

REGULAMENTO

CUPPING ATEG CAFÉ+FORTE

SAFRA 2021

O Sistema FAEMG | SENAR | INAES institui o 5º Cupping ATeG Café+Forte, que será realizado durante a Semana Internacional de Café, no período de 10 a 12 de novembro de 2021, em local a ser divulgado posteriormente.

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 | INAES**, 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, atendidos pelo Programa ATeG do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**.
- 2.2- Não poderão participar do Cupping ATeG Café+Forte, produtores rurais, pessoas a serviço do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** ou terceiros que:
 - 2.2.1- Tenham na composição do seu capital social ou em seu quadro social/diretivo, dirigentes e/ou empregados do

CUPPING SENAR

Sistema FAEMG | SENAR | INAES, 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;

- 2.2.2- 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 | INAES** ou de membros da Comissão de Provedores.
- 2.2.3- Direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do Cupping ATeG Café+Forte.
- 2.2.4- Empregados e estagiários do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**.
- 2.2.5- Parentes de primeiro ou de segundo grau dos membros da Comissão de Provedores.

3. DAS AMOSTRAS E DOS LOTES

- 3.1- 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, 03 (três) sacas e, no máximo, 20 (vinte) sacas de 60,5 kg de café beneficiado.
- 3.2- O lote deverá ser processado de maneira convencional, sem adições. Todos os lotes estarão sujeitos a análise química, e se encontradas alterações, serão recusados.
- 3.3- Para o lote inscrito no Cupping ATeG Café+Forte, o produtor rural deverá enviar uma amostra de 03 kg (três quilos) de café beneficiado, verdadeiramente representativo do lote, embalado e etiquetado com as seguintes informações:
 - 3.2.1- Nome do produtor, nome da propriedade, município e Estado/região produtora, onde se encontra a lavoura, e Técnico do Programa ATeG que o atende;
 - 3.2.2- Quantidade de sacas e data de processamento das amostras e/ou do lote (caso este tenha sido preparado na mesma data);
 - 3.2.3- Ficha de inscrição.
- 3.3- As amostras de café inscritas deverão ser da safra corrente (2020/2021) da espécie *Coffea Arabica* ou *Coffea Canephora*, observado o seguinte:

- 3.3.1. - 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 16 e acima, com vazamento máximo de 5%;
 - 3.3.2- Para cafés **Arábica** do tipo **Moka**, o lote deverá ser sem defeito e não tem mínimo de peneira;
 - 3.3.3- Para cafés **Canéfora** os lotes deverão ser do tipo 06 de acordo com a tabela da Classificação Oficial Brasileira, peneira 14 e acima.
- 3.4- O produtor inscrito no Cupping ATeG Café+Forte coloca a quantidade de 3 kg (três quilos) de café referente à amostra enviada, como doação para o **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** para a execução dos trâmites descritos no item 4.4.

4. DA INSCRIÇÃO

- 4.1- 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 | INAES**;
- 4.2- A Ficha de inscrição, devidamente preenchida (digitada ou em letra de forma), deverá ser assinada pelo produtor rural e encaminhada juntamente com a amostra de 03 kg (três quilos). As amostras podem ser enviadas ao Escritório Regional ao qual o município pertence ou diretamente para o seguinte endereço:

*Escritório Regional de Viçosa
Campus Universitário, s/nº
Pró-Reitoria de Extensão e Cultura – Sala 108
CEP: 36.570-900 – Viçosa - MG*
- 4.3- 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.
 - 4.3.1- 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).
 - 4.3.1.1- O(s) certificado(s) deverá(ão) estar vigente(s) no período de realização do Cupping ATeG Café+Forte.

- 4.4- As amostras de café devem ser enviadas na quantidade mínima de 03 kg (três 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.
- 4.5- As amostras, juntamente com a FICHA DE INSCRIÇÃO deverão ser entregues até a data limite de **13 de setembro de 2021** no endereço informado no subitem 4.2 acima.
 - 4.5.1- Não serão aceitas as amostras recebidas após o prazo acima mencionado ou que não preencherem as condições descritas no presente Regulamento.
- 4.6- O período para a prova das amostras recebidas e torra das amostras selecionadas que serão conduzidas ao Cupping da Semana Internacional do café será **de 20/09/2021 a 29/10/2021**.
- 4.7- Todas as amostras de café verde inscritas e recebidas serão numeradas e codificadas, sem qualquer identificação do produtor, para a análise e avaliação da Comissão de Provedores.
- 4.8- 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. DA COMISSÃO DE PROVADORES

- 5.1- As amostras de café inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por uma Comissão de Provedores, formada por especialistas nacionais, instrutores do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**.
- 5.2- A Comissão de Provedores será composta por instrutores do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**, 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.

6. DA AVALIAÇÃO PELA COMISSÃO DE PROVADORES

- 6.1- A Comissão de Provedores fará a pré-seleção de até 120 (cento e vinte) amostras para integrarem a mesa do Cupping ATeG Café+Forte.

- 6.2- 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.
- 6.3- 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.
- 6.4- O processo de seleção dos cafés que integrarão o Cupping ATeG Café+Forte se dará pela análise em prova cega pela Comissão de Provadores, 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.
- 6.5- As amostras de café recebidas pela Comissão de Provadores passarão por avaliação física, que possui caráter eliminatório, e, em seguida, por avaliação sensorial, para fins de classificação;
- 6.6- As amostras de café, arábica, arábica tipo moka, canéfora que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos no subitem 3.3 acima serão desclassificados e não participarão do Cupping ATeG Café+Forte;
- 6.7- Serão selecionadas para participar do Cupping ATeG Café+Forte na Semana Internacional do Café 2021, no máximo **120 (cento e vinte) amostras**, selecionadas de acordo com a ordem de inscrição e a qualidade exigidos no subitem 3.3 deste Regulamento.

7. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E USO DE IMAGEM

- 7.1 - 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 2021.
- 7.2 - A autorização mencionada no item precedente pode ser revogada a qualquer tempo pelo respectivo titular, mediante solicitação formal endereçada ao SISTEMA FAEMG, por meio do canal "Fale Conosco" disponível em www.sistemafaemg.org.br.

8. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

- 8.1- Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos por meio do seguinte:
 - 8.1.1- Sobre o presente Regulamento do Cupping ATeG

Café+Forte podem ser solicitados ao **SENAR / AR - MG** pelos contatos:

- ateg.vegetal@senarminas.org.br;
- caio.oliveira@senarminas.org.br;
- luz@senarminas.org.br
- luz.antunes@senarminas.org.br
- marcos.reis@senarminas.org.br;
- rodrigo.ferreira@senarminas.org.br
- rogger.coelho@senarminas.org.br;
- sergio@senarminas.org.br
- wander.junior@senarminas.org.br

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

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1- A inscrição no Cupping ATeG Café+Forte configura a aceitação de todas as normas e condições estabelecidas neste Regulamento, renunciando o participante a quaisquer ações judiciais, interpelações e/ou recursos.
- 9.2- Durante o período do envio até a data do Cupping ATeG Café+Forte, o cafeicultor não poderá vender o lote inscrito.
- 9.3- Os horários que acontecerão as degustações/provas serão informados através do site do evento www.semanainternacionaldocafe.com.br e também divulgados pelos Técnicos do Programa ATeG **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**;
- 9.4- Todas as amostras de café enviadas receberão ao final do evento uma análise técnica do café elaborado pela Comissão de Provedores estabelecida;
- 9.5- Todos os participantes do Cupping ATeG Café+Forte, na condição de ofertantes ou de vendedores, se declaram cientes de que o **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** 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.
- 9.6- O **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** 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 2021.

- 9.7- Amostras inscritas que não contiverem as informações e não atenderem aos requisitos indicados neste Regulamento terão sua inscrição automaticamente rejeitada.
- 9.8- As decisões da Comissão de Provedores são soberanas e contra elas não cabem recursos de qualquer espécie.
- 9.9- 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.
- 9.10- Os casos omissos serão definidos pelo **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**, sendo as decisões soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO DE OFERTANTE
SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ
10 a 12 de novembro 2021

Favor preencher todos os campos com letra legível. 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:	
REPRESENTANTES DA EMPRESA NO CUPPING ATEG CAFÉ+FORTE			
NOME:			
CPF:			
CARGO:		E-MAIL:	
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:	
ESPÉCIE/TIPO DO CAFÉ: () ARÁBICA () ARÁBICA – MOKA () CANÉFORA			
VARIEDADE DO CAFÉ:			
TIPO DE PROCESSAMENTO: () NATURAL () CEREJA DESCASCADO () CEREJA DESCASCADO DESMUCILADO/DESPOLPADO			
TIPO DE SECAGEM: () TERREIRO CIMENTO () TERREIRO ASFALTO () TERREIRO SUSPENSO (PODE MARCAR MAIS DE 1 OPÇÃO) () SECADOR ROTATIVO () SECADOR DE CAIXA () ESTUFA			
CERTIFICAÇÕES DA PROPRIEDADE / Nº DO(S) CERTIFICADO(S):			
TÉCNICO PROGRAMA ATeG CAFÉ+FORTE:			
ARMAZÉM ONDE O CAFÉ ESTÁ DEPOSITADO / CIDADE:			

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.

Responsável pelas informações: _____

INFORMAÇÕES:

Gerência de Assistência Técnica e Gerencial
31 3074.3233
ateg.vegetal@senarminas.org.br

FICHA TÉCNICA DO EVENTO

Nome: Cupping ATeG Café+Forte - Semana Internacional do Café
Data: 10 a 12 de novembro de 2021
Horário: A ser definido
Local: A ser definido

