**REGULAMENTO DO CONCURSO NOSSOCAFÉ 4ª EDIÇÃO 2020:** 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 da BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association).

**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.

1. **DA COMISSÃO ORGANIZADORA**

A Comissão Organizadora é composta por pessoas indicadas pela YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A e pela BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association)e responsável pelos seguintes pontos:

1. Coordenar o Concurso NossoCafé;
2. Indicar um Coordenador Geral da Comissão Julgadora;
3. Selecionar e credenciar os profissionais que comporão a Comissão Julgadora;
4. Coordenar o recebimento e envio das amostras para a Primeira Etapa do Concurso, realizar a codificação, acondicionamento e envio à Comissão Julgadora;
5. 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;
6. Homologar e divulgar os resultados das provas;
7. 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;
8. Coletar as amostras de café dos lotes selecionados para a Segunda Etapa do Concurso nos armazéns credenciados e encaminhá-las à Comissão Julgadora;
9. Homologar e divulgar os resultados do Concurso;
10. Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação aos participantes e finalistas;
11. Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.
12. **DA COMISSÃO JULGADORA**

A Comissão Julgadora é composta por, no mínimo, 5 (cinco) analistas sensoriais de café e presidida por um representante indicado pela BSCA, e terá as seguintes atribuições:

1. Receber as amostras de café enviadas pelos produtores, devidamente codificadas pela Comissão Organizadora, e realizar a classificação isenta e imparcial;
2. A metodologia utilizada para avaliação física e sensorial dos cafés a ser empregada oficialmente pelo Concurso é a metodologia da SCA – *Specialty Coffee Association;*
3. 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 2020 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 mesmo nome do produtor participante, no período entre junho de 2019 a maio de 2020, no lote inscrito.

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

1. Amostra com aspecto uniforme, sem discrepância de cor, isenta de grãos branqueados e amarelados;
2. Teor de umidade máximo de 12% para lotes inscritos em qualquer categoria;
3. Amostras cuja classificação física atenda ao tipo 2/3 da Classificação Oficial Brasileira (IN 08/2003, MAPA);
4. Amostras compostas de grãos chatos, isentos de mocas, nas peneiras 16 a 18, com vazamento máximo de 5% da peneira 16.
5. Na 2ª etapa o café preparado conforme item “d” acima deverá ser ensacado com “liner” plástico próprio para café.

**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 etapa do Concurso deverá conter 2,5 kg de café beneficiado preparado e para a Segunda etapa deverá conter 6 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, ensacado em sacaria ou big-bag com liner plástico 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, nos dias 18, 19 e 20 de novembro 2020.

**ARTIGO 5 - DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS**

O Concurso NossoCafé será realizado em duas etapas de avaliação, que acontecerão no Laboratório de Classificação de Cafés da BSCA, sob a responsabilidade da Comissão Julgadora. Serão recebidas apenas amostras de café da espécie *Coffea arabica L*., ano-safra 2020/2021, tipo 2/3, granulometria 16 e acima com no máximo 5% de vazamento, umidade entre 11 e 12%. As ações em cada etapa serão as seguintes:

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

1. Fragrância/aroma;
2. Sabor;
3. Sabor residual;
4. Acidez;
5. Corpo;
6. Equilíbrio;
7. Uniformidade;
8. Xícara limpa;
9. Doçura;
10. 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.

1. **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:**
2. Fragrância/aroma;
3. Sabor;
4. Sabor residual;
5. Acidez;
6. Corpo;
7. Equilíbrio;
8. Uniformidade;
9. Xícara limpa;
10. Doçura;
11. 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 2,5 kg poderá ser entregue para avaliação através de duas formas:

**PARÁGRAFO 1 –** Enviada diretamente pelos Correios, outras empresas de transporte ou entrega direta à BSCA, localizada na Rua Gaspar Batista Paiva, 416 Bairro Santa Luiza, CEP - 37026-680, Varginha-MG, aos cuidados da Diretora Executiva Vanusia Maria Carneiro Nogueira, 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 30 de setembro de 2020. 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 (30 de outubro de 2020) na BSCA 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 ou 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 25 de setembro de 2020. 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 a BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association) localizada na Rua Gaspar Batista Paiva, 416 Bairro Santa Luiza, CEP - 37026-680, Varginha-MG. 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 23 de outubro de 2020 e o prazo final para as amostras chegarem na BSCA é dia 28 de outubro de 2020. Observação: é de responsabilidade do cafeicultor fazer sua amostra chegar à BSCA até as 17:00 horas do dia 28 de outubro de 2020.

**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 5 amostras com maiores pontuações dentro de cada categoria, “Café Natural” e “Café Descascado, Despolpado ou Desmucilado”. Estas irão para a final do concurso no dia 19/11 na semana internacional do café (SIC) em Belo Horizonte – MG. As despesas referentes à viagem dos produtores finalistas 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$2.000,00/saca e ganhará uma viagem para a Specialty Coffee Expo 2021, em New Orleans nos Estados Unidos, com roteiro e acompanhamento a serem realizados pela YARA BRASIL FERTILIZANTES S/A, também responsável pelo pagamento das despesas dessa viagem referentes a voos, translados, refeições e acomodações. 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**

1. **De 07 de setembro a 25 de setembro de 2020–** 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 25 de setembro de 2020. Observação: é de responsabilidade do cafeicultor fazer a amostra chegar na BSCA em Varginha-MG até as 17 horas do dia 30 de setembro de 2020.
2. **Dias 01 de outubro de 2020 –** Conferência da documentação referente à inscrição, verificação dos padrões das amostras enviadas/auditoria das amostras e codificação delas pela Comissão Organizadora;
3. **De 07 a 10 de outubro de 2020 –** Realização da primeira etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
4. **Até 13 de outubro de 2020 –** Divulgação das 10 amostras de cada categoria selecionadas para segunda etapa;
5. **De 13 a 23 de outubro de 2020 –** 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 na BSCA, Varginha-MG até as 17:00 horas do **dia 28 de outubro de 2020**.
6. **Dia 30 de outubro de 2020 –** Auditoria das amostras da segunda etapa;
7. **31 de outubro de 2020 –** Realização da segunda etapa de avaliação e classificação das amostras recebidas;
8. **Até 06 de novembro de 2020 –** Divulgação das 5 amostras de cada categoria selecionadas para a final.
9. **06 de novembro de 2020** – Mesa de negócios na BSCA.
10. **19 de novembro de 2020** – Divulgação do resultado final do Concurso NossoCafé 4ª edição 2020 em evento específico no dia 19 de novembro de 2020 durante a Semana Internacional do Café entre 18 e 20 de novembro de 2020 em Belo Horizonte-MG.

**ANEXO 1**

**Ficha de Inscrição Concurso NossoCafé 4ª Edição 2020**

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

N° 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, 4ª edição 2020.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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**

Varginha, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2020.

**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 derriça: ( ) 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**