises sensoriais será realizada a partir do dia 15 de outubro de 2021. Caso, o produtor necessite do laudo da análise física de sua amostra para comercialização, o mesmo deve fazer a solicitação junto a Comissão Organizadora, pois esses laudos não serão emitidos sem a devida solicitação.

CRONOGRAMA

AÇÃO	PRAZO
LANÇAMENTO DA 3ª MOSTRA	28 de abril de 2021
PERÍODO DE INSCRIÇÕES	02 de agosto a 31 de agosto de 2021
ENTREGA DAS AMOSTRAS	27 de setembro a 01 de outubro de 2021
ETAPAS DE AVALIAÇÃO	04 de outubro a 07 de outubro de 2021
DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS	08 de outubro de 2021
ENTREGA DOS LAUDOS DAS ANÁLISES SENSORIAIS	15 de outubro de 2021



ANEXO I – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR

Nome do produtor: _____

CPF: _____ RG: _____

E-mail: _____ Telefone: (____) _____

Endereço: _____

Nome da propriedade: _____

Nº do talão: _____

Inscrição Estadual: _____





IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Código da Amostra: _____

Categoria: Conilon () Arábica () Variedade(s): _____

Processamento: NATURAL () DESCASCADO () Peso: _____ kg

Condição: () Coco () Pergaminho () Beneficiado () C/Catação () S/ catação

Data da Colheita: __/__/____ Tipo de pós-colheita: _____

Área da lavoura (hectares): _____ Idade: _____ anos.

Volume do lote: _____ sacas de 60,5kg Altitude: _____ metros.

Armazenamento: _____ Lote: _____

OBS:

Termo de Compromisso

Declaro que concordo com os termos do regulamento da 3ª Mostra de Qualidade do Café de Alegre e afirmo que o lote de café inserido é de minha produção.

Assinatura do Produtor

COMISSÃO ORGANIZADORA

Data: _____ de agosto de 2021.

