

12º. CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉS – “SABORES DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ - 2024”

NORMAS E PROCEDIMENTOS

Artigo 01 – DA ORGANIZAÇÃO: ACENPP e CAPAL, com apoio do SEBRAE/PR, CAPRICÓRNIO COFFEES e da Comissão Julgadora.

Artigo 02 – OBJETIVOS: Selecionar lotes de cafés especiais, processados por via seca (naturais e naturais com fermentação natural controlada) e por via úmida (descascados, despulpados, desmucilados e descascados com fermentação natural controlada), e apresentar os cafés selecionados para comercialização durante a 17ª Edição da FICAFÉ.

Artigo 03 – DA PARTICIPAÇÃO: A participação no concurso está aberta a todos os produtores que obrigatoriamente tenham suas unidades produtoras dentro da região geográfica denominada “Norte Pioneiro do Paraná”.

Parágrafo 01: Os lotes, de acordo com seu tipo de processamento, poderão ser inscritos em duas categorias diferentes: “Cafés Naturais” e “Cafés Descascados”. Cada produtor ou unidade produtora (CADPRO ou CNPJ - entende-se por "unidade produtora" uma área que produza café e/ou tenha a estrutura necessária para processar e secar seus lotes) poderá inscrever os lotes provenientes de sua própria produção em cada uma das duas categorias.

Parágrafo 02: devem ser inscritos cafés preparados pelos sistemas de processamento por via úmida (despulpado, descascado ou desmucilado) e/ou cafés produzidos pelo sistema de via seca (café natural), ambos da espécie Arábica, produzidos na safra 2024/2025.

Parágrafo 03: O lote deverá ser processado sem adição de qualquer produto que altere/modifique as características naturais do mesmo (incluindo leveduras e fermentos biológicos). Todas as amostras estarão sujeitas a análise química e se encontradas alterações, o(s) lote(s) será(ão) desclassificado(s), e o participante impedido de participar das próximas edições do concurso.

Parágrafo 04: cada lote deverá conter no mínimo 30,0 Kg de café beneficiado, com uma quantidade adicional total de 3,0 Kg de café, distribuídos proporcionalmente no total de sacos que o compõe. Estes “3,0 Kg de café adicionais” serão amostrados e destinados à comissão Julgadora, bem como aos compradores que participarem do leilão presencial e virtual dos finalistas, na 17ª Edição da FICAFÉ. O café deve apresentar o seguinte padrão:

- a) Peneira 16 ou maior (com no máximo 5% de vazamento);
- b) Tipo 2/3 (8 defeitos em 300 gramas de amostra) segundo a Classificação Oficial Brasileira, porém livre de defeitos graves (preto, ardido, brocado sujo e impureza);
- c) Umidade de 11%, tolerando uma margem de 0,5% para mais ou para menos.

Parágrafo 05: A inscrição será realizada após a entrega da(s) amostra(s), o preenchimento da ficha de inscrição (Anexo I) e do questionário técnico (Anexo II), sendo estas ações de responsabilidade do participante, cabendo apenas a responsabilidade da conferência das informações como responsabilidade da Comissão Organizadora.

Parágrafo 06: Ao fazer sua inscrição, o produtor se compromete em manter disponíveis os lotes inscritos, garante que estão livres e desembaraçados, devendo no caso de desistência encaminhar correspondência, declaração ou mensagem pelo e-mail que constar na ficha de inscrição, à Comissão Organizadora, dentro do prazo limite que está especificado no cronograma constante no artigo 06 do presente regulamento.

Artigo 04 – DA COLETA DE AMOSTRAS:



Todos os lotes devem estar disponíveis para a Coleta até dia 18 de outubro de 2024, sendo a coleta responsabilidade da comissão organizadora.

Parágrafo 01: Os Lotes deverão ser preparados, acondicionados em sacaria de juta, ou jutex ou papel, com capacidade de 30,00 Kg, nova, devidamente identificada, com o número da inscrição informado pela comissão organizadora, e armazenada em um dos seguintes locais:

- Unidade de Beneficiamento e Padronização de Café da APROCAFEL – (Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Lavrinha) – Pinhalão – PR. (Paulo Frassetto – (43)99842-3063).
- Unidade de Armazenamento e Padronização de Café da CAPAL – RUA PEDRO DE CASTRO, Nº221, VILA GUARANI – PINHALÃO – PR. (Newton (43) 3569-1322).

Parágrafo 02: São de inteira responsabilidade do cafeicultor, os custos de padronização, do transporte, da armazenagem e amostragem do lote já depositado, inclusive na fase do Leilão dos Lotes Finalistas.

Parágrafo 03: Os Lotes deverão estar preparados no padrão estabelecido para o concurso, já citado no Artigo 03, parágrafo 04, do presente regulamento.

Parágrafo 04: A ACENPP e CAPAL promoverá no período de 01 de agosto a 17 de outubro de 2024 sessões de cupping para identificação do potencial de qualidade e orientação dos produtores associados destas instituições, quanto o preparo desses lotes de cafés especiais.

Artigo 05 – DA LOGÍSTICA E AVALIAÇÃO DOS LOTES:

As amostras de café serão avaliadas em duas etapas, sendo:

Parágrafo 01: Primeira etapa – As avaliações dos lotes do concurso serão realizadas pela Comissão Julgadora, coordenados pelo “Head Judge”, da seguinte forma.

- a) Será feita a conferência do padrão da amostra, sendo que o lote será desclassificado caso apresente 1 (uma) ou mais características fora do padrão mínimo estabelecido no artigo 03, parágrafo 04, deste regulamento.
- b) Estando a amostra em conformidade com o padrão exigido ela seguirá para uma avaliação sensorial seguindo a metodologia SCA. Caso seja encontrado um ou mais defeitos sensoriais, o lote será desclassificado.
- c) A amostra deverá atingir a pontuação mínima de **84 pontos** para ser aprovada para a Segunda Etapa, e estar entre as finalistas do concurso.

Parágrafo 02: Segunda etapa – Nesta etapa, as avaliações sensoriais serão realizadas pelo corpo de árbitros, coordenados pelo “Head Judge”, seguindo a metodologia SCA, com objetivo de classificar as amostras, usando a pontuação obtida no cálculo da média das notas de cada árbitro, desde que estiverem dentro dos limites do desvio padrão.

- i. Em caso de empate, os critérios para desempate serão as notas dos atributos na seguinte ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.
- ii. A avaliação sensorial das amostras dos lotes finalistas será através da degustação de 10 (dez) xícaras por amostra, em cada uma das duas etapas.



Artigo 06. CRONOGRAMA do 12º Concurso “Sabores do Norte Pioneiro do Paraná”:

Período de inscrição dos lotes e cupping para identificar potencial dos lotes. (obs: 500 gramas de café dentro dos padrões do concurso)	De 01 de agosto a 17 de outubro de 2024 às 17:00 horas
Prazo para armazenamento dos lotes inscritos	De 7 a 18 de outubro de 2024, até às 17:00 horas
Divulgação dos lotes Finalistas do concurso.	24 de outubro 2024 às 17:00 horas
Data limite para retirar o lote (cancelar a inscrição) do concurso por desistência do participante.	25 de outubro 2024 às 17:00 horas
Inscrição dos Compradores participantes do Leilão dos Lotes Finalistas (lances feitos por formulário on-Line).	De 01 a 29 de outubro de 2024 às 17:00 horas
Cadastro dos lances no Leilão Virtual (O leilão será no modelo envelopes fechados, onde os lances serão protocolados pelos compradores previamente cadastrados, até o fim do prazo para os seus recebimentos).	De 28 a 31 de outubro de 2024, até às 11:00 horas
Classificação e Premiação dos Produtores dos cafés Finalistas do “12º Concurso Sabores do Norte Pioneiro do Paraná”	31 de outubro 2024 (durante o evento 17ª FICAFÉ)
Divulgação dos resultados do Leilão dos Lotes Finalistas.	31 de outubro 2024 na 17ª FICAFÉ

Artigo 07. DA PREMIAÇÃO:

Como premiação, os cafeicultores terão:

- a) Certificado de Participação para todos os cafeicultores com lotes finalistas; Certificado de Premiação aos cafeicultores proprietários dos lotes com as 5 melhores notas em cada uma das categorias “Café Natural” e “Café Descascado/Despolpado/ Desmucilado”;
- b) Todos os finalistas terão seus lotes ofertados aos compradores de cafés especiais que fizerem seu cadastro no leilão da 17ª Edição da FICAFÉ em rodadas de negócio que ocorrerão conforme o cronograma. A taxa de comercialização dos lotes no leilão é de **10%**, que serão destinados a ACENPP.

Artigo 08. DO LEILÃO DOS FINALISTAS:

Ocorrerá na forma de Leilão Presencial Durante o Evento, com rodadas de cupping dos finalistas, para avaliação pessoal dos compradores cadastrados, e de forma totalmente Virtual por lances em “envelopes lacrados”, em formulário que será enviado aos compradores devidamente inscritos, sendo solucionados os empates de lances por ordem cronológica, ou seja, o lance apresentado primeiro entre dois de mesmo valor, será o contemplado.

Parágrafo 01: Os lotes finalistas, ou seja, aqueles que passaram por todas as etapas de seleção e cumpriram com todos os requisitos, participarão do Leilão Presencial e Virtual dos Finalistas na 17ª Edição da FICAFÉ.

- a) O lance mínimo obrigatório será divulgado no formulário de recebimentos de lances até o dia 28 de outubro de 2024.
- b) Os compradores poderão definir quantas sacas do lote desejam arrematar, com isso, independente de quantas sacas de 30 kg o lote for composto, o comprador poderá ofertar seu lance para apenas 1 saca, se assim desejar. Faz-se saber que o critério do “maior lance” prevalecerá no leilão, portanto mesmo que outro comprador tenha feito



lance menor e sobre todas as sacas do lote, os lances maiores serão os contemplados com a quantidade de sacas que estiverem assinaladas.

Parágrafo 02: O produtor poderá fazer a Defesa do Lote Leiloado, até o final do evento FICAFÉ 2024 (até dia 31 de outubro de 2024 às 17:00 horas), mediante o pagamento via PIX, no valor de 10% do Lance Vencedor, em favor do autor do Lance.

Parágrafo 03: é de responsabilidade da Comissão Organizadora do concurso colocar todas as informações dos lotes finalistas na plataforma do evento, onde estarão à disposição dos compradores interessados em realizar avaliação e ofertas de lances durante a 17ª Edição da FICAFÉ.

Parágrafo 04: Os compradores interessados em realizar suas ofertas nos lotes disponibilizados durante o Leilão Virtual dos Finalistas, primeiramente deverão realizar sua inscrição a partir do preenchimento de um cadastro que estará disponível no site da FICAFÉ.

Parágrafo 05: Serão fornecidas ao comprador que arrematar o lote, todas as informações relacionadas ao processo de produção, do proprietário e da propriedade, de onde os lotes em questão se originaram, inclusive se o lote possui Selo da IG “Cafés do Norte Pioneiro do Paraná”, com base nas informações disponibilizadas pela ACENPP e pelo próprio produtor, estando este ciente disto ao assinar a ficha de inscrição.

Parágrafo 06: O comprador terá acesso ao lote a partir do dia 01 de novembro de 2024, podendo faturar a nota fiscal de compra e retirar o lote, ou solicitar seu despacho por transportadora, devendo contactar a CAPAL OU ACENPP para maiores detalhes da operação (Informações: acenpp.acenpp@gmail.com ; ficafe.jacarezinho@gmail.com ; (43) 9 8448-1318 ; (43) 3569-1322).

ARTIGO 09. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

As decisões da COMISSÃO JULGADORA são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do Concurso.



ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO

Nº da Inscrição 2024 _____ (para uso da comissão organizadora)

Produtor (a):	_____
Propriedade:	_____
Endereço:	_____Município: _____
Contatos:	Cel _____ E-mail _____
Categoria:	() Natural () Descascado
Quantidade de sacas (30 kg cada)	_____

Declaro estar ciente das informações contidas no regulamento do 12º Concurso de Qualidade de Cafés “**Sabores do Norte Pioneiro do Paraná - 2024**”, e que as informações contidas nesta ficha de inscrição e no questionário técnico são verdadeiras, estarão disponíveis a comissão organizadora e podem ser disponibilizadas ao(s) compradores que eventualmente arrematarem o lote.

Nome por extenso

Assinatura

Cafeicultor(a) Participante



ANEXO II – QUESTIONÁRIO TÉCNICO

As informações abaixo solicitadas são referentes apenas AO **TALHÃO DE ONDE ORIGINOU O LOTE PARTICIPANTE** do concurso.

Nº da Inscrição: 2024 _____ (para uso da comissão / o mesmo do Anexo I)

1.Cultivar: _____ 2.Altitude: _____

3.Área do talhão: _____ ha 4.Mês da colheita: _____

5.Tipo de colheita: () manual () mecanizada () semi-mecanizada

6.Tipo de derriça: () derriça total () derriça parcial (seletiva)

() Descascado (sem desmucilar)

7.Processamento: () Natural () Desmucilado (mucilagem retirada mecanicamente)

() Despoldado (mucilagem retirada biologicamente)

8.Secagem: () só Terreiro () Mista () só Secador: _____

() Concreto () Lama asfáltica () Estufa (coberto)

9. Tipo de terreiro:

() Suspenso () Forrado (pano) () _____

Data: _____ de _____ de 2024.

