

REGRAS PARA O 6º CONCURSO DA QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DE LINHARES

- Prorrogação do período de recebimento de amostras

O **6º CONCURSO DA QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DE LINHARES** – 2023, é uma Realização da Prefeitura Municipal de Linhares, por meio da Secretaria de Agricultura Aquicultura, Pecuária e Abastecimento, apoio Institucional do INCAPER e com organização do Instituto Ampliê.

Artigo 1º - DOS OBJETIVOS

O Concurso tem por objetivo premiar, reconhecer e incentivar os produtores de café conilon (*Coffea canephora*) de qualidade na Região de Linhares, visando a redução de perda e agregação de valor à produção. Gerando qualidade de vida no campo e possibilitando a conquista de um mercado diferenciado para esse café.

Artigo 2º - DO TAMANHO DO LOTE

Será aceito lote com volume mínimo de 02 sacas (120 kg líquidos) para cada produtor inscrito no concurso.

Artigo 3º - DA QUANTIDADE DE LOTES POR PRODUTOR

Será aceito, no máximo, a inscrição de 3 lotes por produtor, devidamente identificado conforme as normas do presente regulamento.

Serão aceitos os 3 lotes apenas com comprovação de inscrição de 1 propriedade, apresentando cópia de escritura, CCIR, ou outro documento que comprove titulação.

A inscrição de mais de 3 lotes em uma só propriedade é vetada e caso ocorra e seja identificada posteriormente pela banca julgadora serão desclassificados todas as amostras.

Artigo 4º - DA HABILITAÇÃO E REQUISITOS DOS PARTICIPANTES

Estarão aptos a participar do presente Concurso, todos os produtores (maiores de 18 anos) de café Conilon (*Coffea canephora*) que tenham sua área de produção localizada no município de Linhares-ES.

Artigo 5º - DO PADRÃO DAS AMOSTRAS

Serão admitidos cafés que apresentem o seguinte padrão mínimo de qualidade:

- Os lotes das amostras de café inscritas no Concurso deverão estar beneficiadas e serem classificadas como Tipo 7 com no máximo 200 defeitos pela tabela de Classificação do Café Beneficiado Grão Cru conforme a Instrução Normativa nº 8 de 11/6/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

- Aspecto: Uniforme;

- Umidade: Entre 11 e 13,0%;

- As amostras inscritas que pontuarem nota inferior a 70 serão eliminadas na 1ª fase de avaliação.

Artigo 6º - DA ENTREGA DAS AMOSTRAS

As amostras representativas dos lotes participantes deverão ser enviadas para os Postos de Coleta relacionados no Regulamento, nas datas e prazos descritos no mesmo. - A amostra deverá ser entregue no ato da inscrição, e a mesma deve representar o lote. Sendo a amostra no peso de 02 kg, embalada em saco plástico próprio para amostra de café e ao chegar no local da inscrição serão codificadas e identificadas conforme padrão do concurso. As amostras não serão devolvidas após concurso, ficando disponíveis para averiguações até 30 dias após a realização do evento.

A ficha de inscrição deverá ser preenchida e assinada no ato de entrega da amostra nos respectivos Postos de Coleta, estando o produtor ciente do Regulamento.

Artigo 7º - DO PROTOCOLO DE QUALIDADE E DA COMISSÃO JULGADORA

- A avaliação e classificação serão realizadas pela comissão julgadora; a 1ª fase da avaliação sendo ela física e sensorial, e a seleção das amostras com pontuação de 70 acima;

- Para classificação será usado a metodologia de análise sensorial do CQI. (Coffee Quality Institute), selecionando as 10 primeiras amostras de maior nota.

- As 10 amostras selecionadas irão passar pela 2ª fase da avaliação sendo ela a degustação, com caráter classificatório.

Artigo 8º - DAS DATAS, LOCAIS DE INSCRIÇÃO E PRAZOS

- Lançamento – 03/05/2023
- Período de divulgação – 03 de maio a 26 de maio de 2023.
- Inscrição / Entrega de Amostras – 29 de maio a **06 de outubro de 2023**
- Avaliação do Júri - **entre 09 e 13 de outubro de 2023.**
- Resultado Final - **outubro de 2023.**

Artigo 9º - DOS FINALISTAS

Após a 1ª etapa (física e sensorial) de caráter eliminatório e classificatório, serão definidos os dez primeiros colocados do concurso, sendo esses classificados para a fase final do concurso. As amostras de café dos lotes vencedores da 1ª etapa passarão por uma nova etapa de degustação, com caráter classificatório. As notas da 1ª etapa de avaliação comporão o resultado final do concurso. Ao final os ganhadores serão anunciados em evento específico que acontecerá dentro da Feira do Produtor Rural, onde será realizada a premiação.

Artigo 10º - DA PREPARAÇÃO DOS LOTES FINALISTAS E COMERCIALIZAÇÃO

Os lotes de cafés finalistas deverão ficar disponíveis nas propriedades ou depositados em local sinalizado aos organizadores do concurso até o momento da premiação conforme o cronograma do presente regulamento.

O produtor que eventualmente venda seu café antes da divulgação dos lotes finalistas somente poderá permanecer concorrendo ao prêmio, se a venda tiver sido

devidamente autorizada pelos organizadores do concurso.

Artigo 11° - PREMIAÇÃO PARA OS 5 FINALISTAS DE CADA CATEGORIA

Serão premiados os produtores que produzirem os 3 melhores cafés da categoria Lote e os ganhadores receberão o Prêmio de:

CATEGORIA LOTE

1° Colocado: R\$ 5.000,00 (Cinco mil reais)

2° Colocado: R\$ 3.000,00 (Três mil reais)

3° Colocado: R\$ 1.500,00 (Mil quinhentos reais)

1° ao 10° Lugar – Certificado de Participação do concurso, viagem para SIC com hospedagem e transporte pago, alimentação não inclusa.

Artigo 12° - DAS DELIBERAÇÕES FINAIS

As decisões da Comissão Organizadora serão finais e irrecorríveis. Os participantes, ao assinarem a ficha de inscrição, aceitarão as condições deste regulamento.

Fabício Fardin

Secretaria Municipal de Agricultura Aquicultura Pecuária e Abastecimento