

FICHA DE INSCRIÇÃO CONCURSO 2022

Nome do Produtor:

CPF: RG:

Tel. Contato: () Email:

Endereço de Correspondência

Cidade/UF CEP

Nome da Propriedade

CNPJ I.E. CEP

ARMAZÉM DEPOSITADO:

- AGAM COCAPEC COCASUL COCAPIL
 COOPERFRAN COOPERCITRUS PENEIRA ALTA OURO VERDE

CLASSIFICADOR: TEL ()

CATEGORIA: NATURAL CEREJA DESCASCADA
 FERMENTAÇÃO CONTROLADA

Se fermentado descreva o processo:

Variedade: Lote Inscrito (sacas):

Tamanho do Lote (em bica): Qtd. Preparada:

- Li e concordo com os termos do regulamento disponível no site www.amsc.com.br
 Caso Finalista, autorizo a inscrição para a venda do lote durante o leilão dos Finalistas (somente para associados da AMSC).
 Caso premiado, autorizo a inscrição para a venda de lote durante o leilão dos campeões.

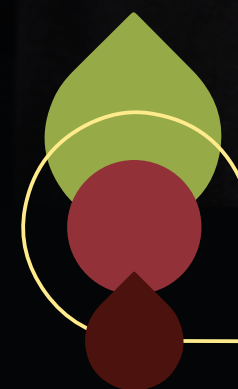
Assinatura do Responsável

Data / /



INSCRIÇÃO E REGULAMENTO
CONCURSO 2022

Concurso de Qualidade do
Café da Região da Alta Mogiana



20° Concurso
de Qualidade
do Café

Edição Comemorativa 20 Anos de Concurso, 200 Anos de História.



SAFRA 22/23 REGULAMENTO CONCURSO 2022

Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana

ARTIGO 1º: O Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana é um certame 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.

ARTIGO 2º: Poderão participar do concurso somente os produtores de cafés estabelecidos na Região da Alta Mogiana que tenham propriedades nos municípios paulistas de Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cassia dos Coqueiros, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jariquara, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria, Nuporanga, São José da Bela Vista; e nos municípios mineiros Capetinga, Cassia, Claraval, Ibiraci, Itamogi, São Tomaz de Aquino e São Sebastião do Paraíso. As amostras de café inscritas não poderão ser de terceiros.

ARTIGO 3º: O Concurso será realizado em diferentes categorias, a saber:

Categoria 1 – Cafés arábicas preparados por via seca/ via úmida (via seca - fruto seco com todas as suas partes constituintes, resultando nos cafés em coco/café natural); via úmida (cafés secos após a retirada da casca do fruto, podendo ainda, haver ou não, a retirada da mucilagem por fermentação natural ou com uso de desmuciladores mecânicos);

Categoria 2 – Fermentações Induzidas ou controladas (onde os frutos - na sua forma natural ou descascados ou desmucilados ou despulpados - são induzidos de forma deliberada no intuito de promover fermentações (igual ou superior a 10 horas contínuas ou intermitentes) aeróbicas ou anaeróbicas, com ou sem adição de componentes exógenos.

ARTIGO 4º: O produtor, pessoa física ou jurídica, poderá se inscrever gratuitamente com apenas uma amostra por unidade de processamento*, por categoria. A partir da segunda, será cobrada uma taxa de R\$ 300,00 (trezentos reais) por amostra, sendo que apenas uma poderá ser premiada. (**entende-se por unidade de processamento a estrutura de via seca ou via úmida responsável pelas atividades de processamento, secagem e beneficiamento, englobando uma ou mais propriedades)

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O critério para premiação será o lote que obtiver a maior média de pontuação por unidade de processamento, por categoria.

ARTIGO 5º: O lote inscrito deve conter no mínimo 2 sacas (conforme artigo 11). 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.

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

ARTIGO 6º: O concurso será realizado em quatro (4) etapas, a seguir:

1ª Etapa – Entrega das Amostras - As amostras inscritas no concurso deverão conter 2 quilos de café preparados (conforme artigo 11) acompanhada do fitilho do armazém onde o lote está depositado, serem verdadeiramente representativas do lote, embaladas em sacos plásticos próprios para amostra, com a ficha de inscrição devidamente preenchida com informações completas, corretas e legíveis. As amostras de café deverão ser entregues diretamente na AMSC. Se encaminhadas pelo correio (somente sedex), deverão ser endereçadas para a Rua Diogo Feijó, 1915 -S/L- Estação - Franca-SP – CEP 14405-212. Para efeito de cadastramento das amostras pela auditoria, o último dia para recebimento é 22 de setembro de 2022. As amostras que forem postadas pelo correio, deverão chegar ao endereço mencionado dentro do prazo. Por isso, devem ser postadas com alguns dias de antecedência. A AMSC e armazéns não se responsabilizam pelas amostras que não forem recebidas até o prazo estabelecido. O produtor deverá preencher por completo e assinar a Ficha de Inscrição e assinalar qual categoria irá participar. O não cumprimento desta orientação torna a amostra passível de desclassificação. O produtor deverá indicar na ficha de inscrição a quantidade de sacas em bica e estimativa de sacas preparadas (conforme artigo 11) disponíveis e assinar de próprio punho.

2ª Etapa – Pré-seleção - Todas as amostras passarão por um processo de pré-seleção, através de metodologia de avaliação de cafés especiais, sendo que apenas os lotes identificados acima de 86 pontos concorrerão na Etapa 4 - júri e seleção. A 2ª Etapa se realizará entre os dias 26 e 30 de setembro de 2022 por degustadores de café, convidados pela Comissão Organizadora ou classificados na prova de seleção de juizes do 20º Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana

3ª Etapa – Auditoria – 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 04 quilos de amostra para a etapa seguinte. Caso o lote seja transferido para um armazém

diferente daquele no ato da inscrição, um documento de entrada de depósito deverá ser apresentado. A amostra retirada será dividida em quatro (4) vias de 1 kg, devidamente lacrada pelo armazém e entregue ao auditor. PARÁGRAFO ÚNICO: A auditoria dos lotes nos armazéns credenciados acontecerá entre os dias 18/10 a 25/10/2022. Será recolhida amostra de 04 quilos para a próxima etapa.

4ª Etapa – Juri e Seleção - O julgamento dos cafés se realizará nos dias 1 a 3 de novembro de 2022 na Doca Complexo Cafeeiro em Franca SP. Os participantes deverão sujeitar-se às decisões da Comissão Organizadora e da Comissão Julgadora, que serão finais e irrecorríveis.

ARTIGO 7º: Os membros da Comissão Organizadora do Concurso, proprietários e sócios de armazéns, não poderão concorrer.

ARTIGO 8º: A Comissão Organizadora, eleita pela diretoria da AMSC, decidirá a respeito de casos omissos neste regulamento ou pendências que venham a se constituir ao longo do concurso - tais decisões serão definitivas e irrecorríveis. Este Concurso é regido pelo art. 30 do decreto 70.951 de 9 de agosto de 1972.

ARTIGO 9º: As amostras selecionadas serão codificadas pela Comissão de Organização que manterá sigilo absoluto.

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 10º, citando “20º Concurso de Qualidade do Café da Região da Alta Mogiana”.

ARTIGO 11: Só serão aceitos no concurso cafés da espécie “Coffea Arábica” safra 2022/2023 – 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 16 acima, de acordo com a Tabela Oficial Brasileira de Classificação. O teor de umidade deverá ser estar entre 11 e 12%. Cafés fora destas características serão desclassificados.

ARTIGO 12: A Comissão Julgadora será integrada por juizes, 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.

ARTIGO 13: Haverá duas premiações: A) Categoria Natural/ Via Úmida: aos cinco lotes que obtiverem as mais altas pontuações de diferentes propriedades e/ou produtor; B) Categoria Fermentações Induzidas ou controladas: aos cinco lotes que obtiverem as mais altas pontuações, de diferentes propriedades e/ou produtor.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Serão conferidos certificados de participação e avaliação sensorial a todos os produtores cujas amostras classificarem para a etapa de Juri e Seleção.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A entrega do certificado ficará

condicionada a entrega da amostra para a etapa da Juri e Seleção.

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

PARÁGRAFO QUARTO: A AMSC buscará a venda dos lotes finalistas com diferenciais de preço acima do mercado. O regulamento do leilão será divulgado posteriormente. Em caso de efetivação, o participante assume o compromisso de uma taxa de comercialização para custear as despesas do evento, além da emissão dos Selo de Origem e Qualidade, no valor de 5,0% do valor da saca para a AMSC, por saca vendida, para auxiliar nas despesas de estruturação do Concurso; e o compromisso de entrega do lote nas especificações estipuladas por este regulamento. As despesas relativas a encargos, tributos, comissões e transporte, correm por conta do produtor. Todos os lotes vendidos irão conter o selo de Origem e Qualidade da Região da Alta Mogiana.

ARTIGO 14: A cerimônia de premiação será realizada durante o evento de encerramento do concurso, no dia 04 de novembro de 2022, às 19 horas.

DISPOSIÇÕES FINAIS

ARTIGO 16: Os participantes, ao assinarem a ficha de inscrição, na livre manifestação de suas vontades, aceitam todas as condições deste regulamento.

ARMAZENS CREDENCIADOS

AGAM, COCAPEC, COCAPIL, COCASUL, COOPERFRAN, COOPERCITRUS, PENEIRA ALTA, OURO VERDE.

