



# 1ª MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE – ES

## REGULAMENTO OFICIAL

### 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 Municipal de Desenvolvimento Rural, da Prefeitura Municipal de Alegre – ES, Empresa Junior de Cafeicultura do Instituto Federal do Espírito Santo – IFES / Campus de Alegre (CAPARAÓ JR.), Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural – INCAPER e Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS).

### 3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Somente poderão participar da 1ª 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.

### 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 **01 (UMA) AMOSTRA DE CONILON E 01 (UMA) AMOSTRA DE CAFÉ ARÁBICA** no seu nome, colhido na propriedade, referente à safra 2019, composto de, no mínimo, 01 (uma) saca de 60,5 kg de café beneficiado.

A mesma unidade produtora poderá inscrever mais lotes em outros nomes de pessoas ligadas à propriedade desde que apresentem talão de produtor e/ou DAP.

As amostras de café deverão estar em embalagem apropriada (disponibilizada pela COMISSÃO ORGANIZADORA), devidamente identificadas e acompanhadas 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 mostra na propriedade do produtor.

Serão aceitas amostras de cafés das espécies ***Coffea arabica L.*** e ***Coffea canephora (Arábica e Conilon)***, da Safra 2019, 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 (disponibilizadas pela COMISSÃO ORGANIZADORA) 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:**

As inscrições serão realizadas no período de 10 de julho a 12 de agosto de 2019, na sede da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, da Prefeitura Municipal de Alegre- ES, situada na Rua Prefeito Antônio Lemos Junior, s/n (Antigo Cibrazem), Alegre – ES ou na sede da CAPARAÓ JUNIOR, localizada no IFES/Campus de Alegre.

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.

## **6 - DA COMISSÃO ORGANIZADORA:**

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

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar a MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE;





- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da COMISSÃO JULGADORA;
- Realizar as inscrições, o recolhimento das amostras e envio das mesmas à COMISSÃO JULGADORA, devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas;
- Exigir termo de responsabilidade de manutenção do lote até a divulgação do resultado da avaliação das amostras;
- Homologar e divulgar os resultados da 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 SCA 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 4 deste Regulamento;
- Emitir laudos das amostras participantes dos melhores cafés.

## 8 - DAS ETAPAS DA MOSTRA:

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

### 1. Primeira Etapa – Pré-seleção das amostras

A etapa compreende em verificar o atendimento das amostras aos requisitos que constam no ARTIGO 4 deste regulamento. O não cumprimento do estabelecido no ARTIGO 4, 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*). Serão classificadas amostras isentas de defeitos, sem adstringência e com nota final superior a 80,0 pontos.

## 3. Terceira etapa

As amostras avaliadas na **Segunda Etapa** serão classificadas de acordo com a pontuação de cada categoria (arábica e conilon). A publicação das melhores amostras acontecerá no dia 28 de agosto de 2019, com divulgação dos nomes dos produtores em ordem alfabética, no site da Prefeitura Municipal de Alegre (<http://alegre.es.gov.br>).

As melhores amostras de café das duas categorias (arábica e conilon) participarão da MOSTRA DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ALEGRE, com *cupping* popular (apresentação dos cafés em garrafas para o público) e *cupping* para degustadores e possíveis compradores no dia 14 de setembro de 2019.

## CRONOGRAMA

AÇÃO	PRAZO
LANÇAMENTO DA MOSTRA	28 de junho de 2019
PERÍODO DE INSCRIÇÕES	10 de julho a 12 de agosto de 2019
ENTREGA DAS AMOSTRAS	10 de julho a 12 de agosto de 2019
PRIMEIRA ETAPA	13 a 16 de agosto 2019
SEGUNDA ETAPA	19 a 23 de agosto de 2019
DIVULGAÇÃO DOS PARTICIPANTES	28 de agosto de 2019
CUPPING POPULAR	14 de setembro de 2019
ENTREGA DOS LAUDOS	14 de setembro de 2019

Alegre – ES, 28 de junho de 2019.



## 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.

#### **Termo de compromisso**

**Declaro que concordo com os termos do regulamento da 1ª Mostra de Qualidade do Café de Alegre e afirmo que o lote de café inserido é de minha produção.**

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Produtor

Data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.