

REGULAMENTO DO CONCURSO NOSSOCAFÉ 3ª EDIÇÃO 2019: A ser publicado no site www.nossocafeyara.com.br diariamente.

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 2019 é necessária a utilização do Programa Nutricional NossoCafé da Yara, minimamente através da aplicação dos produtos YaraMila ou YaraRega ou YaraTera + YaraLiva + YaraVita, comprovada via nota fiscal de aquisição, no mesmo nome do produtor participante, no período entre junho de 2018 a maio de 2019, 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, , nas peneiras 16 acima , 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 conforme parágrafo 3.

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 em Belo Horizonte-MG, no dia 21/11/2019.

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 2019/2020, tipo 2/3, granulometria 16 e acima com no máximo 5% de vazamento, umidade até 11,5%. 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 3 - 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 02 de outubro de 2019. A amostra deverá ser acondicionada em embalagens plásticas transparentes livres de odores estranhos, próprias para café, e de acordo com o Artigo 4, 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 (02 de outubro de 2019) no IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho 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, de acordo com Artigo 4, parágrafo 2. 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 30 de setembro de 2019. 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), de

acordo com Artigo 4, parágrafo 2. 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 ou classificados para participarem da Segunda Etapa de avaliação do Concurso.

Os cafeicultores aprovados ou classificados 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 30 de outubro de 2019 e o prazo final para as amostras chegarem no IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho é dia 04 de novembro de 2019. 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 04 de novembro de 2019.

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, de acordo com o Artigo 4, parágrafo 2.

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 5 amostras com maiores pontuações dentro de cada categoria, “Café Natural” e “Café Descascado, Despulpado ou Desmucilado”. Estas irão para a final do concurso no dia 21/11 na semana internacional do café (SIC) em Belo Horizonte – MG. As despesas referentes à viagem dos 5 produtores finalistas de cada categoria para a SIC em Belo Horizonte serão custeadas pela Yara.

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 2020, em Portland 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.

Caso a YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A entenda, **a seu exclusivo critério**, que sua vinculação com a imagem do contemplado não mais atende os fins estipulados neste Regulamento, a YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A poderá rescindir imediatamente o presente Regulamento, mediante simples comunicado ao contemplado.

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

Fica expressamente vedado aos Participantes a utilização, uso ou referência a de marcas, logomarcas, registros, patentes ou direitos autorais da YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A sem prévio e exposto consentimento por escrito desta última, sob as penas da lei.

ARTIGO 9 – DAS DATAS DO CONCURSO

- I. **De 09 de setembro a 30 de setembro de 2019**– 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 30 de setembro de 2019. 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 02 de outubro de 2019.
- II. **Dias 03 e 04 de outubro de 2019** – Conferência da documentação referente à inscrição, verificação dos padrões das amostras enviadas/auditoria das amostras e codificação delas pela Comissão Organizadora;
- III. **De 07 a 16 de outubro de 2019** – Realização da primeira etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
- IV. **Até 18 de outubro de 2019** – Divulgação das 10 amostras de cada categoria selecionadas para segunda etapa;
- V. **De 21 a 30 de outubro de 2019** – 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 04 de novembro de 2019.
- VI. **Dia 05 de novembro de 2019** – Auditoria das amostras da segunda etapa;
- VII. **07 e 08 de novembro de 2019** – Realização da segunda etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
- VIII. **08 de novembro de 2019** – Divulgação das 5 amostras de cada categoria selecionadas para a final.
- IX. **13 de novembro de 2019** – Mesa de negócios no IF-Muzambinho.
- X. **21 de novembro de 2019** – Divulgação do resultado final do Concurso NossoCafé 3ª edição 2019 em evento específico no dia 21 de novembro de 2019 durante a Semana Internacional do Café entre 20 e 22 de novembro de 2019 em Belo Horizonte-MG.

ANEXO 1

Ficha de Inscrição Concurso NossoCafé 3ª Edição 2019

Número da Inscrição (preenchimento pela comissão organizadora):

Produtor:

CPF:

Propriedade:

Assistente Técnico:

Município:

Endereço:

Cidade:

Estado:

CEP:

Telefone ()

E-mail:

Local de Inscrição:

Categoria: () Natural () Descascado, Despolpado 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, 3ª edição 2019.

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 2019.

Questionário Técnico Concurso NossoCafé

Nº da Inscrição:

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

Nome por extenso

Assinatura

Comissão Organizadora