

REGULAMENTO

CUPPING ATEG CAFÉ+FORTE

SAFRA 2022

O Sistema FAEMG | SENAR | INAES institui o 6º Cupping ATeG Café+Forte, que será realizado durante a Semana Internacional de Café, no período de 16 a 18 de novembro de 2022, no Expominas, em Belo Horizonte - MG.

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

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 terceiro 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 ETAPAS

3.1- A classificação será realizada em duas etapas, sendo:

3.1.1- 1ª Etapa – Classificação Regionalizada

3.1.1.1- As provas acontecerão de forma regionalizada, em local definido pela comissão organizadora. As Regionais do Sistema Faemg/Senar/Inaes serão agrupadas da seguinte forma:

- **Time 1:** ER10-Araçuaí e ER04-Governador Valadares – Provas em Caratinga, incluindo todas as amostras de *Coffea Canephora*;
- **Time 2:** ER05-Viçosa – Provas em Manhuaçu;
- **Time 3:** ER07-Juiz de Fora e ER03-Lavras – Provas em Varginha;
- **Time 4:** ER09-Passos, ER08-Patos de Minas e ER01-Uberaba – Provas em Passos;

3.1.1.2- Para participação dessa etapa deve ser enviada uma amostra de 02kg de café beneficiado, verdadeiramente representativo do lote de acordo com o descrito no item 4.3

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 03Kg (três quilos) respeitando as especificações do edital no item 4.3. O produtor se responsabilizará pela fidelidade da amostra coletada, comparada à primeira amostra enviada do lote participante do Concurso do Cupping ATeG 2022;

3.1.2.2- As provas serão realizadas no município de Boa Esperança/MG.

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 e, no máximo, 20 (vinte) sacas 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 02kg (dois quilos) para a 1ª etapa e 03kg (três 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 inserida na amostra;
 - 4.3.4- Cadastro da amostra no aplicativo da Flowins feita pelo técnico de campo no momento da coleta da amostra.
- 4.4- As amostras de café inscritas deverão ser da safra corrente (2021/2022) da espécie *Coffea Arabica* ou *Coffea Canephora*, 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 16 e acima, com vazamento máximo de 5%;
 - 4.4.2- Para cafés **Arábica** do tipo **Moka**, 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 14 e acima.

- 4.4- O produtor inscrito no Cupping ATeG Café+Forte coloca a quantidade de 02kg (dois quilos) de café referente a amostra enviada na 1ª etapa e 03kg (três quilos) de café referente à amostra enviada referente a 2ª etapa, como doação para o **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** para a execução dos trâmites descritos no item 4.4.

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 | INAES**;
- 5.2- 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 02kg (dois quilos).
- 5.3 - As amostras serão coletadas pelos técnicos de campo, devidamente embaladas e etiquetadas, onde os mesmos vão fazer o cadastro da amostra no aplicativo da Flowins gerando o código da amostra.
- 5.4- Os técnicos de campo vão direcionar as amostras aos respectivos supervisores que deverá enviar as amostras aos seguintes sindicatos de acordo com o Escritório Regional ao qual pertence:

- **Time 1:** Produtores dos Escritórios Regionais ER04 – Gov. Valadares e ER10 – Araçuaí

Sindicato dos Produtores Rurais de Caratinga
Rua Coronel Pedro Martins, 215 Centro
CEP: 35300-004
Caratinga-MG

- **Time 2:** Produtores do Escritório Regional ER05 – Viçosa

Sindicato dos Produtores Rurais de Manhuaçu
R. Cel. José Pedro, 209 - Centro, CEP: 36900-000
Manhuaçu - MG

- **Time 3:** Produtores dos Escritórios Regionais ER03 – Lavras e ER07 – Juiz de Fora

Sindicato dos Produtores Rurais de Boa Esperança
Rua Turmalina, SN - Parque de Exposições Jardim Alvorada
CEP: 37170-000
Boa Esperança-MG

- **Time 4:** Produtores dos Escritórios Regionais ER02 – Uberaba, ER08 – Patos de Minas e ER09 - Passos

Sindicato dos Produtores Rurais de Passos
Av. Francisco Avelino Maia, 4050 Pq. Exposição
CEP: 37902-236
Passos-MG

5.4.1 – As amostras devem ser **entregues na data limite 15/08/2022** e a prova e classificação da **1ª etapa será em 22/08/2022 a 02/09/2022**

- 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 da Flowins.
- 5.6- As amostras de café para a 1ª etapa devem ser enviadas na quantidade mínima de 02kg (dois quilos) e para a 2ª etapa serão 03kg (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.
- 5.7- As amostras, juntamente com a FICHA DE INSCRIÇÃO deverão ser entregues seguindo as datas limites de cada time conforme informado 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 da Flowins 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 da Flowins deverão ser feitas 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 5 melhores cafés da região, em cada espécie e para arábica em cada categoria (Natural e Cereja Descascado);
- 5.11- Para a 2ª etapa, os técnicos de campo deverão coletar uma amostra de 03Kg (três 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 2022;
- 5.12- As amostras serão destinadas ao Sindicato dos Produtores Rurais de Boa Esperança, Rua Turmalina, SN - Parque de Exposições Jardim Alvorada CEP: 37170-000 - Boa Esperança – MG
- 5.13- As amostras serão provadas por 4 (quatro) instrutores designados pelo SENAR **nos dias 10 e 11/10** no Sindicato de Boa Esperança;

6. DA COMISSÃO DE PROVADORES

- 6.1- As amostras de café inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por uma Comissão de Provadores em cada um dos times, formada por especialistas nacionais, instrutores do **Sistema FAEMG | SENAR | INAES** que passarão por calibragem em período anterior ao processo.
- 6.2- As Comissões de Provadores serão compostas 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 de cada time.

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 moka, canéfora que não atenderem aos requisitos mínimos exigidos no subitem 3.3 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 2022, no máximo **60 (sessenta) amostras**, selecionadas para a 2ª etapa da classificação sendo selecionadas seguindo a qualidade exigida no subitem 4.4 deste Regulamento.
- 7.8- As três melhores amostras de cada grupo ATeG receberão certificado e serão destacadas na reunião de Benchmarking.

8. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E USO DE IMAGEM

- 8.1 - 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 13.709/2011, 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 2022.
- 8.2 - 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.

9. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

- 9.1- Esclarecimentos e informações poderão ser obtidos por meio do seguinte:
 - 9.1.1- 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

- 9.1.2- 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

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1- 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.
- 10.2- Durante o período do envio até a data do Cupping ATeG Café+Forte, o cafeicultor não poderá vender o lote inscrito.
- 10.3- Os horários que acontecerão as degustações/provas serão informados através do site do evento www.semanainternacionaldocafe.com.br e também divulgados pelos técnicos de campo e supervisores do Programa ATeG **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**;
- 10.4- Todas as amostras de café enviadas receberão ao final do evento uma análise técnica do café elaborado pela Comissão de Provedores estabelecida;
- 10.5- 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.
- 10.6- 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 2022.

- 10.7- Amostras inscritas que não contiverem as informações e não atenderem aos requisitos indicados neste Regulamento terão sua inscrição automaticamente rejeitada.
- 10.8- As decisões das Comissões de Provedores são soberanas e contra elas não cabem recursos de qualquer espécie.
- 10.9- 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.
- 10.10- Os casos omissos serão definidos pelo **Sistema FAEMG | SENAR | INAES**, sendo as decisões soberanas, irrecorríveis e irrevogáveis.

ANEXO I – FICHA DE INSCRIÇÃO DE OFERTANTE

6º CUPPING DO ATeG

Favor preencher todos os campos com letra legível **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 DO PRODUTOR CADASTRADO DO PROGRAMA:			
CPF:	E-MAIL:		
TÉCNICO PROGRAMA ATeG CAFÉ+FORTE:			
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:			
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):			
ARMAZÉM ONDE O CAFÉ ESTÁ DEPOSITADO / CIDADE:			

A empresa ou produtor se responsabiliza pelos dados informados nesta ficha e autoriza o uso dos dados pessoais coletados e/ou uso da imagem de acordo com o disposto nos itens 8.1 e 8.2 do Regulamento, bem como declara estar de acordo com **todos** os demais 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

Nathália Rabelo - 31 3074.3233 / ateg.vegetal@senarminas.org.br

FICHA TÉCNICA DO EVENTO	CÓDIGO APLICATIVO FLOWINS
Nome: Cupping ATeG Café+Forte – SIC 2022	
Data: 17 de novembro de 2022	
Horário: 11 horas	
Local: Expominas – Belo Horizonte MG	