

REGULAMENTO

CUPPING ATEG CAFÉ+FORTE

SAFRA 2026

O Sistema Faemg Senar torna público o presente regulamento do 10º Cupping ATeG Café+Forte a ser realizado durante a Semana Internacional do Café (SIC 2026), de 11 a 13 de novembro de 2026, no Expominas, em Belo Horizonte/MG.

1. DO OBJETIVO:

- 1.1. O presente Regulamento estabelece as normas, condições, critérios e procedimentos para participação, avaliação, classificação e premiação do 10º Cupping ATeG Café+Forte
- 1.2. O Cupping ATeG Café+Forte consiste na avaliação física e classificação sensorial de amostras de café de produtores atendidos pelo Programa ATeG – Assistência Técnica e Gerencial do Sistema Faemg Senar com ranqueamento baseado na pontuação da bebida conforme a escala da SCA – Specialty Coffee Association.
- 1.3. Tem como objetivo incentivar a produção de cafés de alta qualidade, em conformidade com regulamentos nacionais e internacionais de boas práticas, contribuindo para a ampliação de mercados, agregação de valor ao produto e fortalecimento da sustentabilidade da cadeia produtiva.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar produtores de café sediados no Estado de Minas Gerais que:

- a) Tenham concluído 48 (quarenta e oito) meses de atendimento pelo Programa ATeG em 2026;
- b) Estejam em atendimento pelo Programa ATeG há, no mínimo, 6 (seis) meses até a data de envio da primeira amostra.

2.2. Produtores com período de atendimento entre 4 (quatro) e 6 (seis) meses poderão participar exclusivamente da 1ª etapa, para fins de avaliação técnica, sem direito à classificação para a 2ª etapa ou à premiação.

2.3 É vedada a participação, direta ou indireta, no Cupping ATeG Café+Forte, de:

I – Empregados, dirigentes e membros titulares ou suplentes dos Conselhos Administrativo e Fiscal do Sistema Faemg Senar;

II – Ex-empregados, ex-dirigentes e ex-membros dos Conselhos mencionados no inciso anterior, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados do respectivo desligamento, observado, no caso de ex-empregados, o prazo mínimo de 18 (dezoito) meses;

III – Pessoas jurídicas que possuam, em seu quadro societário ou estrutura de gestão, empregados, dirigentes ou membros dos Conselhos mencionados no inciso I;

IV – Pessoas jurídicas cujos sócios, administradores ou representantes legais se enquadrem nas hipóteses de vedação previstas neste artigo;

V – Cônjuges, companheiros ou parentes, consanguíneos ou por afinidade, em linha reta ou colateral, até o 3º (terceiro) grau, das pessoas mencionadas nos incisos anteriores;

VI – Pessoas que tenham participado, direta ou indiretamente, da elaboração deste Regulamento ou da organização do Cupping ATeG Café+Forte.

3. DAS ETAPAS

3.1. A classificação será realizada em duas etapas, ambas no Centro de Excelência em Cafeicultura do Sistema Faemg Senar, localizado em Varginha (ER03):

3.1.1. 1ª Etapa – Classificação

3.1.1.1. Para participação nesta etapa deverá ser enviada uma amostra de **2 kg (dois quilos) de café verde (cru) beneficiado**, verdadeiramente representativo do lote conforme item 4.4.

3.1.2. 2ª Etapa – Cafés Classificados/Concurso

3.1.2.1. Os cafés classificados deverão enviar uma nova amostra de 2 Kg (dois quilos) atendendo as especificações deste Regulamento.

3.2. O produtor é responsável pela fidelidade da amostra enviada em relação ao lote inscrito.

4. DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

4.1. O produtor de café ou unidade produtora, (entende-se por "unidade produtora" uma área que produza café e tenha a estrutura necessária para processar e secar seus lotes, podendo esta ser em área comum), poderá inscrever apenas **01 (um) lote de café de cada**

- espécie**, composto de, no mínimo, 01 (uma) saca de 60,5 kg de café beneficiado.
- 4.2. O lote deverá ser processado de maneira convencional, sem adições estando sujeitos a análise química, e se encontradas alterações, serão recusados.
 - 4.3. Para o lote inscrito nas etapas do Cupping ATeG Café+Forte, o produtor rural deverá enviar uma amostra de **2 kg (dois quilos) para a 1ª etapa e 2 kg (dois quilos) para a 2ª etapa** de café verde (cru) beneficiada, verdadeiramente representativo do lote, **embalado e etiquetado com a ficha cadastral extraída do sistema informatizado, devidamente preenchida e assinada.**
 - 4.4. As amostras de café deverão ser da safra 2025/2026 da espécie *Coffea Arabica* ou *Coffea Canephora*, com **umidade entre 11 e 12%**, observado o seguinte:
 - 4.4.1. Para os cafés **Arábica** os lotes deverão ser de tipo **02** para melhor (com no máximo 04 defeitos) de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação, peneira 15 e acima, com vazamento máximo de 5%.
 - 4.4.2. Para cafés **Arábica** do tipo **Moca**, o lote deverá ser sem defeito e não tem mínimo de peneira.
 - 4.4.3. Para cafés **Canéfora** os lotes deverão ser do tipo **06** de acordo com a tabela da Classificação Oficial Brasileira, peneira 13 e acima.
 - 4.5. As amostras de café verde beneficiadas que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos no item 4 deste regulamento serão desclassificadas e não participarão da Premiação do Cupping ATeG Café+Forte e das demais atividades durante a Semana Internacional do Café 2026.
 - 4.6. O produtor inscrito no Cupping ATeG Café+Forte cede a quantidade de 2 kg (dois quilos) de café referente à amostra enviada na 1ª etapa e 2 kg (dois quilos) de café referente à amostra enviada na 2ª etapa, sem ônus para o Sistema Faemg Senar, para a execução dos trâmites de avaliação, divulgação e demais finalidades previstas neste Regulamento.

5. DA INSCRIÇÃO

- 5.1. A inscrição dos interessados em participar do Cupping ATeG Café+Forte deverá ser realizada através do preenchimento da Ficha de Inscrição (Anexo I), em sistema informatizado pelos Técnicos do Programa ATeG do Sistema Faemg Senar.
- 5.2. A Ficha de inscrição, devidamente preenchida (digitada), deverá ser assinada pelo produtor rural e encaminhada juntamente com a amostra de 2 kg (dois quilos).

- 5.3. As amostras serão coletadas pelos técnicos de campo, devidamente embaladas e identificadas, onde eles farão o cadastro da amostra no aplicativo de gerenciamento de dados gerando o código da amostra.
- 5.4. Os técnicos de campo direcionarão as amostras aos respectivos supervisores que deverão enviá-las ao endereço indicado do Escritório Regional ao qual pertencem:

- **Produtores dos Escritórios Regionais ER04 – Gov. Valadares, ER05 – Viçosa e ER10 – Araçuaí:**

Escritório Regional de Viçosa – ER05
Campus Universitário (UFV), s/nº - Pró-reitoria de Ext. e Cultura SI 108
CEP: 36570-900
VIÇOSA / MG

- **Produtores dos Escritórios Regionais ER01 – Uberaba, ER02 – Montes Claros e ER08 – Patos de Minas:**

Escritório Regional de Uberaba – ER01
Praça Vicentino Rodrigues da Cunha, 110 Q1, Lotes 9 e 10
São Benedito, CEP: 38022-330
UBERABA / MG

- **Produtores dos Escritórios Regionais ER03 – Varginha, ER06 – Sete Lagoas, ER07 – Juiz de Fora e ER09 – Passos:**

Centro de Excelência em Cafeicultura Sistema Faemg Senar– ER03
Rua Luiz Domingueti, 115, Res. Alto do Vale
CEP: 37048-854
VARGINHA / MG

5.4.1. As amostras deverão ser **recebidas na data limite 28/08/2026, nos referidos endereços**, e a prova e classificação da **1ª etapa será realizada entre 10/09/2026 e 25/09/2026**.

- 5.5. O produtor que tiver amostra classificada para 2ª etapa deverá se comprometer em enviar nova amostra, do mesmo lote enviado na 1ª etapa, no total de 2kg de café.
- 5.6. O produtor rural deverá indicar na **FICHA DE INSCRIÇÃO** todos os seus dados, o município, estado e região em que se encontra a fazenda que originou a amostra do café, além do nome, número de CPF, número de DAP e número do cartão do produtor, CNPJ ou inscrição estadual, conforme Anexo I, parte integrante deste documento.
- 5.5.1. Caso a propriedade produtora do lote inscrito seja certificada, deverá ser informado na ficha de inscrição tal (is) certificação(ões), bem como o(s) número(s) do certificado(s) e uma cópia deste(s).

- 5.5.1.1. O(s) certificado(s) deverá(ão) estar vigente(s) no período de realização do Cupping ATeG Café+Forte.
- 5.5.2. Deverá constar na **FICHA DE INSCRIÇÃO** o código gerado no aplicativo de gerenciamento de dados.
- 5.6. As amostras de café para a 1ª etapa devem ser enviadas na quantidade mínima de **2 kg (dois quilos)** e para a 2ª etapa serão **2 kg (dois quilos)**, sendo que destes, parte ficará retida para contraprova, parte será disponibilizada para os compradores de café verde, e o restante torrado para degustação durante a realização do Cupping ATeG Café+Forte.
- 5.7. As amostras, juntamente com a FICHA DE INSCRIÇÃO, deverão ser entregues seguindo a data limite informada no subitem 5.4.1 acima.
- 5.7.1. Não serão aceitas as amostras recebidas após o prazo acima mencionado ou que não preencherem as condições descritas no presente Regulamento.
- 5.8. Todas as amostras de café verde inscritas e recebidas serão inseridas no aplicativo de gerenciamento de amostras que gerará um código específico, sem qualquer identificação do produtor, para a análise e avaliação da Comissão de Provedores.
- 5.8.1. A inserção das informações no aplicativo de gerenciamento de amostras deverá ser feita pelo técnico de campo em conjunto com o produtor rural no momento da coleta da amostra.
- 5.9. A falta de assinatura do proprietário na ficha de inscrição, bem como a ausência dos dados que identifiquem o produtor, a propriedade, a amostra, e a quantidade de sacas implicarão **no cancelamento automático da inscrição**.
- 5.10. Serão classificados para a 2ª etapa os **110 melhores cafés**, sendo pelo menos **10 de cada região produtora**, para arábica em cada categoria (Natural e Cereja Descascado). Para as amostras de conilon, serão classificados os **10 melhores cafés**. Serão classificados também os cafés que atingirem as melhores pontuações, independente da categoria, até o limite de **110 amostras classificadas**.
- 5.10.1. Dentre os 110 cafés classificados para a 2ª etapa, serão selecionadas também as melhores amostras enviadas por jovens, por mulheres e por produtores que comprovarem manejos produtivos sustentáveis (manejo regenerativo). Em cada uma dessas categorias, apenas 1 produtor será homenageado.
- 5.10.2. Para a participação na categoria "Jovens" serão considerados os produtores com idade máxima de 30 anos, até a data da entrega da premiação (12/11/2026).

- 5.10.3. Para a participação na categoria “Manejo Regenerativo” serão consideradas as amostras de cafés que façam usos de práticas produtivas sustentáveis. Serão consideradas válidas as práticas de acordo com o estabelecido no Anexo II deste edital. Os produtores devem atingir pontuação mínima de 20 pontos segundo a tabela disponível no anexo II para competirem nesta categoria. Para a contabilização da pontuação é necessário o envio de comprovação para cada um dos critérios estabelecidos.
- 5.11. Para a 2ª etapa, os técnicos de campo deverão coletar uma amostra de 2 Kg (dois quilos) de cada produtor classificado, respeitando as especificações do edital. O produtor se responsabilizará pela fidelidade da amostra coletada, comparada à primeira amostra enviada do lote participante do Cupping 2026.
- 5.11.1. Os produtores que na data do envio das amostras para a 2ª etapa não mais estiverem recebendo atendimento mensal por parte do técnico de campo do ATeG serão contatados via telefone pela coordenação do concurso e deverão fazer a separação da amostra do lote de café e envio desta ao centro de excelência em cafeicultura no município de Varginha ou ao escritório regional do qual o seu município faça parte.
- 5.11.2. O produtor classificado na 1ª etapa que não enviar amostra para 2ª etapa e/ou enviar amostra diferente da 1ª etapa será desclassificado da premiação.
- 5.12. As amostras da **2ª etapa deverão ser recebidas até a data limite de 09/10/2026**, destinadas, via correio, ao Centro de Excelência em Cafeicultura, localizado na Rua Luiz Domingueti, 115, Res. Alto do Vale, VARGINHA / MG, CEP: 37048-854.
- 5.13. As amostras serão provadas por 4 (quatro) provadores designados pelo SENAR-AR/MG **entre os dias 13 e 17/10/26** no Centro de Excelência em Cafeicultura.

6. DA COMISSÃO DE PROVADORES

- 6.1. As amostras de café inscritas serão submetidas a um processo de avaliação física e sensorial por uma Comissão de Provadores, formada por especialistas nacionais, instrutores do Sistema Faemg Senar que passarão por calibragem em período anterior ao processo.
- 6.2. A Comissão de Provadores será composta por instrutores do Sistema Faemg Senar, estes sendo Juízes Certificados pela SCA – Specialty Coffee Association, bem como Q Graders e R Graders Licenciados pelo CQI – Coffee Quality Institute, tendo como Coordenador Geral, um integrante nomeado pela Comissão Organizadora do Cupping ATeG Café+Forte.

7. DA AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO DE PROVADORES

- 7.1. A Comissão de Provedores fará a pré-seleção de até 50 (cinquenta) amostras diárias para integrarem a mesa do Cupping ATeG Café+Forte.
- 7.2. A Comissão de Provedores analisará as amostras de café e classificará o café quanto ao aspecto, à seca, à cor, à porcentagem de peneiras, ao tipo, teor de umidade e à qualidade da bebida.
- 7.3. Todas as amostras de café serão avaliadas, fisicamente e sensorialmente, e as que forem selecionadas para participarem do Cupping ATeG Café+Forte serão torradas dentro dos padrões de cupping profissional.
- 7.4. O processo de seleção dos cafés que integrarão o Cupping ATeG Café+Forte para **classificação e ordenamento** dos cafés se dará pela análise em prova cega pela Comissão de Provedores, que irá avaliar 10 (dez) itens de qualidade seguindo os protocolos da SCA de avaliação sensorial, quais sejam: aroma, sabor, aftertaste (retrogosto), acidez, corpo, uniformidade, balanço, xícara limpa, doçura e nota total.
- 7.5. As amostras de café recebidas pela Comissão de Provedores passarão por avaliação física, que possui **caráter eliminatório**, e, em seguida, por avaliação sensorial, para fins de classificação.
- 7.6. As amostras de café inscritas que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos no subitem 4.4 acima serão desclassificados e não participarão do Cupping ATeG Café+Forte.
- 7.7. Complementarmente, as amostras classificadas para a 2ª etapa também serão analisadas pelos fatores extrínsecos ao café, tais como: certificação, região produtora (indicação geográfica), manejo produtivo (orgânico, SAT, regenerativo, agroflorestal), processamento (honey, secagem em terreiro suspenso, fermentação), variedade exótica (Bourbon, Geisha, outra).
 - 7.7.1 - As informações extrínsecas ao café também serão divulgadas no laudo e para potenciais compradores.
- 7.8. As 110 amostras classificadas para a segunda etapa receberão certificados e, caso ainda estejam recebendo atendimentos, serão destacadas na reunião de apresentação de resultados.
- 7.9. Serão selecionadas para participar do Cupping ATeG Café+Forte a ser realizado durante a Semana Internacional do Café 2026, no **máximo 150 (cento e cinquenta) amostras**, priorizando aquelas classificadas para a 2ª etapa de provas, sendo selecionadas seguindo a qualidade exigida no subitem 4.4 deste Regulamento.
 - 7.9.1. Os produtores das amostras selecionadas para participar do **Cupping e das Rodadas de Negócios com compradores** durante a Semana Internacional do Café 2026, deverão estar de acordo e participar das ações propostas.

7.9.2. Caso os produtores selecionados não queiram participar das ações propostas durante a Semana Internacional do Café 2026, outros produtores (e amostras) serão selecionados.

7.10. Durante o período do envio da amostra para o Cupping ATeG Café+Forte até a premiação na Semana Internacional do Café 2026, o cafeicultor **não poderá vender o lote inscrito**, e se compromete a ter as sacas que declarou **fidedignas à amostra**.

7.10.1. Caso a amostra seja inscrita em outro concurso, o produtor se compromete em ter a quantidade exigida para cada um.

7.10.2. Recomendamos que o produtor reserve o lote da amostra enviada, pois haverá o Cupping e Rodadas de Negócios durante a Semana Internacional do Café 2026, nos quais negociações de café verde poderão ocorrer após a premiação dos melhores cafés.

8. DA PREMIAÇÃO

8.1. A premiação do 10º Cupping de Cafés Especiais do ATeG Café+Forte será realizada no dia 12 de novembro de 2026, durante a Semana Internacional do Café (SIC 2026). Serão premiados os três primeiros colocados em cada região e categoria, um técnico de campo por região e categoria e um supervisor geral, conforme descrito a seguir:

8.1.1. **Categoria Arábica Natural**, regiões Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado Mineiro e Chapada de Minas:

- 1º lugar: Um troféu ouro
- 2º lugar: Um troféu prata
- 3º lugar: Um troféu bronze
- Técnico de campo do 1º lugar: um troféu ouro

8.1.2. **Categoria Arábica Cereja Descascado**, regiões Sul de Minas, Matas de Minas e Chapada de Minas:

- 1º lugar: Um troféu ouro
- 2º lugar: Um troféu prata
- 3º lugar: Um troféu bronze
- Técnico de campo do 1º lugar: um troféu ouro

8.1.3. **Categoria Conilon**:

- 1º lugar: Um troféu ouro
- 2º lugar: Um troféu prata
- 3º lugar: Um troféu bronze
- Técnico de campo do 1º lugar: um troféu ouro

8.1.4. **Categorias Destaques Jovens, Mulheres e Manejo Regenerativo**:

- Produtor destaque em cada categoria: Um troféu ouro

- Técnico de campo do 1º lugar: um troféu ouro

8.1.5. **Categoria Geral:**

1º lugar: Um troféu ouro

2º lugar: Um troféu prata

3º lugar: Um troféu bronze

- Técnico de campo do 1º lugar: um troféu ouro

8.1.6 **Categoria Destaque Supervisor:**

- Supervisor com maior número de produtores premiados: um troféu ouro

9. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E USO DE IMAGEM

9.1. O produtor participante, ao efetuar sua inscrição, declara estar ciente e de acordo com o tratamento de seus dados pessoais pelo Sistema Faemg Senar, nos termos da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD), para as finalidades de execução, gestão, organização, comunicação, promoção e divulgação do Cupping ATeG Café+Forte e da Semana Internacional do Café 2026.

9.1.1. O tratamento de dados pessoais será realizado com fundamento nas bases legais previstas na LGPD, especialmente aquelas relacionadas à execução de procedimentos preliminares vinculados à participação no evento, ao cumprimento de obrigações legais e regulatórias, bem como ao legítimo interesse do Sistema Faemg Senar para fins institucionais.

9.1.2. Para os fins previstos neste Regulamento, o participante autoriza, de forma gratuita, por prazo indeterminado e em caráter irrevogável durante a execução das ações do evento, o uso de seu nome, imagem e voz em materiais institucionais e de divulgação, em quaisquer meios e formatos, incluindo, mas não se limitando a sites, plataformas digitais, transmissões ao vivo, redes sociais, vídeos, áudios, fotografias, publicações impressas e eletrônicas.

9.2. O titular dos dados poderá, a qualquer tempo, exercer seus direitos previstos na LGPD, inclusive solicitar a revogação da autorização prevista neste item, mediante requerimento formal encaminhado ao Sistema Faemg Senar por meio do email: dpo@sistemafaemg.org.br ou pelo canal "Fale Conosco", disponível em www.sistemafaemg.org.br.

9.2.1. A revogação da autorização não afetará a legalidade dos tratamentos realizados anteriormente, nem aqueles necessários ao cumprimento de obrigações legais ou regulatórias, ou à execução de ações já iniciadas no âmbito do evento.

9.3. O Sistema Faemg Senar compromete-se a adotar medidas técnicas e administrativas adequadas para proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados, perda, destruição ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

9.4. Os dados pessoais serão armazenados pelo período necessário ao cumprimento das finalidades previstas neste Regulamento, observados os prazos legais e regulatórios aplicáveis.

9.5. Informações adicionais sobre o tratamento de dados pessoais poderão ser obtidas por meio da Política de Privacidade do Sistema Faemg Senar, disponível em seus canais oficiais.

10. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

10.1. Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos por meio dos seguintes canais:

10.1.1. Sobre o presente Regulamento do Cupping ATeG Café+Forte podem ser solicitados ao **SENAR-AR/MG** pelos contatos:

- ateg.vegetal@sistemafaemg.org.br
- gatg@sistemafaemg.org.br

10.1.2. Sobre informações gerais da Semana Internacional do Café, estas podem ser solicitadas à organização do evento pelo contato:

- ana.gomes@sistemafaemg.org.br
- sic@sistemafaemg.org.br

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A inscrição no Cupping ATeG Café+Forte implica a plena e irrestrita aceitação de todas as normas e condições estabelecidas neste Regulamento, sendo as decisões da Comissão de Provedores e do Sistema Faemg Senar soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis no âmbito técnico e classificatório do concurso.

11.2. Os horários das sessões de degustação (provas) e das rodadas de negócios serão informados pelos técnicos de campo e supervisores do Programa ATeG do Sistema Faemg Senar, bem como divulgados no site oficial do evento (www.semanainternacionaldocafe.com.br).

11.3. Todas as amostras de café não desclassificadas na etapa de avaliação física receberão, após a realização do evento, análise técnica (laudo) elaborada pela Comissão de Provedores.

11.4. Os participantes, na condição de ofertantes ou vendedores, declaram-se cientes de que o Sistema Faemg Senar não possui qualquer responsabilidade

pelas negociações comerciais eventualmente realizadas, tampouco quanto à correspondência entre as amostras apresentadas e os respectivos lotes, sendo tal responsabilidade exclusiva do produtor.

11.5. O Sistema Faemg Senar não se responsabiliza por despesas relativas a transporte, alimentação, hospedagem ou quaisquer outros custos incorridos pelos participantes no âmbito do Cupping ATeG Café+Forte e da Semana Internacional do Café – SIC 2026.

11.6. Serão automaticamente desclassificadas as amostras que não atenderem aos requisitos e condições estabelecidos neste Regulamento ou que apresentarem informações incompletas, inconsistentes ou em desacordo com as exigências previstas.

11.7. As decisões da Comissão de Provedores não estarão sujeitas a recursos de qualquer natureza, ressalvados os casos de erro material devidamente comprovado.

11.8. Os participantes declaram-se cientes de que a prestação de informações falsas ou a apresentação de documentos inverídicos poderá ensejar desclassificação do concurso, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na legislação vigente.

11.9. Os casos omissos serão resolvidos pelo Sistema Faemg Senar, cujas decisões terão caráter definitivo no âmbito administrativo.

11.10. As amostras classificadas e avaliadas sensorialmente receberão, após a Semana Internacional do Café 2026, análise técnica (laudo) elaborada pela Comissão de Provedores, não sendo emitidos laudos para amostras desclassificadas.

11.11. Os eventuais remanescentes de cafés verdes e torrados provenientes das amostras enviadas poderão ser utilizados pelo Sistema Faemg Senar em cursos, treinamentos, ações institucionais e campanhas de promoção dos cafés brasileiros.

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO DE OFERTANTE - 10º CUPPING DO ATeG CAFÉ + FORTE

Favor preencher todos os campos de acordo com os dados que constam no SISATeG. Estes dados servem de base para o seu registro. O e-mail informado será a principal forma de comunicação com a sua empresa.

DADOS CADASTRAIS			
CNPJ / CARTÃO DE PRODUTOR RURAL / DAP:			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME FANTASIA (opcional):			
ENDEREÇO:		BAIRRO:	
CIDADE:	UF:	CEP:	
TEL 1:	TEL 2 (opcional):	CELULAR:	
SITE (opcional):		E-MAIL GERAL DA EMPRESA:	
DADOS DOS PRODUTORES - CUPPING ATeG CAFÉ+FORTE			
NOME:			
CPF:	Marcação Opcional SEXO: () MASCULINO () FEMININO	E-MAIL:	
DATA DE NASCIMENTO: ____/____/____	IDADE:	REDE SOCIAL (INSTAGRAM) (opcional):	
CARGO (opcional):	CATEGORIA SUSTENTÁVEL: () SIM () NÃO	PONTUAÇÃO CAT. SUSTENTÁVEL: _____	
ENTIDADE COOPERADA:		ESCRITÓRIO REGIONAL:	
SE CLASSIFICADO(A), GOSTARIA DE PARTICIPAR DO CUPPING NA SIC: () SIM () NÃO		SE CLASSIFICADO(A), GOSTARIA DE PARTICIPAR DE RODADAS DE NEGÓCIO NA SIC: () SIM () NÃO	
CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ			
Nº DO LOTE:	MICRO LOTE (S/C):	SACAS BENEFICIADAS:	
LOCALIZAÇÃO / REGIÃO:		ALTITUDE DA FAZENDA (opcional):	
LATITUDE DA FAZENDA (opcional):		LONGITUDE DA FAZENDA (opcional):	
NOME DA FAZENDA:		DATA PROCESSAMENTO DO LOTE/AMOSTRA:	
ID DA PROPRIEDADE NO SISATEG:		ÁREA PRODUTIVA DA CAFEICULTURA (HA):	
ESPÉCIE/TIPO DO CAFÉ: () ARÁBICA () ARÁBICA – MOCA () CANÉFORA			
VARIEDADE DO CAFÉ DA AMOSTRA:			
TIPO DE PROCESSAMENTO: () NATURAL () CEREJA DESCASCADO () CEREJA DESCASCADO DESMUCILADO/DESPOLPADO () FERMENTADO NATURAL () FERMENTAÇÃO INDUZIDA () MÚLTIPLA FERMENTAÇÃO () HONEY			
TIPO DE SECAGEM: () TERREIRO CIMENTO () TERREIRO ASFALTO () TERREIRO SUSPENSO (PODE MARCAR MAIS DE 1 OPÇÃO) () SECADOR ROTATIVO () SECADOR DE CAIXA () ESTUFA			
CAFÉ ORGÂNICO: () SIM () NÃO	AGRICULTURA FAMILIAR: () SIM () NÃO	POSSUI IG: () SIM () NÃO, QUAL?:	
CERTIFICAÇÕES DA PROPRIEDADE / Nº DO(S) CERTIFICADO(S):			
TÉCNICO PROGRAMA ATeG CAFÉ+FORTE:			
ARMAZÉM ONDE O CAFÉ ESTÁ DEPOSITADO / CIDADE:			
TEM INTERESSE EM VENDER O CAFÉ DESTA AMOSTRA NA SIC? () SIM () NÃO			
O CAFÉ DESTA AMOSTRA JÁ ESTÁ NEGCIADO? () SIM () NÃO		TEM CAFÉ (LOTE) DE VARIEDADE EXÓTICA: () SIM () NÃO	

A empresa ou produtor se responsabiliza pelos dados informados nesta ficha e declara estar de acordo com todos os requisitos dispostos no regulamento. Sob as penas da lei, declara que as informações aqui contidas são verdadeiras e se responsabiliza por todas elas.

FICHA TÉCNICA DO EVENTO	CÓDIGO APLICATIVO
Nome: 10º Cupping ATeG Café+Forte – SIC 2026 Data: 12 de novembro de 2026 Horário: 14 horas Local: Expominas – Belo Horizonte MG	
Os dados pessoais solicitados nesta ficha serão utilizados exclusivamente para fins de inscrição, avaliação, organização e divulgação do Cupping ATeG Café+Forte, nos termos da Lei nº 13.709/2018 (LGPD). Os campos estritamente necessários para participação são de preenchimento obrigatório, sendo os demais de caráter opcional. Campos relacionados às categorias especiais (Jovens, Mulheres e Manejo Sustentável) deverão ser preenchidos apenas pelos participantes que desejarem concorrer a tais categorias, sendo facultativo o seu preenchimento para os demais.	

Responsável pelas informações: _____

**ANEXO II – CRITÉRIOS E PONTUAÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO
DAS AMOSTRAS NA CATEGORIA “SUSTENTÁVEL”**

CRITÉRIOS	AVALIAÇÃO	INDICADOR/ COMPROVAÇÃO	PONTUAÇÃO
Promoção da sucessão familiar	Envolvimento da família, cônjuge, filhos ou familiares na gestão da atividade e produção rural	Contrato de parceria / arrendamento / notas fiscais / registros fotográficos / relatórios de visita Sisateg	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Desenvolvimento profissional	Participação em capacitações de Formação Profissional Rural (FPR) do produtor(a), familiares ou trabalhadores, presencial ou EaD	Apresentação de certificado (s) de participação em ações de FPR do Senar pelo produtor, familiares ou funcionários	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Adequação ambiental da propriedade rural	Registro da propriedade no CAR e conformidade das áreas ambientais	Comprovação da existência de Certidão de não-passível ou Autorização ambiental ou Licenciamento ambiental ou protocolo. Recibo do CAR.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Conservação de solos	Existem práticas eficientes de conservação do solo nas lavouras de café?	Constatação do uso de práticas conservacionistas eficientes (plantio em nível, roçadas, caixa de contenção, etc.). Registros fotográficos.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Reutilização de água dos processos	A água dos processos de pós-colheita é reutilizada?	Comprovação física das instalações de reutilização da água e entrevista. Registros fotográficos.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
A lenha de café deve ser utilizada como fonte de energia	A lenha de café é utilizada como fonte de energia?	Comprovação do uso da lenha de café de entrevista ou visual. Registros fotográficos.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Armazenamento correto de agrotóxicos	As embalagens, cheias e vazias, são armazenadas com segurança?	Comprovação da tríplex lavagem, inutilização da embalagem e guardada em local seguro. Admite-se que seja o mesmo local dos agrotóxicos, devidamente separada e identificada.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Devolução/ descarte correto das embalagens vazias de agrotóxicos	As embalagens vazias de agrotóxicos são devolvidas corretamente?	Comprovação de devolução através de Nota Fiscal carimbada pelo recebedor das embalagens ou recibos de devolução.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Regularização da mão de obra da propriedade	Os empregados estão em situação trabalhista regularizada?	Comprovação do Registro em carteira de trabalho ou cumprimento da MP 410 (contrato temporário por até 60 dias) e/ou contratos formais (arrendamento, parcerias, comodatos, anuência, etc.)	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
O lixo deve estar disposto de forma adequada	Existe local adequado para armazenamento do lixo?	Comprovação do acondicionamento do lixo em local protegido, separado e identificado. Lixo orgânico pode ser compostado dentro da propriedade. Registros fotográficos.	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
Desempenho Produtivo/Gerencial	Registros dos atendimentos no SISATeG, conforme a modalidade presencial ou virtual, depoimentos, fotos, entre outros documentos.	Incremento na produção	Sim — 5 pontos Não — 0 ponto
		Aumento na renda da margem líquida	Sim — 5 pontos Não — 0 ponto
		Anotações realizadas no caderno do produtor, planilhas, formulários, relatórios de visitas	Sim — 2 pontos Não — 0 ponto
Diversificação de renda	Verificação de outras atividades	Registros fotográficos	Sim - 2 pontos Não - 0 ponto
TOTAL			34 pontos