



2ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE – ES (EVENTO VIRTUAL) 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.

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 (CAPARAÓ JR.).

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Somente poderão participar da 2ª 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.

4 - DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

O produtor de café com sua unidade produtora (entende-se por "unidade produtora" uma área que produza café) poderá inscrever até 02 (DUAS) AMOSTRAS DE CONILON e até 02 (DUAS) AMOSTRAS DE CAFÉ ARÁBICA, colhidos na propriedade, referente à safra 2020, preferencialmente, composto de, no mínimo, 01 (uma) saca e no máximo 05 (cinco) sacas 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 unidade produtora.

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 2020, atendendo aos seguintes requisitos:

- a) Para cada lote inscrito na mostra, o produtor rural deverá enviar 01 (uma) amostra de 2,0 kg (dois quilos) de café verde (cru) BENEFICIADO, acondicionados em 02 embalagens plásticas, contendo 1,0 kg cada, devidamente identificadas 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 no máximo 12,0% de umidade.

5 – DAS INSCRIÇÕES, DATAS E PRAZOS:

5.1 As inscrições

Serão realizadas no período de 27 de julho a 21 de agosto de 2020, 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 08h às 12h;
- 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.





5.2. 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 21 de agosto até o dia 25 de setembro de 2020. Não serão aceitas amostras entregues fora do prazo que consta neste regulamento.

6 – DA COMISSÃO ORGANIZADORA:

A COMISSÃO ORGANIZADORA será composta de 05 (cinco) membros, sendo 01 (um) da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural; 02 (dois) do INCAPER, Escritório Local de Alegre – ES e 02 (dois) da empresa CAPARAÓ JR.

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar a 2ª 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 2ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE;

7 - 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.

8 – DAS ETAPAS DA MOSTRA:

A 2ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE será realizada em 03 (três) etapas:





8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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 02 de outubro de 2020, 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 06 de outubro às 9h, 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 09 de outubro de 2020. 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.





9- CRONOGRAMA

AÇÃO	PRAZO
Lançamento da 2ª Mostra	24 de Julho de 2020
Período de inscrições	27 de julho a 21 de Agosto de 2020
Entrega das amostras	21 de Agosto a 25 de Setembro de 2020
Primeira etapa	28 de Setembro de 2020
Segunda etapa	28 de Setembro a 01 de Outubro de 2020
Classificação das melhores amostras	02 de Outubro de 2020
Divulgação dos resultados	06 de Outubro de 2020
Entrega laudos análises sensoriais	09 de Outubro de 2020





ANEXO I - FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR

Nome do produtor: _____

CPF: _____ Telefone: (____) _____

Comunidade: _____

E-mail: _____

Nome da propriedade: _____

Nº do talão: _____

Inscrição Estadual: _____

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Categoria: Conilon () Arábica () | Volume do lote: _____ sacas de 60,5kg

Processamento: NATURAL () DESCASCADO ()

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

Variedade(s): _____

Altitude: _____ metros.

OBS:

Termo de Compromisso

Declaro que concordo com os termos do regulamento da 2ª 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 _____ de 2020.

