



## REGULAMENTO 22º CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉS DA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

As presentes disposições visam regular o 22º Concurso de qualidade de cafés da Alta Mogiana, realizado pela Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana – AMSC, para selecionar os melhores cafés desta renomada Região e incentivar os produtores na melhoria contínua de qualidade.

### PARTICIPAÇÃO

ARTIGO 1º A participação no concurso está aberta a todos os produtores de café arábica da Região da Alta Mogiana, na forma de pessoa física ou jurídica.

Parágrafo único - A Região da Alta Mogiana contempla os municípios paulistas de Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cássia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jariquera, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria, Nuporanga, São José da Bela Vista; e os municípios mineiros de Capetinga, Cássia, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomás de Aquino e São Sebastião do Paraíso.

ARTIGO 2º Só serão aceitos no concurso cafés da espécie *Coffea arabica* do ano safra 2024/2025, preparados por via seca (café natural) e via úmida (cereja descascado) ou fermentados de forma controlada ou induzida, com tipo 2/3 para melhor, peneira 15 acima, de acordo com a Tabela Oficial Brasileira de Classificação. O teor de umidade deverá estar entre 11 e 12%.

§1º Cafés fora destas características serão desclassificados.

§2º As amostras de café inscritas não poderão ser de terceiros sob hipótese nenhuma.

§3º Os membros da Comissão Organizadora do Concurso não poderão concorrer.

§4º A Comissão Organizadora, nomeada pela diretoria da AMSC, decidirá a respeito de casos omissos neste regulamento ou pendências que venham a se constituir ao longo do concurso e tais decisões serão definitivas e irrecorríveis. Este Concurso é regido pelo art. 30 do decreto 70.951 de 9 de agosto de 1972.

### CATEGORIAS

ARTIGO 3º O Concurso será realizado visando 3 (três) categorias:

I - Categoria 1 – c, preparados por via seca ou por via úmida.

II - Categoria 2 – Cafés fermentados.

III - Categoria 3 – Cafés produzidos por mulheres.

§1º Os cafés deverão ser inscritos apenas na Categoria 1 ou na Categoria 2.





§2º Os cafés inscritos nas Categorias 1 e 2 já concorrem automaticamente à Categoria 3, desde que produzidos e inscritos por mulheres.

§3º Serão concedidas menções honrosas ao melhor café orgânico com certificação e ao melhor café de cada município da Região da Alta Mogiana, independente da pontuação desde que 80+.

## INSCRIÇÃO

ARTIGO 4º As inscrições serão realizadas através da ficha de inscrição e entrega das amostras. O produtor deverá preenchê-la por completo, assinalando em qual das duas categorias (1 ou 2) irá participar, além de indicar na própria ficha a quantidade de sacas em bica e a estimativa de sacas preparadas (conforme artigo 2º) disponíveis no armazém credenciado e assinar a ficha de próprio punho.

Parágrafo único - São armazéns credenciados à AMSC: Cooperfran, Cocapil, Coopercitrus, Guapuã e Leonel Comércio e Armazenagem de Produtos Alimentícios LTDA.

ARTIGO 5º O produtor, pessoa física ou jurídica (CPF ou CNPJ vinculado à propriedade rural), poderá se inscrever gratuitamente com apenas uma amostra por categoria. Ou seja, poderá inscrever uma amostra na Categoria 1 e uma amostra na Categoria 2. Para inscrição de amostras extras, será cobrada uma taxa de R\$150,00 (cento e cinquenta reais) por amostra.

ARTIGO 6º O lote inscrito deve conter no mínimo 2 sacas de 60 kg ou 4 sacas de 30 kg (conforme artigo 2º). O nome do armazém onde o lote está depositado deverá constar na ficha de inscrição, juntamente com o relatório de depósito do café, emitido pelo armazém, constando código, classificação e número de sacas. Esta exigência é indispensável para concorrer.

§1º O não cumprimento desta orientação torna a amostra passível de desclassificação.

§2º A idoneidade das amostras será de total responsabilidade dos produtores. Caso haja infidelidade da mesma, o produtor será desclassificado, não podendo mais participar deste concurso.

## ETAPAS DO CONCURSO

ARTIGO 7º O concurso será realizado em quatro (4) etapas, a seguir:

### 1ª ETAPA: ENTREGA DAS AMOSTRAS

ARTIGO 8º As amostras inscritas no concurso deverão conter 2 kg de café preparado (conforme artigo 2º) acompanhada do fitilho do armazém onde o lote está depositado. Elas devem ser verdadeiramente representativas do lote, embaladas em sacos plásticos próprios para amostra, com a ficha de inscrição devidamente preenchida com informações completas, corretas e legíveis.



ARTIGO 9º Para efeito de cadastramento das amostras pela auditoria, o último dia para recebimento é 30 de agosto de 2024.

§1º As amostras de café deverão ser entregues na AMSC, onde serão codificadas.

§2º Se encaminhadas pelo correio, deverão ser endereçadas para a Rua Diogo Feijó, 1915 – 1º Andar, Estação, Franca/SP – CEP 14405-212. As amostras que forem postadas pelo correio deverão chegar ao endereço mencionado dentro do prazo. Em caso de atraso dos correios, serão aceitas amostras postadas até o dia 20 de agosto de 2024.

§3º O cumprimento do prazo é de inteira responsabilidade do produtor, sendo assim a AMSC e os armazéns não se responsabilizam pelas amostras que não forem recebidas até o prazo estabelecido.

ARTIGO 10 Ao fazer sua inscrição, o produtor se compromete a manter disponível o lote inscrito, devendo no caso de desistência, encaminhar correspondência à AMSC no endereço mencionado no artigo 9 parágrafo 2º, citando o “22º Concurso de Qualidade de Cafés da Região da Alta Mogiana”.

## **2ª ETAPA: PRÉ-SELEÇÃO**

ARTIGO 11 Nessa fase, todas as amostras recebidas passarão por um processo de pré-seleção, através de metodologia de avaliação de cafés especiais. O critério de avaliação será a média da pontuação de todos os provadores, excluídas a nota mais alta e a mais baixa. Todos os cafés serão ranqueados e as médias serão computadas no software da Cropster. Apenas os lotes pontuados acima de 85 pontos concorrerão na 4ª Etapa: seleção e júri.

ARTIGO 12 A pré-seleção ocorrerá do dia 3 a 6 de setembro de 2024 por degustadores de café convidados pela Comissão Organizadora ou classificados na prova de seleção de juizes do 22º Concurso de Qualidade de Cafés da Região da Alta Mogiana. A divulgação dos cafés selecionados para a próxima etapa será realizada no dia 7 de setembro de 2024, através das redes sociais e no grupo dos associados.

## **3ª ETAPA: AUDITORIA**

ARTIGO 13 Todos os cafés aprovados na pré-seleção deverão ser preparados e depositados nos armazéns credenciados, sendo esse processo de inteira responsabilidade do produtor. Depois de estocados os lotes, um membro da Comissão Técnica irá aos armazéns auditar e recolher 2 kg de amostra para a etapa seguinte. A amostra retirada será dividida em duas (2) vias de 1 kg, devidamente lacradas pelo armazém e entregues ao auditor. As amostras não serão devolvidas após a avaliação.

Parágrafo único - Caso o lote seja transferido para outro armazém, diferente daquele que foi indicado no ato da inscrição, um documento de entrada de depósito deverá ser apresentado (nota fiscal de depósito, romaneio de entrada).



ARTIGO 14 A auditoria dos lotes nos armazéns credenciados acontecerá entre os dias 25 a 27 de setembro de 2024. As amostras serão duplamente codificadas pela Comissão Organizadora que manterá sigilo absoluto.

ARTIGO 15 Serão selecionados para a próxima etapa todos os cafés acima de 85 pontos, os 2 melhores cafés orgânicos e os 2 melhores cafés de cada município, ainda que estes não atinjam a pontuação de corte e desde que atinjam no mínimo 80 pontos.

#### **4ª ETAPA: SELEÇÃO E JÚRI**

ARTIGO 16 A última etapa do concurso ocorrerá entre os dias 30 de setembro e 2 de outubro de 2024.

ARTIGO 17 A Comissão Julgadora será integrada por juízes, degustadores de café de reputação nacional e internacional, que julgarão as amostras quanto à qualidade da bebida, utilizando os protocolos de avaliação de cafés especiais. Os participantes deverão sujeitar-se às decisões da Comissão Organizadora e da Comissão Julgadora, que serão finais e irreversíveis.

ARTIGO 18 O Head Judge e Comissão Organizadora realizarão a tabulação das notas. Após o ranqueamento final, serão desclassificadas as amostras provenientes do mesmo CPF, CNPJ, grupo empresarial ou grupo familiar em uma mesma categoria. Somente um dos participantes de cada grupo poderá ser premiado.

#### **PREMIAÇÃO**

ARTIGO 19 O encerramento do concurso e a cerimônia de premiação serão realizados no dia 4 de outubro de 2024 às 15 horas, durante o 1º AMO CAFÉ.

ARTIGO 20 Haverá no total 3 (três) premiações:

I - Categoria 1 – Cafés naturais ou CD: aos cinco lotes que obtiverem as mais altas pontuações de diferentes propriedades e/ou produtor;

II - Categoria 2 – Cafés fermentados: aos cinco lotes que obtiverem as mais altas pontuações, de diferentes propriedades e/ou produtor.

III - Categoria 3 – Cafés produzidos por mulheres: aos cinco lotes que obtiverem as mais altas pontuações entre naturais e fermentados de diferentes propriedades e/ou produtora. Essa categoria é cumulativa.

§1º Apenas um café de cada CPF, CNPJ, grupo empresarial ou grupo familiar será premiado por categoria.

§2º Serão conferidos certificados de participação e avaliação sensorial a todos os produtores cujas amostras classificarem para a etapa de Júri e Seleção.

§3º Haverá a entrega de menções honrosas ao melhor café orgânico e ao melhor café de cada um dos municípios da Região da Alta Mogiana.





§4º Os finalistas e vencedores permitem e autorizam, desde já, o uso de seu nome, imagem e som de voz na comunicação e divulgação da AMSC e do Prêmio, sem qualquer ônus para a empresa ou seus contratados.

### **LEILÃO**

ARTIGO 21 A AMSC buscará a venda dos lotes finalistas com diferenciais de preço acima do mercado. Em caso de efetivação da venda, o participante assume o compromisso de uma taxa de comercialização de 5% por saca vendida para a AMSC para custear as despesas do evento e, além disso, o compromisso de entrega do lote nas especificações estipuladas por este regulamento. As despesas relativas a encargos, tributos, comissões e transporte ocorrem por conta do produtor. Todos os lotes vendidos serão entregues armazenados na sacaria klabin da Alta Mogiana e conterão o selo de Origem e Qualidade da Região da Alta Mogiana.

ARTIGO 22 O regulamento do leilão será divulgado posteriormente.

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

ARTIGO 23 Os participantes, ao assinarem a ficha de inscrição na livre manifestação de suas vontades, aceitam todas as condições deste regulamento.

Franca, 1º de agosto de 2024.

