



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro

2º CONCURSO de CAFÉS ESPECIAIS de Porciúncula/RJ

Mais de **R\$ 10.000** em prêmios

21 outubro / 2021

Realização / Organização:
PREFEITURA DE PORCIÚNCULA
EMATER-RIO
Sindicato Rural de Porciúncula
campe do pequeno

Patrocinado:
CRESOL

Apoio:
COOPERCANOL
ASCARJ
FABRICA ANAGA BRASIL
PRIMA

II CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS PORCIÚNCULA RJ 2021

Regulamento 2021 - II Concurso de Cafés Especiais do Município de Porciúncula 2021

REGULAMENTO 2021

Diante da atual situação de pandemia do Novo Coronavírus (COVID19) e com a previsão da vacinação da população do município o evento final, poderá ser realizado presencialmente, respeitando os decretos no período da final. Caso exista algum impedimento a final poderá acontecer em plataformas virtuais, seguindo as recomendações da OMS (Organização Mundial da Saúde), a fim de evitar

aglomerações. Todas as etapas serão realizadas de modo a preservar a saúde e prevenção da doença.

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Dar visibilidade às regiões cafeeicultoras do Município de Porciúncula colocando a cafeeicultura no cenário de cafés especiais do Estado do Rio de Janeiro e do Brasil, bem como, atrair compradores de Cafés Especiais.

Incentivar a adesão dos produtores à produção de cafés de qualidade, visando a agregação de valor a ser obtida pelos cafés premiados, permitindo a conquista de novos mercados, consequentemente sustentabilidade da cadeia produtiva e fortalecimento de todo setor.

ARTIGO 2 - DA ORGANIZAÇÃO

O II Concurso de Cafés Especiais do Município de Porciúncula RJ, será realizado e organizado pela COMISSÃO ORGANIZADORA, composta por representantes da Emater Rio, Secretaria de Agricultura e de Turismo, do Sindicato Rural, do Sebrae e dos produtores. Patrocinado pela Prefeitura Municipal, SEBRAE e EMATER-RIO - SEAPPA e com o apoiado pelo CAPARAO RJ IFF ALEGRE, SEDEERI, COOPERCANOL, ASCARJ e o MAPA.

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

O concurso tem abrangência municipal, congregando todas as regiões cafeeicultoras do município de Porciúncula RJ.

PARÁGRAFO 1:

O Concurso será coordenado por uma Comissão Organizadora e terá como subordinada uma Comissão Julgadora.

a) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

Composta por técnicos indicados por cada instituição (artigo 2º), limitada a 07 membros no máximo, que deverão eleger 01 Coordenador e 01 Secretário Executivo. Nenhum membro poderá participar diretamente do concurso.

Todas as informações referentes a classificação das amostras serão encaminhadas única e exclusivamente ao Coordenador, que terá que manter sigilo das mesmas, até o dia do evento final, quando acontecerá o possível leilão e a premiação dos melhores cafés. A Comissão Organizadora terá os seguintes atributos:

- Coordenar o Concurso de Cafés Especiais do município de Porciúncula 2021;
- Realizar e divulgar o Regulamento;
- Eleger o Coordenador e o Secretário Executivo;
- Definir e divulgar os procedimentos para preparo, codificação, lacração e envio das amostras para a Comissão Julgadora;
- Homologar e divulgar os resultados da Prova;
- Resolver os casos omissos, em caráter definitivo;

B) DA COMISSÃO JULGADORA

A comissão julgadora será composta por representantes da banca examinadora, Empresa contratada pelos Organizadores do evento, tendo como Coordenador

O Coordenador da Comissão Julgadora indicará, no mínimo, mais três Juízes, validados pela Comissão Organizadora, que sejam detentores da Certificação Q-Grader, Licenciados pelo CQI (Coffee Quality Institute), ou Certificados pela SCA (Specialty Coffee Association).

O Coordenador da Comissão Julgadora nomeado pela Comissão Organizadora possui as seguintes atribuições:

- Credenciar os profissionais que irão compor a Comissão Julgadora e dar ciência da sua constituição à Comissão Organizadora;
- Receber as amostras de café enviadas pelos produtores com suas respectivas fichas de inscrição e classificação isenta e imparcial das mesmas;
- Realizar a avaliação física e sensorial das amostras conforme estipulado no Artigo 5;
- Classificar todos os cafés e emitir laudo técnico dos 10 melhores (cinco de cada categoria), em formato de certificado digital, constando a pontuação e características sensoriais de cada um. A PREFEITURA MUNICIPAL, disponibilizará a arte do Certificado.
- Realizar a análise sensorial da contraprova dos 10 melhores (cinco de cada categoria).
- Participar da coordenação, na etapa final do Concurso.

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO DOS CONCORRENTES E DA INSCRIÇÃO

Poderão se inscrever no concurso produtores café da espécie Coffea arabica de todo o município de Porciúncula na safra 2021, mediante informação da sua Inscrição Estadual, emitida pela Secretaria Estadual de Fazenda. Poderão participar, também, produtores meeiros, mediante informação do número de DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) e do número da Inscrição Estadual do proprietário da fazenda onde é meeiro.

Parágrafo Único – O lote deverá ser processado de maneira convencional, sem adição de qualquer produto que altere ou modifique as características próprias do café. Todos os lotes estarão sujeitos à análise química e se encontradas alterações, serão recusados. É proibida a participação de amostras submetidas a processos com adição de outras substâncias ou alimentos que não sejam café, ou inerente do processo do mesmo.

Cada produtor poderá inscrever apenas 01 (uma) amostra de café natural e/ou 01 (uma) amostra de café processado por via úmida, estando essas inscrições vinculadas a sua inscrição estadual e ou número da DAP. As amostras deverão ser da safra 2021. No caso de processamento por via úmida, especificar o método de processamento (descascado, desmucilado ou despulpado). Para dirimir quaisquer dúvidas, registre-se que:

a) Natural

Entende-se como Café natural, o fruto secado integralmente, resultando em cafés em coco.

b) Via úmida

Entende-se como Café processado por via úmida, quando os grãos são secados após a retirada da casca externa do fruto. Será considerado café processado via úmida, o café cereja descascado (CD) e os cafés desmucilados mecanicamente ou cafés despulpados em tanques de fermentação.

c) Os cafés que forem preparados com fermentação controlada, sem utilização de qualquer produto estranho ao café, conforme descrito no Parágrafo Único deste Artigo, serão classificados da seguinte forma:

-Natural, se a fermentação ocorrer integralmente com o café sem a retirada da casca (polpa);

-Via úmida, se a fermentação ocorrer integralmente com o café descascado ou despulpado.

PARÁGRAFO 1:

Para formalização da inscrição o produtor deverá preencher a Ficha de Inscrição (ANEXO I).

PARÁGRAFO 2:

A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer tipo de ônus.

ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS E DOS RESPECTIVOS LOTES DE CAFÉ

Serão aceitas apenas amostras de cafés da espécie Coffea arabica L., da safra 2021, atendendo aos seguintes requisitos:

- a) A amostra deverá representar fielmente o lote, contendo, uma (1) saca de 60kg (OBS: somando com os volumes para amostra) ;
- b) A amostra deverá apresentar aspecto uniforme, sem qualquer discrepância de cor. Deverá ser isenta de grãos manchados, branqueados e amarelados;
- c) O teor de água da amostra deverá ser de no mínimo 10,5% no máximo 12%, medido em equipamento de capacitância devidamente calibrado com método padrão de estufa ISO 6673;
- d) A amostra deverá ser classificada como Tipo 2/3 para melhor pela tabela de Classificação Oficial Brasileira, de acordo com a Instrução Normativa no 08 (MAPA, 2003). Não serão permitidos defeitos graves como preto, ardido, brocado sujo, verde e preto verde (Stinkers);
- e) Os lotes e suas respectivas amostras deverão ser compostos por grãos chatos, com até 10% de grãos moca, sendo constituídos de grãos com peneira entre 16 a 18, com vazamento máximo de até 5% da peneira 16;
- f) A amostra deve pesar 1,0 kg acondicionada em 1 (uma) embalagem plástica, devidamente identificada e com a respectiva Ficha de Inscrição preenchida (ANEXO I), e anexada na amostra;
- g) A amostra a ser enviada para participação no concurso deverá ser retirada do lote, que será separado e que deverá ficar lacrado, até a data da divulgação dos classificados na etapa final do concurso.
- h) É muito importante que a amostra enviada corresponda exatamente ao lote separado para evitar divergências entre essa amostra e a do lote. Caso fique comprovada que a amostra enviada para o concurso não corresponde ao lote, o lote será desclassificado do concurso.
- i) As amostras deverão ser entregues no escritório da Emater Rio Porciúncula no endereço da Rua Gonçalves Vieira, 143 Centro Porciúncula RJ, 28390-000, até às 16h do dia 16 de setembro de 2021, data limite de recebimento. As amostras que chegarem após essa data serão automaticamente desclassificadas.

ARTIGO 6 – DAS ETAPAS DO CONCURSO

a) Primeira etapa – Eliminatória

Todas as amostras serão degustadas segundo a metodologia para análise sensorial de cafés especiais da SCA (Specialty Coffee Association). Serão classificadas todas as amostras sem adstringência e com nota final igual ou superior a 80 pontos, **divulgados no dia 30 de setembro de 2021**.

b) Segunda etapa – Classificatória

A etapa eliminatória compreende as análises físicas.

Serão eliminadas amostras nas seguintes situações:

- Caso o produtor envie duas ou mais amostras na mesma categoria, uma amostra será selecionada ao acaso antes de se realizarem as análises físicas. As demais amostras da mesma categoria serão eliminadas.
- Amostras com teor de água inferior a 10,5% ou superior a 12%.
- Amostras classificadas acima do Tipo 2/3 da tabela COB.
- Amostras contendo grãos pretos, ardidos, brocados sujos, verdes e pretos verdes (Stinkers), mesmo se a amostra atender ao requisito de Classificação por Tipo estabelecido no Artigo 5.

c) Terceira etapa - Seleção dos 10 melhores Cafés

Todas as amostras que passarem na segunda etapa serão novamente degustadas com uma nova amostra retirado do lote já classificado (1,0kg), segundo a metodologia para análise sensorial de cafés especiais da SCA (Specialty Coffee Association). Serão selecionadas as 10 melhores amostras (cinco de cada categoria). O resultado será **divulgado no dia 14 de outubro de 2021**, através de e-mail e aplicativo WhatsApp. Não havendo o mínimo de três amostras em alguma categoria, com pontuação que atenda os critérios SCA, um ranqueamento unificado será realizado.

d) Quarta etapa – divulgação dos lotes finalistas

Os 10 melhores cafés selecionados na etapa anterior (cinco de cada categoria) deverão manter seu lote bem acondicionado e lacrados.

Os lotes deveram ser acondicionados em sacaria de juta ou juta com o Grainpro (ou similar).

e) Quinta etapa – Premiação – em elaboração.

Em virtude da atual situação de pandemia, o evento presencial estará sujeito ao decreto vigente ao período relacionando a final, havendo solenidade presencial de premiação dos melhores cafés respeitando as normas sanitárias.

Premiação: Os 10 primeiros colocados receberão um certificado com a pontuação e as características sensoriais do café. Os 05 melhores de cada categoria receberão um certificado, troféu, medalha e uma premiação em dinheiro a ser definido pela comissão organizadora. A programação com o horário do evento, será divulgado pela Comissão Organizadora.

Havendo divergência representativa entre o café enviado na primeira amostra e o café degustado na contraprova, que comprove violação ou alteração do lote reservado para a final, o mesmo será desclassificado.

ARTIGO 8 – CRONOGRAMA

- a) 04/08/2021: Divulgação do regulamento do concurso aos produtores;
- b) 16/09/2021: Prazo final para o recebimento das amostras;
- c) 30/09/2021: Divulgação do resultado da 1a Etapa (eliminatória);
- d) 07/10/2021: Divulgação do resultado da 2a Etapa (classificatória);
- e) 14 /10/2021: Divulgação do resultado da 3a Etapa (Seleção dos 10 melhores Cafés);
- h) 21/10/2021: Evento de divulgação do resultado da etapa final do concurso;

ARTIGO 9 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Julgadora são consideradas definitivas e irrecuráveis, posto que os participantes tenham pleno conhecimento deste Regulamento.

PARÁGRAFO 1:

Cabe à Comissão Organizadora resolver os casos omissos deste Regulamento em caráter soberano e definitivo.

PARÁGRAFO 2:

As etapas de avaliação das amostras, assim como a retirada da amostra dos finalistas, a ser realizada no local onde os lotes de cada finalistas então acondicionados e lacrados, (na hora da retirada da amostra o lote deverá estar conforme regulamento, podendo acarretar a desclassificação do lote) poderão ser acompanhadas por quaisquer participantes do Concurso, que optem por fazê-lo, desde que informadas com a antecedência de 05 dias úteis, a contar da data de realização da referida etapa, à Comissão Organizadora do Concurso.

ANEXO I

Orientações para envio das amostras:

Preencher uma ficha por amostra;

Enviar somente uma amostra por categoria - Verifique o regulamento;

A amostra deve pesar 1,0 kg acondicionado em embalagem plástica;

Colocar a ficha de inscrição junto com a embalagem dentro do pacote fechado para postagem;

O prazo máximo para entrega da amostra é 16 /09/2021, até às 16:00 horas;

Observe atentamente os requisitos mínimos sobre a qualidade do café –

Verifique o regulamento.

II Concurso Municipal de Qualidade dos Cafés 2021
Projeto de incentivo e Vocações Municipal e Regional da Cafeicultura Fluminense do
Município de Porciúncula Estado do Rio de Janeiro

ANEXO I

Orientações para envio das amostras:

1. Preencher uma ficha por amostra;
2. Enviar somente uma amostra por categoria - Verifique o regulamento;
3. A amostra deve pesar 1,0 kg cada uma e acondicionadas plásticas contendo;
4. Coloque a ficha de inscrição anexada a embalagem e o pacote fechado para entrega;
5. O prazo máximo para entrega das amostras é 16 de setembro de 2021 às 16:00 horas;
6. Observe atentamente os requisitos mínimos sobre a qualidade do café – Verifique o regulamento.

Ficha de Inscrição

Empresa / Produtor _____
Nome da propriedade _____
Pessoa de contato _____
Telefone de contato () () E-mail : _____
Insc, Est. Ou DAP _____
Microbacia produtora: _____ Altitude _____
Tamanho do lote (sacas) _____ Número do lote _____
Data de colheita _____ Variedade _____
Processamento Natural () Cereja descascado () Desmucilado () Despolpado ()
Secagem Terreiro () Secador () Terreiro e Secador ()
OBS: _____

OBS: SERAM ACEITAS INSCRIÇÕES COM O NUMERO DA INSCRIÇÃO ESTADUAL E OU NUMERO DA DECLARAÇÃO DE APTIDÃO DO PRONAF – DAP E OU CNPJ. Declaro, para fins de comprovação de inscrição, que conheço e aceito o regulamento do 2º concurso municipal de qualidade de Cafés arábica, comprometendo-me a manter armazenado e a disposição da comissão organizadora, um lote de no mínimo 1 (uma) saca e no máximo 5 (cinco) Sacas de café, até o encerramento do concurso. Aguardando a visita de um técnico da secretaria de agricultura e ou da Emater –Rio, para a realização da amostragem para a prova, além mais, afirmo estar ciente do regulamento do concurso e concordo com aquilo que o mesmo regulamenta.

Porciúncula, _____ de _____ de 2021