

REGULAMENTO DO CONCURSO NOSSOCAFÉ 2ª EDIÇÃO 2018: A ser publicado no site www.nossocafeyara.com.br diariamente no período de - 01/06/2018 a 31/12/2018.

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Incentivar a produção de cafés de alta qualidade, adequados ao mercado de cafés especiais, obtidos pelo uso do Programa Nutricional da Yara.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O Concurso NossoCafé é organizado pela YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A, com o apoio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho.

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

O Concurso NossoCafé tem abrangência nacional, aberto à todas as propriedades cafeeiras que utilizam o Programa Nutricional NossoCafé da Yara.

PARÁGRAFO 1 - O concurso será coordenado por uma Comissão Organizadora e terá como subordinada uma Comissão Julgadora.

I. DA COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora é composta por pessoas indicadas pela YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A e pelo IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho e responsável pelos seguintes pontos:

- a) Coordenar o Concurso NossoCafé;
- b) Indicar um Coordenador Geral da Comissão Julgadora;
- c) Selecionar e credenciar os profissionais que comporão a Comissão Julgadora;
- d) Coordenar o recebimento e envio das amostras para a Primeira Etapa do Concurso, realizar a codificação, acondicionamento e envio à Comissão Julgadora;
- e) Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no Artigo 4 deste documento;
- f) Homologar e divulgar os resultados das provas;
- g) Credenciar postos de armazenagem dos lotes de café selecionados para a Segunda Etapa do concurso, responsabilizando-se pela identificação e sinalização dos lotes participantes do concurso;

- h) Coletar as amostras de café dos lotes selecionados para a Segunda Etapa do Concurso nos armazéns credenciados e encaminhá-las à Comissão Julgadora;
- i) Homologar e divulgar os resultados do Concurso;
- j) Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação aos participantes e finalistas;
- k) Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.

II. DA COMISSÃO JULGADORA

A Comissão Julgadora é composta por, no mínimo, 5 (cinco) analistas sensoriais de café e presidida por um representante indicado pelo IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, e terá as seguintes atribuições:

- l) Receber as amostras de café enviadas pelos produtores, devidamente codificadas pela Comissão Organizadora, e realizar a classificação isenta e imparcial;
- m) A metodologia utilizada para avaliação física e sensorial dos cafés a ser empregada oficialmente pelo Concurso é a metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association*;
- n) Realizar a avaliação física e sensorial das amostras conforme estipulado no Parágrafo 3 do Artigo 4 deste documento.

ARTIGO 4 – DAS AMOSTRAS E DOS RESPECTIVOS LOTES

PARÁGRAFO 1 - Cada produtor poderá inscrever no Concurso até 01 (um) lote na categoria “Café Descascado, Despolpado ou Desmucilado” (café processado por via úmida, que passou pela secagem em pergaminho) e 01 (um) lote na categoria “Café Natural” (café processado por via seca, que passou pela secagem com casca), com 05 sacas de 60 kg de café. Para a segunda etapa, as sacas do lote inscrito, ou mesmo o bag, devem estar marcados com o nome do produtor nos dois lados.

PARÁGRAFO 2 - Para habilitação ao Concurso NossoCafé 2018 é necessária a utilização do Programa Nutricional NossoCafé da Yara, minimamente através da aplicação dos produtos YaraMila, YaraLiva e YaraVita, comprovada via nota fiscal de aquisição no período entre junho de 2017 a maio de 2018, no lote inscrito.

PARÁGRAFO 3 - Serão aceitas apenas amostras de cafés da espécie *Coffea arabica* L., atendendo aos seguintes requisitos:

- a) Amostra com aspecto uniforme, sem discrepância de cor, isenta de grãos branqueados e amarelados;
- b) Teor de umidade máximo de 11,5% para lotes inscritos em qualquer categoria;
- c) Amostras cuja classificação física atenda ao tipo 2/3 da Classificação Oficial Brasileira (IN 08/2003, MAPA);
- d) Amostras compostas de grãos chatos, isentos de mocas, nas peneiras 16 a 18, com vazamento máximo de 5% da peneira 16.

PARÁGRAFO 4 – As amostras enviadas para avaliação na Primeira e Segunda etapas do Concurso NossoCafé devem representar fielmente o lote inscrito.

PARÁGRAFO 5 - Cada amostra de café para a Primeira e Segunda etapas do Concurso deverá conter 2,0 kg de café beneficiado preparado.

PARÁGRAFO 6 - Ao fazer sua inscrição, o cafeicultor se compromete a manter disponível o lote inscrito. No caso de desistência ou venda do café, o cafeicultor deverá comunicar isso à coordenação. Neste caso, a amostra será automaticamente desclassificada do Concurso.

PARÁGRAFO 7 - O lote, com 05 sacas de 60 kg de café (para cada categoria de inscrição) preparado e depositado para a Segunda Etapa do Concurso deverá estar em nome do produtor responsável pela inscrição no concurso e não poderá ser alterado. Todas as sacas depositadas, ou mesmo o bag, devem ser marcadas com o número e iniciais do produtor. Parte destas amostras da segunda etapa será utilizada para servir os cafés finalistas no estande da Yara durante a Semana Internacional do Café no Expominas em Belo Horizonte-MG, de 07 a 09 de novembro de 2018.

ARTIGO 5 - DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

O Concurso NossoCafé será realizado em duas etapas de avaliação, que acontecerão no Laboratório de Classificação de Café do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, sob a responsabilidade da Comissão Julgadora. Serão recebidas apenas amostras de café da espécie *Coffea arabica* L., ano-safra 2018/2019, tipo 2, granulometria 16 e acima com no máximo 5% de vazamento, umidade entre 11 e 12%. As ações em cada etapa serão as seguintes:

- I. **Primeira Etapa: Classificação das amostras conforme fases 1 e 2:**

- a) Fase 1: serão desclassificados os lotes que apresentarem defeitos sensoriais, leves ou graves (aromas e sabores estranhos, fenólicos, etc)
- b) Fase 2: Classificação da bebida do café segundo a metodologia proposta nos protocolos de classificação e avaliação da *Specialty Coffee Association*, que considera os atributos abaixo:
 - a) Fragrância/aroma;
 - b) Sabor;
 - c) Sabor residual;
 - d) Acidez;
 - e) Corpo;
 - f) Equilíbrio;
 - g) Uniformidade;
 - h) Xícara limpa;
 - i) Doçura;
 - j) Nota geral.

PARÁGRAFO 1 - A pontuação total obtida pelo café é resultado da soma dos valores alcançados por cada atributo isoladamente. Em caso de empate, serão usadas para desempate as notas dos atributos, em ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.

PARÁGRAFO 2 - As amostras serão classificadas passando para a segunda fase as dez amostras com as maiores notas de cada categoria.

II. **Segunda Etapa: Classificação da bebida do café segundo a metodologia proposta nos protocolos de classificação e avaliação da *Specialty Coffee Association*, que considera os atributos abaixo:**

- k) Fragrância/aroma;
- l) Sabor;
- m) Sabor residual;
- n) Acidez;
- o) Corpo;
- p) Equilíbrio;
- q) Uniformidade;
- r) Xícara limpa;
- s) Doçura;
- t) Nota geral.

PARÁGRAFO 1 - A pontuação total obtida pelo café é resultado da soma dos valores alcançados por cada atributo isoladamente. Em caso de empate, serão usadas para desempate as notas dos atributos, em ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.

ARTIGO 6 – DA INSCRIÇÃO

Para a inscrição na Primeira Etapa do Concurso NossoCafé, cada amostra de 2,0 kg poderá ser entregue para avaliação através de duas formas:

PARÁGRAFO 1 – Enviada diretamente pelos Correios, outras empresas de transporte ou entrega direta ao Laboratório de Classificação e Industrialização do Café do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, localizado na Rodovia MG-446 (Muzambinho a Nova Resende), km 35, Bairro Morro Preto, Zona Rural, CEP 37.890-000, aos cuidados do Professor Dr. José Marcos Angélico Mendonça, indicando que se refere ao Concurso NossoCafé da YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A. É de inteira responsabilidade do participante fazer com que a amostra chegue ao local supramencionado até as 17 horas do dia 14 de setembro de 2018. A amostra deverá ser acondicionada em embalagens plásticas transparentes livres de odores estranhos, próprias para café, e de acordo com o Artigo 5, Parágrafo 3 deste documento. A amostra enviada pelos Correios ou outras empresas de transporte ou entrega deverá incluir a A.R. e ser entregue até no máximo o último dia do recebimento (14 de setembro de 2018) para conferência. As despesas com envio ficarão sob responsabilidade dos participantes. Juntamente com a amostra de café, o participante deverá preencher e enviar, via on-line no site e via impressa, a Ficha de Inscrição, o Questionário Técnico (Anexo 1) e a cópia da (s) nota (s) fiscal (ais) de compra dos produtos da Yara utilizados para nutrição daquelas amostras. A inscrição estará concluída após a conferência dos documentos e do peso das amostras pela Comissão Organizadora.

PARÁGRAFO 2 - Entrega nos pontos de coleta credenciados pela Comissão Organizadora, indicados e divulgados no site www.nossocafeyara.com.br. O prazo final para entrega das amostras nos pontos de coleta é o dia 12 de setembro de 2018. Para entrega de sua amostra de café o participante deverá preencher on-line no site do concurso, a sua ficha de Inscrição, o questionário Técnico – Anexo 1 deste documento, bem como anexar via documento digitalizado as notas fiscais de compra dos produtos da Yara utilizados para nutrição dos cafés representados por aquela (s) amostra (s). A

inscrição estará concluída após a conferência dos documentos e do peso da amostra pela Comissão Organizadora.

Após realização da Primeira Etapa de avaliação do Concurso NossoCafé, a Comissão Organizadora entrará em contato com os produtores aprovados para participarem da Segunda Etapa de avaliação do Concurso.

Os cafeicultores indicados para a Segunda Etapa do Concurso deverão depositar o lote com 05 sacas de 60 kg de café, preparado de acordo com o Artigo 4, Parágrafo 3 deste documento, referente a cada categoria do Concurso em armazéns credenciados pela Comissão Organizadora, indicados e divulgados no site www.nossocafeyara.com.br

O lote depositado deverá estar em nome do produtor responsável pela inscrição no concurso e não poderá ser alterado. É de responsabilidade do armazém realizar tal conferência. O armazém deverá encaminhar as amostras dos lotes armazenados sob sua responsabilidade, juntamente com cópia da nota de entrada do lote, para o Laboratório de Classificação e Industrialização do Café do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, localizado na Rodovia MG-446 (Muzambinho a Nova Resende), km 35, Bairro Morro Preto, Zona Rural, CEP 37.890-000. As despesas com armazenagem e retirada de amostras são pagas pelo produtor. Todas as sacas depositadas ou bag devem ser marcadas com o número e iniciais do produtor.

O prazo final para entrega dos cafés nos armazéns credenciados é o dia 08 de outubro de 2018 e o prazo final para as amostras chegarem no IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho é dia 15 de outubro de 2018. Observação: é de responsabilidade do cafeicultor fazer sua amostra chegar no laboratório de classificação de cafés/IF Muzambinho, Muzambinho-MG até as 17:00 horas do dia 15 de outubro de 2018.

PARÁGRAFO 1 - Serão eliminadas do Concurso NossoCafé as amostras que não estiverem acompanhadas da Ficha de Inscrição e do Questionário Técnico, preenchidos e assinados pelo(a) produtor(a) bem como das notas fiscais comprobatórias da aquisição e utilização dos produtos.

PARÁGRAFO 2 - A inscrição para o Concurso é isenta de taxas.

PARÁGRAFO 3 - Fica facultado ao cafeicultor, no ato da inscrição, indicar seu assistente técnico, profissional autônomo ou vinculado a outras empresas como revendas e cooperativas, quem também será agraciado com a premiação internacional, de acordo com o artigo 8 deste regulamento, mediante comprovação de vínculo de assistência com o produtor.

ARTIGO 7 – DOS FINALISTAS

A comissão julgadora fará a classificação das amostras com maiores pontuações dentro de cada categoria, “Café Natural” e “Café Descascado, Despoldado ou Desmucilado”.

ARTIGO 8 – DA PREMIAÇÃO

O primeiro colocado de cada categoria terá seu lote limitado a 5 sacas de 60 Kg comprado por R\$1.500,00/saca e ganhará uma viagem para a Specialty Coffee Expo 2019, em Boston nos Estados Unidos, com roteiro e acompanhamento a serem realizados pela YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A, também responsável pelo pagamento de todas as despesas dessa viagem. Além disso, o primeiro colocado de cada categoria ainda terá seu nome e dados de sua propriedade estampados nas embalagens NossoCafé que serão distribuídas globalmente a público de interesse da YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A.

Prazo para entrega dos prêmios (caducidade): 6 (seis) meses após a data da apuração. Não sendo reclamado neste período, a pessoa jurídica promotora passa a não mais ter a obrigatoriedade de entrega dos prêmios.

Ficam impedidos de participar do evento promocional em questão, dirigentes, funcionários e sócios da YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A.

Obrigatoriamente, o contemplado deverá levar no dia do recebimento de seu prêmio, seu documento de identidade e CPF. O prêmio somente será entregue ao próprio premiado ou a terceiro, desde que, haja procuração por instrumento público que outorgue poderes para tanto.

O participante contemplado cederá seu nome, imagem e voz, com vistas a divulgação do resultado sem nenhum ônus à pessoa jurídica promotora. O prazo para a utilização da imagem do contemplado é por tempo indeterminado.

As dúvidas e controvérsias oriundas de reclamações dos consumidores participantes da promoção autorizada deverão ser, preliminarmente, dirimidas pelos seus respectivos organizadores pelo telefone +55 51 3230.1300 ou pelo site www.nossocafeyara.com.br

ARTIGO 9 – DAS DATAS DO CONCURSO

- I. **De 01 a 14 de setembro de 2018** – Período de inscrições para 1ª etapa do concurso. A entrega das amostras nos pontos de coleta credenciados do Concurso NossoCafé deve ser realizada até o dia 12 de setembro de 2018. Observação: é de responsabilidade do cafeicultor fazer a amostra chegar no Laboratório de Classificação dos cafés/IFMuzambinho em Muzambinho-MG até as 17 horas do dia 14 de setembro de 2018.
- II. **Dias 15 e 16 de setembro de 2018** – Conferência da documentação referente à inscrição, verificação dos padrões das amostras enviadas/auditoria das amostras e codificação delas pela Comissão Organizadora;
- III. **De 17 a 28 de setembro de 2018** – Realização da primeira etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
- IV. **Dia 01 de outubro de 2018** – Divulgação das amostras selecionadas para segunda etapa;
- V. **De 01 a 08 de outubro de 2018** – Entrega das amostras classificadas para a segunda etapa nos armazéns credenciados; estocagem do café selecionado para segunda etapa dentro dos armazéns credenciados. Observação: é de responsabilidade do cafeicultor fazer sua amostra chegar no laboratório de classificação de cafés/IF Muzambinho, Muzambinho-MG até as 17:00horas do dia 15 de outubro de 2018.
- VI. **Dia 16 de outubro de 2018** – Auditoria das amostras da segunda etapa;
- VII. **De 19 a 20 de outubro de 2018** – Realização da segunda etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
- VIII. **Dia 08 de novembro de 2018** – Divulgação do resultado final do Concurso NossoCafé 2ª edição 2018 em evento específico no dia 08 de novembro de 2018 durante a Semana Internacional do Café entre 07 e 09 de Novembro de 2018 em Belo Horizonte-MG.

ANEXO 1

Ficha de Inscrição Concurso NossoCafé 2ª Edição 2018

Numero da Inscrição (preenchimento pela comissão organizadora):

Produtor:

Propriedade:

Assistente Técnico:

Município:

Endereço:

Cidade:

Estado:

CEP:

Telefone (0)

E-mail:

Categoria: () Natural () Descascado, Despulpado ou Demucilado

Nº Notas Fiscais da Compra de Fertilizantes Yara:

Declaro ter a responsabilidade da amostragem do café e estar ciente das informações contidas no regulamento do Concurso NossoCafé Yara, 2ª edição 2018.

Nome por extenso

Assinatura

Cafeicultor

A ficha de inscrição e o questionário técnico estão respondidos corretamente.
A amostra de café está acondicionada na embalagem padronizada e no peso exigido.

Nome por extenso

Assinatura

Comissão Organizadora

Muzambinho, _____ de _____ de 2018.

Questionário Técnico Concurso NossoCafé

N° da Inscrição:

1. Cultivar:
2. Altitude:
3. Área do talhão:
4. Mês da colheita:
5. Tipo de colheita: no pano no chão
6. Tipo de derrça: total parcial (seletiva)
7. Processamento: Natural Descascado Despolpado
Desmucilado
8. Secagem Terra Suspenso Lama asfáltica Lama
 Suspenso Forrado Concreto

Nome por extenso

Assinatura

Comissão Organizadora