

REGULAMENTO - 9º CUPPING DE CAFÉS ESPECIAIS ATeG CAFÉ+FORTE - SAFRA 2025

O Sistema FAEMG SENAR institui o **9º Cupping de Cafés Especiais do ATeG Café+Forte**, que será realizado no período de agosto a novembro de 2025.

1. DO OBJETIVO:

- 1.1- O Cupping ATeG Café+Forte consiste na avaliação física e classificação sensorial/degustação de amostras de café dos produtores atendidos pelo Programa ATeG – Assistência Técnica e Gerencial do **Sistema FAEMG SENAR**, ranqueando-os pela pontuação de bebida de acordo com a escala SCA – Associação de Cafés Especiais (sigla em inglês), com o objetivo de incentivar a produção de cafés de alta qualidade, atendendo aos regulamentos nacionais e internacionais de boas práticas de produção, promovendo maior eficácia na conquista de novos mercados e consolidação dos já atendidos, trazendo maior agregação de valor aos cafés e, conseqüentemente, sustentabilidade da cadeia produtiva.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1- Somente poderão participar do Cupping ATeG Café+Forte, como ofertantes, produtores de café sediados no estado de Minas Gerais, que tenham concluído os 48 meses de atendimento em 2025 ou que estejam em atendimento pelo Programa ATeG do **Sistema FAEMG SENAR** por no mínimo 4 (quatro) meses até a data de envio da 1ª amostra.
- 2.2- Produtores que estiverem com menos de 6 (seis) meses de atendimento até a data de envio da primeira amostra poderão participar da 1ª etapa do concurso, **exclusivamente** para fins de avaliação e recebimento de laudo técnico, sem direito à classificação para a 2ª etapa e à participação na premiação.
- 2.3- Não poderão participar do Cupping ATeG Café+Forte, produtores rurais, pessoas a serviço do **Sistema FAEMG SENAR** ou terceiros que:
 - 2.3.1- Tenham na composição do seu capital social ou em seu quadro social/diretivo, dirigentes e/ou empregados do **Sistema FAEMG SENAR**, bem como ex-dirigentes e/ou ex-empregados até 180 (cento e oitenta) dias contados do seu desligamento, demissão ou do pedido de demissão, conforme o caso.
 - 2.3.2- Cujos sócios ou dirigentes figurem como cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de

empregados do **Sistema FAEMG SENAR** ou de membros da Comissão de Provedores, incluídos os parentes de primeiro ou segundo grau dos referidos membros da Comissão de Provedores

- 2.3.3- Direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do Cupping ATeG Café+Forte.
- 2.3.4- Empregados e estagiários do **Sistema FAEMG SENAR**.

3. DAS ETAPAS

3.1- A classificação será realizada em duas etapas, e ambas ocorrerão no Centro de Excelência em Cafeicultura do Sistema FAEMG SENAR, localizado em Varginha (ER03), sendo:

3.1.1- 1ª Etapa – Classificação

3.1.1.1- Para participação dessa etapa deve ser enviada uma amostra de **2 kg (dois quilos)** de café beneficiado, verdadeiramente representativo do lote de acordo com o descrito no item 4.4.

3.1.2- 2ª Etapa – Cafés Classificados/Concurso

3.1.2.1- Os cafés que forem classificados para a 2ª etapa, deverão enviar uma nova amostra de **2 Kg (dois quilos)** respeitando as especificações do edital no item 4.4. O produtor se responsabilizará pela fidelidade da amostra coletada, comparada à primeira amostra enviada do lote participante do Concurso do Cupping ATeG 2025.

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. Todos os lotes estarão 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 beneficiado, verdadeiramente representativo do lote, embalado e etiquetado com as seguintes informações:

- 4.3.1- Nome do produtor, nome da propriedade, município e estado/região produtora, onde se encontra a lavoura, e Técnico do Programa ATeG que o atende.
 - 4.3.2- Quantidade de sacas e data de processamento das amostras e/ou do lote (caso este tenha sido preparado na mesma data).
 - 4.3.3- Ficha de inscrição (Anexo I) devidamente preenchida e inserida na embalagem da amostra.
 - 4.3.4- Cadastro da amostra no aplicativo de gerenciamento de amostras feito pelo técnico de campo no momento da coleta da amostra.
- 4.4- As amostras de café inscritas deverão ser da safra corrente (2024/2025) da espécie *Coffea Arabica* ou *Coffea Canephora*, tendo no momento da entrega uma 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. 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), a ser disponibilizada 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 etiquetadas, 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 para envio das amostras 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 29/08/2025 nos respectivos endereços, e a prova e classificação da 1ª etapa será realizada entre 10/09/2025 e 20/09/2025.

- 5.5- O produtor rural deverá indicar na **FICHA DE INSCRIÇÃO** todos os seus dados, o município e Estado/região em que se encontra a fazenda que originou a amostra do café, além do nome, número de CPF/MF, 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)**, os quais serão destinados da seguinte forma: uma parte será retida para contraprova, outra será disponibilizada a compradores de café verde, uma parte será utilizada na elaboração do blend de cafés especiais para brindes, e o restante será 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- Serão classificados para a 2ª etapa os 100 cafés de melhor pontuação geral, observando-se que, dentre esses 100, serão garantidos pelo menos 8 cafés Arábica (por categoria Natural e Cereja Descascado) de cada região produtora, e 6 cafés Conilon.
- 5.9.1- Dentre os 100 cafés classificados para a 2ª etapa, serão selecionadas também as melhores amostras enviadas por jovens, por mulheres e por produtores que comprovarem manejos produtivos regenerativos. Em cada uma dessas categorias, apenas 1 produtor será homenageado.
- 5.9.2- Para a participação na categoria "Jovens" serão considerados os produtores com idade máxima de 30 anos, até a data da entrega da premiação (06/11/2025).
- 5.9.3- 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.

- 5.10- 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 2025.
- 5.10.1- 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.
- 5.10.2- As amostras da **2ª etapa deverão ser recebidas até a data limite de 09/10/2025**, destinadas, via correio, ao Centro de Excelência em Cafeicultura, localizado na Rua Luiz Domingueti, 115, Res. Alto do Vale, VARGINHA / MG, CEP: 37048-854.
- 5.11- As amostras serão provadas por 4 (quatro) provadores designados pelo SENAR **entre os dias 13 e 17/10/25** 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 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- As Comissões de Provadores serão compostas por instrutores do **Sistema FAEMG SENAR**, estes sendo Juizes 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 Provadores fará a pré-seleção de até 50 (cinquenta) amostras diárias para integrarem a mesa do Cupping ATeG Café+Forte.
- 7.2- A Comissão de Provadores 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 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, nota total.
- 7.5- As amostras de café recebidas pelas Comissões 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, arábica, arábica tipo moca, canéfora que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos no subitem 4.4 acima serão desclassificados e não participarão do Cupping ATeG Café+Forte.
- 7.7- Serão selecionadas para participar do Cupping ATeG Café+Forte na Semana Internacional do Café 2025, no máximo **100 (cem) amostras**, selecionadas para a 2ª etapa da classificação sendo selecionadas seguindo a qualidade exigida no subitem 4.4 deste Regulamento.
- 7.8- As 100 amostras classificadas para a segunda etapa receberão certificados e, caso ainda estejam recebendo atendimentos, serão destacadas na reunião de apresentação de resultados.

8. DA PREMIAÇÃO

- 8.1 – A premiação do 9º Cupping de Cafés Especiais do ATeG Café+Forte será realizada no dia 6 de novembro de 2025, durante a Semana Internacional do Café (SIC 2025). 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 e R\$ 3.000,00

2º lugar: Um troféu prata e R\$ 2.000,00

3º lugar: Um troféu bronze e R\$ 1.000,00

- Técnico de campo do 1º lugar em cada região e categoria: R\$ 1.000,00

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

1º lugar: Um troféu ouro e R\$ 3.000,00

- 2º lugar: Um troféu prata e R\$ 2.000,00
- 3º lugar: Um troféu bronze e R\$ 1.000,00
- Técnico de campo do 1º lugar em cada região e categoria: R\$ 1.000,00

8.1.3 – Categoria Conilon:

- 1º lugar: Um troféu ouro e R\$ 3.000,00
- 2º lugar: Um troféu prata e R\$ 2.000,00
- 3º lugar: Um troféu bronze e R\$ 1.000,00
- Técnico de campo do 1º lugar: R\$ 1.000,00

8.1.4 – Categorias Destaques Jovens, Mulheres e Manejo Regenerativo:

- Produtor destaque em cada categoria: Um troféu ouro e R\$ 1.500,00
- Técnico de campo do produtor destaque: R\$ 1.000,00

8.1.5 – Categoria Geral:

- 1º lugar: Um troféu ouro e R\$ 7.000,00
- 2º lugar: Um troféu prata e R\$ 5.000,00
- 3º lugar: Um troféu bronze e R\$ 3.000,00
- Técnico de campo do 1º lugar: R\$ 1.000,00

8.1.6 – Categoria Destaque Supervisor:

- Supervisor com maior número de produtores premiados: R\$ 1.000,00

9 TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E USO DE IMAGEM

- 9.1 - O produtor participante desta seleção, ao promover sua inscrição, está automaticamente concordando e autorizando os organizadores, sem ônus e/ou contrapartidas de qualquer natureza, a realizar o tratamento de seus dados pessoais, na forma da Lei nº 13.709/2018, bem como a usar seu nome, imagem e som de voz na comunicação e divulgação, em qualquer meio e/ou forma (site, plataforma ao vivo, blog, filme, newsletter, revista, mídias sociais, entre outros), da Semana Internacional do Café 2025.
- 9.2 - A autorização mencionada no item precedente pode ser revogada a qualquer tempo pelo respectivo titular, mediante solicitação formal endereçada ao SISTEMA FAEMG SENAR, por meio do canal "Fale Conosco" disponível em www.sistemafaemg.org.br.

10 DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

- 10.1- Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos por meio do seguinte:
 - 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
- ricardo.tuller@sistemafaemg.org.br
- dirceu@sistemafaemg.org.br
- caio.oliveira@sistemafaemg.org.br
- luiz@sistemafaemg.org.br
- marcos.reis@sistemafaemg.org.br
- ricardo.costa@sistemafaemg.org.br
- emerson.simao@sistemafaemg.org.br
- sergio@sistemafaemg.org.br
- rogger.coelho@sistemafaemg.org.br
- luiz.antunes@sistemafaemg.org.br

- 10.1.2- Sobre informações gerais da Semana Internacional do Café, estas podem ser solicitadas à organização do evento pelo contato:
contato@semanainternacionaldocafe.com.br;
ana.gomes@sistemafaemg.org.br

11 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1- A inscrição no Cupping ATeG Café+Forte configura a plena 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 quanto aos aspectos técnicos e classificatórios do concurso, conforme previsto neste Regulamento.

11.2- Durante o período do envio até a data do Cupping ATeG Café+Forte, o cafeicultor não poderá vender o lote inscrito.

11.3- Os horários que acontecerão as degustações/provas serão informados através do site do evento www.semanainternacionaldocafe.com.br e divulgados pelos técnicos de campo e supervisores do Programa ATeG **Sistema FAEMG SENAR**.

11.4- Todas as amostras de café enviadas e não desclassificadas na fase de avaliação física receberão ao final do evento uma análise técnica do café elaborado pela Comissão de Provedores estabelecida.

11.5- Todos os participantes do Cupping ATeG Café+Forte, na condição de ofertantes ou de vendedores, se declaram cientes de que o **Sistema FAEMG SENAR** não tem qualquer responsabilidade sobre a negociação ou acerca da garantia que as amostras enviadas representam o lote, cabendo, neste caso total e irrestrita responsabilidade ao produtor rural.

11.6- O **Sistema FAEMG SENAR** não se responsabilizará pelas despesas com transporte, alimentação, hospedagem ou quaisquer despesas dos

ofertantes do Cupping ATeG Café+Forte, que acontecerá na Semana Internacional do Café – SIC 2025.

- 11.7- Amostras inscritas que não contiverem as informações e não atenderem aos requisitos indicados neste Regulamento terão sua inscrição automaticamente rejeitada.
- 11.8- As decisões das Comissões de Provedores são soberanas e contra elas não cabem recursos de qualquer espécie.
- 11.9- Os participantes se declaram cientes de que a falsidade na apresentação de documentos e informações quanto às condições de participação neste Regulamento os sujeitarão às penalidades previstas na legislação aplicável para o caso concreto.
- 11.10- Os casos omissos serão definidos pelo **Sistema FAEMG SENAR**, sendo as decisões soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

**ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO DE OFERTANTE
9º 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:			
ENDEREÇO:			BAIRRO:
CIDADE:	UF:	CEP:	
TEL 1:	TEL 2:	CELULAR:	
SITE:	E-MAIL GERAL DA EMPRESA:		
DADOS DOS PRODUTORES - CUPPING ATeG CAFÉ+FORTE			
NOME:			
CPF:	SEXO: () MASCULINO () FEMININO	E-MAIL:	
DATA DE NASCIMENTO: ___/___/___	IDADE:	REDE SOCIAL (INSTAGRAM):	
CARGO:	CATEGORIA MANEJO REGENERATIVO: () SIM () NÃO	PONTUAÇÃO CAT. MANEJO REGENERATIVO: _____	
ENTIDADE COOPERADA:		ESCRITÓRIO REGIONAL:	
CARACTERÍSTICAS DO CAFÉ			
Nº DO LOTE:	MICRO LOTE (S/C):	SACAS BENEFICIADAS:	
LOCALIZAÇÃO / REGIÃO:		ALTITUDE DA FAZENDA:	
LATITUDE DA FAZENDA:		LONGITUDE DA FAZENDA:	
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:			
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:			

() Declaro que li e compreendi o Regulamento do 9º Cupping ATeG Café+Forte – SAFRA 2025, e, em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), **consinto e autorizo expressamente** o tratamento dos meus dados pessoais informados, bem como o uso da minha imagem e som de voz para os fins de comunicação e divulgação do evento, conforme detalhado na Seção 9 do referido Regulamento.

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.

<p>FICHA TÉCNICA DO EVENTO Nome: 9º Cupping ATeG Café+Forte – SIC 2025 Data: 06 de novembro de 2025 Horário: 14 horas Local: Expominas – Belo Horizonte MG</p>	<p align="center">CÓDIGO APLICATIVO</p>
---	--

Responsável pelas informações: _____

INFORMAÇÕES:

Gerência de Assistência Técnica e Gerencial

ateg.vegetal@sistemafaemg.org.br

Lucas Oliva – 31 3074.3208

Núbia Moura – 31 3074.3091 - Renata Diniz – 31 3074.3119

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

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 tríplice lavagem, inutilização da embalagem e guardada em local seguro. Admite-se que seja o mesmo local dos agrotóxico, 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,-relatórios de visita/atendimento que contenham informações sobre o desempenho produtivo, validados pelo técnico responsável, 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