



2018

Envio de amostras
até 12/09/2018

Celebrando o
reconhecimento
e a conexão das
pessoas.



- Regulamento 2018 -

ARTIGO 1º – DOS OBJETIVOS

O VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro tem por objetivo principal promover a Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro, bem como os seus produtores, incentivando-os a produzir cafés de alta qualidade e colocando em evidência o “Café Produzido com Atitude: Ético, Rastreável e de Alta Qualidade”.

ARTIGO 2º – DA ORGANIZAÇÃO

O VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro é organizado pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado, com o apoio das 08 cooperativas e 07 associações que integram o Sistema Região do Cerrado Mineiro.

ARTIGO 3º – DA INSCRIÇÃO

Estão habilitados a efetuarem inscrição e concorrer com amostras de café arábica, produzidas no ano/safra 2018/2019, somente cafeicultores devidamente credenciados à Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Abaixo estão listados os critérios para o credenciamento:

- O produtor precisa ser cooperado a uma das cooperativas e/ ou ser associado em uma das associações filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado.
- A propriedade credenciada deve estar em um dos 55 municípios produtores de café da Denominação de Origem - Região do Cerrado Mineiro (lista no Anexo I).
- Os dados necessários para o credenciamento de propriedade, os quais são adicionados na intranet, são de responsabilidade da cooperativa e/ou associação que fará o credenciamento do produtor.
- A propriedade de café deve estar situada a, no mínimo, 800 metros acima do nível do mar (altitude mínima).
- Termo de Responsabilidade: deve ser preenchido com os dados do produtor e assinado pelo mesmo. Caso seja verificada a ilegitimidade da assinatura do termo, poderá ocorrer a exclusão do Credenciamento do produtor à Certificação de Origem e Qualidade.
- O produtor precisa estar em dia com suas obrigações junto a Federação.
- Cada produtor (CPF ou CNPJ) poderá inscrever uma amostra, por categoria, por inscrição estadual. As propriedades que possuem mais de um proprietário, CNPJ ou inscrição de produtor rural, também só poderão enviar uma amostra de cada categoria cadastradas no VI Prêmio.

A ficha de inscrição, a qual deverá acompanhar a amostra, será retirada online através da intranet, ferramenta de cadastro dos produtores da Região, na qual as cooperativas e associações do Sistema Região do Cerrado Mineiro tem login e senha para acessar e efetuar a inscrição, juntamente com os produtores credenciados.



- Regulamento 2018 -

Segue lista das entidades filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado no quadro abaixo:

INSTITUIÇÃO	E-MAIL	TELEFONE
COOPERCITRUS	erico.dgr@coopercitrus.com.br	(34) 3691 5000
CARPEC	cafe@carpec.com.br	(34) 3851 2222
COAGRIL	bruno.queiroz@coagril.coop.br	(38) 2102 2249
COOCACER ARA	rodolfo@coocaceraraguari.com.br	(34) 3242 6900
CARMOCER	contato@carmocer.com.br	(34) 3851 2995
COOPADAP	sergio@coopadap.com.br	(34) 3671 6212
EXPOCACER	expocacer@expocacer.com.br	(34) 3839 9300
MONTECCER	marcos@monteccer.com.br	(34) 3842 4590
ACA	cafeari@aca.com.br	(34) 3242 8888
ACARPA	info@acarpa.com.br	(34) 3831 8080
ACRESG	marco.costa@emater.mg.gov.br	(34) 9 8882 6302
AMOCA	amoca@amoca.com.br	(34) 3842 1966
APPCER	appcer@appcer.com.br	(34) 3831 2371
ASSOCAFE	assocafe@dsnet.com.br	(34) 3851 2481
ASSOGOTARDO	assoc-sg@saogotardo.com.br	(34) 3671 1463

As amostras poderão ser enviadas através dos membros da cadeia de custódia, via correios, transportadoras ou entregues diretamente na Federação dos Cafeicultores situada na rua Rio Branco, número 231, bairro Cidade Jardim em Patrocínio, sendo que o custo de envio das amostras (quando houver) é por conta do remetente.

Serão consideradas amostras desclassificadas:

- Amostras fora do padrão estipulado no Artigo 5º deste regulamento.
- Amostras sem a ficha de inscrição impressa e assinada.
- Amostras que não foram recebidas até as 18:00 horas do dia 12 de setembro de 2018.



- Regulamento 2018 -

ARTIGO 4º - DA REALIZAÇÃO

O VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro terá suas atividades compostas pelas seguintes comissões:

- I – COMISSÃO ORGANIZADORA;
- II – COMISSÃO AUDITORA;
- III – COMISSÃO COORDENADORA;
- IV – COMISSÃO JULGADORA.

A) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora será composta pela FEDERAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CERRADO. São responsabilidades desta Comissão Organizadora:

- Coordenar o VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro;
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café que irão compor a COMISSÃO JULGADORA tanto para a etapa classificatória e de conferência quanto para a etapa de ranqueamento;
- Coordenar o recebimento das amostras, conferindo e validando os dados e informações descritos nas fichas de inscrição da amostra recebida na sede da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.
- Coordenar as etapas de codificação das amostras aptas pela COMISSÃO AUDITORA contratada;
- Divulgar os resultados do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro aos seus participantes;
- Coordenar os pagamentos dos lotes pelos compradores e para os produtores finalistas;
- Resolver os casos omissos deste regulamento, em caráter definitivo.

B) DA COMISSÃO AUDITORA

- A Comissão Auditora será composta pela SAFE TRACE CAFÉ, a qual terá as seguintes atribuições:
- Codificar, de forma confidencial e imparcial, as amostras recebidas e aferidas pela Comissão Organizadora, para as etapas classificatória, de conferência e de ranqueamento;
- Tabular todos os resultados obtidos durante as etapas do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro, sendo elas: etapa classificatória, etapa de conferência, etapa de ranqueamento e também da etapa do ético e rastreável;
- Audituar o leilão ao vivo, garantindo a rastreabilidade dos lotes selecionados, bem como tabular os lances dos parceiros de negócios do leilão;
- Homologar os resultados obtidos.

C) DA COMISSÃO COORDENADORA

A Comissão Coordenadora será composta pela equipe técnica e prestadores de serviços da FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DO CERRADO MINEIRO que em conjunto irão coordenar e executar todo o



- Regulamento 2018 -

processo operacional para as etapas: classificatória, conferência dos lotes finalistas, de ranqueamento, do ético e rastreável, auditoria do recebimento dos lotes finalistas na Expocaccer, viração de sacarias e lacrações, leilão e embarque dos 30 lotes finalistas do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro. Cabe à esta Comissão:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas pela Comissão Auditora, para preparo e avaliação de forma isenta e imparcial, seguindo a metodologia para cafés especiais proposta pela Associação de Cafés Especiais - SCA;
- Realizar a classificação física das amostras enviadas, conferindo se estas estão no padrão preestabelecido no Artigo 5º deste regulamento;
- Coordenar e executar os trabalhos operacionais relacionados à torra, estabelecendo curvas de torras adequadas para cada padrão de café recebido e documentando os processos;
- Coordenar e executar as provas sensoriais, sendo responsáveis por todos os trabalhos operacionais e técnicos envolvidos;
- Utilizar a metodologia da SCA/CQI, para avaliação sensorial de todas as amostras;
- Aplicar de forma imparcial os questionários da etapa Ético e Rastreável, passando os resultados obtidos para a Comissão Auditora e Organizadora;
- Conferir as amostras reais com as amostras selecionadas na etapa classificatória para assim estabelecer a participação das amostras para a etapa de ranqueamento;
- Coleta da amostra real dos lotes finalistas nas cooperativas, que os produtores envolvidos depositaram em big bag, e após coleta (10 quilos de café) lacrar o big bag;
- Classificar as amostras fisicamente e tabular os dados;
- Coordenar e realizar as provas das amostras de conferência juntamente com os mesmos Q-Graders da etapa classificatória;
- Coordenar as provas do cupping do leilão;
- Audituar a entrada dos lotes finalistas (preparados) na Expocaccer;
- Audituar as etapas de viração de sacaria e lacrações (Selo de Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro) no armazém da Expocaccer;
- Audituar os embarques dos lotes finalistas.

D) DA COMISSÃO JULGADORA

A Comissão Julgadora terá duas composições diferentes, sendo a primeira composição visando as **etapas classificatórias e de conferência**, composta por 09 (nove) Q- Graders, previamente selecionados através do Programa de Seleção de Árbitros | 2018, promovido e organizado pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Nesta etapa serão classificadas **20 amostras para a categoria natural e 10**



- Regulamento 2018 -

amostras para a categoria cereja descascado.

E a **etapa de ranqueamento** será composta por, no mínimo, 5 (cinco) Q Graders convidados pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado. O julgamento desta comissão será base para o ranqueamento dos cafés, estabelecendo as posições das amostras, segundo a sua qualidade sensorial.

ARTIGO 5º – DAS AMOSTRAS INSCRITAS

Somente serão aceitos no VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro, cafés da espécie arábica, safra 2018/2019, **tipo 2**, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira - COB, **peneira 16 e acima**, com vazamento máximo de 5% na peneira 16 e **livre de grão moca (0%)**.

As amostras para serem inscritas e que serão analisadas na etapa classificatória devem ser homogêneas e de 1,5 kg (um quilo e meio), acompanhadas das fichas de inscrições devidamente preenchidas e assinadas.

Serão considerados finalistas aqueles cafés que pontuarem no mínimo 85 pontos pela Metodologia da Associação de Cafés Especiais –SCA, sendo esta portanto, a nota corte do VI Prêmio.

A Comissão Organizadora irá conferir o que está exposto no Artigo 3º deste regulamento, que resumidamente são os seguintes critérios:

- A veracidade dos dados apresentados na ficha de inscrição apresentada com a amostra inscrita no VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro;
- O credenciamento do produtor | grupo envolvido;
- O peso da amostra inscrita, a qual deve ser no mínimo 1,5 kg (um quilo e quinhentos gramas);
- O número de amostra inscrita por CPF ou CNPJ | Inscrição Estadual e por categoria do VI Prêmio;
- O preenchimento do campo classificador (a) na ficha de inscrição;

IMPORTANTE:

Amostras que estiverem com menos de 1,5 kg, e/ou sem a ficha de inscrição preenchida e assinada, e/ou que não derem entrada | recebimento na Federação dos Cafeicultores até as 18:00 horas na data de 12 de setembro de 2017 serão desclassificadas automaticamente por esta Comissão.

Lembrando que a amostra deve representar fielmente o lote que será preparado e depositado na cooperativa filiada ao Sistema Organizacional Região do Cerrado Mineiro, obedecendo o que está estipulado neste artigo. O produtor finalista terá até o dia 11 de outubro de 2018.



- Regulamento 2018 -

ARTIGO 6º – DAS AMOSTRAS DOS LOTES FINALISTAS

O produtor pode inscrever-se no VI Prêmio com uma amostra prévia, a qual o classificador simula o preparo futuro que aquele lote irá passar e por isso temos a etapa de conferência segmentada em duas partes. A primeira ocorre na cooperativa de origem do lote, o qual preparou o lote finalista, este lote deve estar em um lugar devidamente isolado e identificado, para que no momento da conferência física a Comissão Coordenadora tenha fácil acesso.

No momento desta auditoria a cooperativa em questão deverá disponibilizar um responsável para acompanhar o auditor, acompanhando os resultados preliminares, para informar a rastreabilidade do (s) lote (s) e também para garantir a lacração e identificação do big bag auditado.

No momento de auditoria uma amostra, de 10 quilos será coletada, a qual será destinada para a conferência sensorial – em espelho com a amostra inscrita – esta será a segunda etapa da conferência.

Ressalta-se que o big bag auditado fica impossibilitado de ser movimentado dentro do armazém até o dia 28/11/2018.

Na etapa de conferência da classificação física, serão conferidos os seguintes critérios:

- Cafés da safra 2018/2019;
- **Tipo 2**, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira - COB,
- **Peneira 16 e acima**, com vazamento máximo de 5% na peneira 16 e **livre de grão moca (0%)**.
- A umidade da amostra, pelo método de capacitância, em equipamento devidamente calibrado.
- O aspecto do produto quanto à secagem e coloração;
- A presença de grãos de chão, pretos, verdes e ardidos e defeitos extrínsecos;

IMPORTANTE:

Amostras que estiverem com umidade maior que 12%, com presença de grãos de coloração amarela, esbranquiçada e discrepante, com presença de grãos de chão, pretos, verdes, ardidos ou ainda se houver defeitos extrínsecos e não corresponderem ao limite de vazamento de peneiras serão desclassificadas automaticamente.

Na etapa de conferência da classificação sensorial, seguirá o descrito abaixo:

- A amostra da etapa de classificação será provada sensorialmente em espelho com a amostra real, coletada na etapa de conferência. Sendo que se houver divergência entre as amostras, seja em caráter de nota e/ou nuances do café, o lote não será considerado apto para seguir para a etapa de ranqueamento.



- Regulamento 2018 -

Nestes casos o lote será desclassificado do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

PARÁGRAFO 1º: Este Prêmio é composto por duas categorias, sendo uma Natural e outra Cereja Descascado/Despolpado, seguem as descrições destas categorias:

- **Categoria Café Natural:** Sistema pelo qual o café, recém-colhido, pode passar por um processo de lavagem ou não, e a secagem (em terreiro e/ou secador) é totalmente finalizada com casca e pergaminho (café em coco).
- **Categoria Café Cereja Descascados (Despolpados/Desmucilados):** o café cereja descascado é aquele que foi lavado e separado os frutos verdes e boia dos frutos maduros, passando então por descascador e seguindo posteriormente, para a secagem. E ainda, o café cereja despolpado, desmucilado e/ou lavado são aqueles que após a etapa de descascamento dos frutos a mucilagem aderida ao pergaminho é parcial ou totalmente retirada por métodos de fermentação (despolpado) e/ou por desmuciladores mecânicos (desmucilado).

PARÁGRAFO 2º: Os produtores com lotes finalistas para cada categoria (20 lotes da categoria natural e 10 lotes da categoria cereja descascado/despolpado) obrigam-se a manter o lote em estoque, **sem comprometimento comercial, até a data 21/11/2018**, data esta do evento da premiação, no qual será divulgado os resultados tanto das cotas antecipadas como do leilão.

Ressaltando que as amostras inscritas já estão compromissadas com todas as etapas envolvidas do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:

Portanto o produtor que depositar o café e o lote ser aprovado nas etapas de conferência, está automaticamente se comprometendo à comercializar o seu café pelos preços praticados, seja pela venda antecipada bem como no leilão.

PARÁGRAFO 3º: É vedado o envio de amostras por parte dos membros presentes das comissões Organizadora, Coordenadora e Julgadora do VI Prêmio, bem como dos membros da Diretoria Executiva, do Conselho de Administração (presidentes das Cooperativas) e do Comitê Institucional (presidentes das Associações) da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.



- Regulamento 2018 -

IMPORTANTE:

Os produtores finalistas terão até a data de 11 de outubro de 2018 para preparar e depositar o seu café na Cooperativa e devem-se atentar para quatro pontos importantes:

- 1- O lote preparado deve contabilizar os quilos referentes às retiradas das amostras para conferência, que são 10 kg (dez quilos), portanto o lote depositado deve ter no mínimo 610 (seiscentos e dez) quilos, sendo que fica ao cargo da cooperativa devolver os quilos sobressalentes, caso houver, para o produtor envolvido.
- 2- Não serão aceitos lotes depositados em sacas, somente em big bags compatíveis com o modelo aprovado em sua cooperativa e que seja de primeiro uso.
- 3- A diferença da balança em sua Cooperativa no momento do recebimento | preparo do seu lote deve ser levado em consideração.
- 4- Não serão permitidos rebenefícios de lote finalista já auditado na etapa de conferência (etapa realizada do dia 15/10 a 20/10/18).

ARTIGO 6º – DO LOTE FINALISTA

Serão selecionados 30 lotes finalistas, sendo 20 finalistas para o natural e 10 para o cereja descascado, sendo que todos os finalistas passarão por mais uma etapa importante de avaliação, a Etapa Ético e Rastreável, descrita no Artigo 7º deste regulamento.

O lote composto por 10 sacas, de 60 kg, deve ser depositado entre os dias **24/09/2018 a 11/10/2018**, na cooperativa filiada ou em armazém credenciado ao Sistema Região do Cerrado Mineiro. Este café deverá estar preparado, e armazenado em big bag novo, e devidamente identificado e isolado dentro do armazém, sendo que o custo de depósito e preparo é de responsabilidade do produtor finalista, até o faturamento do mesmo.

A partir do dia **15/10 a 20/10/2018** será retirada uma amostra de **10 (dez) quilos** do lote preparado, esta amostra será retirada pela Comissão Coordenadora deste prêmio e esta amostra seguirá para as etapas de conferência e de ranqueamento. Lembrando que toda amostra é avaliada codificada previamente pela Comissão Auditora.

PARÁGRAFO 1º: Do 1º ao 3º lugar, de ambas as categorias, os cafés serão **reensacados em sacaria especial de 30 kg** e acondicionados em SACOS PLÁSTICOS destinados para cafés especiais, escolhidos e adquiridos pela Comissão Organizadora, exclusivamente para o VI Prêmio. Os lotes do leilão também serão **reensacados em sacaria especial de 60 kg** e acondicionados em SACOS PLÁSTICOS destinados



- Regulamento 2018 -

para cafés especiais. Esta etapa acontecerá nos dias **03 a 12 de novembro**. Ressalta-se que os custos envolvidos na aquisição das sacarias e SACOS PLÁSTICOS destinados para cafés especiais, para esta finalidade, serão de responsabilidade do produtor finalista.

ARTIGO 7º – DAS ETAPAS DO VI PRÊMIO

O VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro compreenderá 6 (seis) fases, são elas:

1ª Fase – Pré-seleção: As amostras inscritas serão pré-avaliadas de acordo com os critérios descritos no Artigo 5º. Caso não satisfaça as condições apresentadas em tal artigo, a amostra será automaticamente desclassificada. E nesta fase será analisada a ficha de inscrição, bem como a veracidade dos dados apresentados.

2ª Fase – Classificatória: As amostras aptas para participarem desta fase, estarão codificadas e serão submetidas à análise sensorial através da metodologia de análise da Associação de Cafés Especiais – SCA. Nesta fase serão selecionados os 30 lotes finalistas do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

3ª Fase - Ético e Rastreável: As 20 (vinte) melhores amostras selecionadas da categoria Natural e as 10 (dez) amostras da categoria Cereja Descascada terão suas propriedades avaliadas quanto aos critérios Éticos e Rastreáveis, por meio de um questionário aplicado aos produtores. A nota obtida desta etapa é um requisito de classificação, ou seja, o produtor deve ter no mínimo 70% de aproveitamento nesta etapa para não ser desclassificado do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

4ª Fase - Conferência: Nesta fase serão coletadas as amostras reais dos lotes, ou seja, os lotes já estarão preparados e reservados para VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro. Serão retirados 10 (dez) kg de amostra, para confrontar com a amostra selecionada. Caso haja alguma divergência do comportamento do café, seja pela classificação física como pela análise sensorial, é possível do lote ser desclassificado, casos omissos serão analisados pela COMISSÃO COORDENADORA juntamente com a COMISSÃO ORGANIZADORA deste Prêmio. Os lotes serão devidamente identificados dentro do armazém e não poderá haver movimentação dos mesmos, após conferência/auditoria realizada.

5ª Fase - Ranqueamento: As amostras codificadas serão passadas pela avaliação sensorial realizada através da metodologia de análise da Associação de Cafés Especiais – SCA. Nesta fase haverá a contribuição de Q-Graders selecionados pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado, bem como dos compradores convidados para participarem do leilão ao vivo, que acontecerá juntamente com o evento



- Regulamento 2018 -

de premiação, em Uberlândia no dia 21 de novembro de 2018.

6ª Fase – Leilão: O leilão irá acontecer por lances ao vivo, logo após a revelação do ranqueamento dos lotes finalistas, no dia 21/11/2018. Os lances serão ao vivo e o lance mínimo dos lotes será como descrito no quadro abaixo:

Quadro: Descrição da classificação, quantidade de sacas e lance mínimo do leilão deste Prêmio.

Categoria Natural e Cereja Descascado	
Classificação	Valor mínimo por saca de 60Kg
1º LUGAR	R\$ 1980,00
2º LUGAR	R\$ 1540,00
3º LUGAR	R\$ 1320,00
4º ao 20º LUGAR Natural (Somente leilão)	R\$ 880,00
4º ao 10º LUGAR CD (Somente leilão)	R\$ 880,00

CRONOGRAMA DAS ETAPAS DO VI PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS NA FEDERAÇÃO - 13/08 a 12/09/2018 (até às 18h)

COFERÊNCIA DAS AMOSTRAS E INSCRIÇÕES - 13/08 até 14/09/2018

CODIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS APROVADAS - 17/09 e 18/09/2018

ETAPA CLASSIFICATÓRIA - 19/09 a 21/09/2018

DIVULGAÇÃO DOS FINALISTAS - 24/09/2018 (às 15h)

CONTATO COM OS FINALISTAS POR TELEFONE

(para agendamento do Ético e Rastreável) - 25/09 a 27/09/2018

ETAPA ÉTICO E RASTREÁVEL - 28/09 a 13/10/2018

PREPARO E DEPÓSITO DO LOTE FINALISTA NA COOPERATIVA DE ORIGEM - 24/09 a 11/10/2018

CONFERÊNCIA FÍSICA E DA RASTREABILIDADE DOS LOTES E RETIRADA DAS AMOSTRAS – 10 KG - 15/10 a 20/10/2018

CONFERÊNCIA SENSORIAL DAS AMOSTRAS REAIS - 23/10 e 24/10/2018

DIVULGAÇÃO DA ETAPA DE CONFERÊNCIAS - 26/10/2018 (às 15h)

ETAPA DE RANQUIAMENTO DOS LOTES FINALISTAS - 30/10 e 31/10/2018

DIVULGAÇÃO DOS PREMIADOS E LEILÃO AO VIVO - EVENTO - 21/11/2018



- Regulamento 2018 -

PAGAMENTO DOS LOTES PELOS COMPRADORES - 22/11 a 30/11/2018

ENTRADA DOS LOTES FINALISTAS NA EXPOCACER - 28/11 a 30/11/2018

VIRAÇÃO DE SACARIA E LACRAÇÕES - 03/12/ a 12/12/2018

EMBARQUES - 17/12 a 29/12/2018

PAGAMENTO AOS PRODUTORES - 02/01/2019 a 10/01/2019

ARTIGO 8º – DO RESULTADO FINAL

A pontuação final dar-se-á pela média aritmética das notas sensoriais de todos os árbitros participantes (Artigo 4º, item D) da etapa de ranqueamento e o aproveitamento da etapa Ético e Rastreável é de caráter classificatório/desclassificatório, todos os lotes deverão apresentar no mínimo o aproveitamento de 70% para ser considerado uma amostra finalista.

Caso haja empate entre as amostras finalistas, a nota sensorial final do head judge será dada como critério de desempate.

Somente serão lotes finalistas aqueles que estiverem listados na divulgação a ser realizada no dia 26/10/2018 (às 15h).

ARTIGO 9º: DO MODELO DE NEGÓCIO

Para o VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro, trabalhar-se-á com dois modelos de negócio:

PARCERIAS SUSTENTÁVEIS: Este modelo de negócio visa o desenvolvimento de parcerias sustentáveis para promover a Região e garantir a Origem produtora a seus compradores. Neste modelo, nossos parceiros serão empresas convidadas, de forma antecipada, a participarem do VI Prêmio, através da indicação das cooperativas membros do Sistema Região do Cerrado Mineiro e da Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Este modelo continuará a ser adotado para os três melhores cafés de cada categoria, Natural e Cereja Descascado, portanto os campeões, 1º, 2º e 3º lugares, já tem a compra dos lotes garantidos pelos parceiros do Prêmio.

LEILÃO: A plataforma do leilão adotada na edição do prêmio em 2016 será novamente praticada, porém em um novo modelo, o de leilão ao vivo. Essa modalidade tem como intuito dar a oportunidade de mais produtores finalistas terem seus lotes comercializados com valores diferenciados.

Os lotes continuam fixos em 10 sacas de 60 kg cada para ambas as categorias. Porém os três primeiros lugares de cada uma delas terão o lote dividido. Serão 07 (sete) sacas vendidas pela modalidade "Parcerias



- Regulamento 2018 -

Sustentáveis”, que é a venda antecipada dos lotes e 03 (três) sacas serão levadas ao leilão com preço mínimo igual ao praticado na modalidade “Parcerias Sustentáveis”.

Os demais lotes classificados entre 4º ao 20º na categoria natural e do 4º ao 10º na categoria cereja descascado serão levados a leilão, os lances mínimos destes lotes terão o valor de R\$ 880,00.

IMPORTANTE:

A Federação dos Cafeicultores garante a tramitação dos lotes do VI Prêmio para o volume que consta neste regulamento ou seja, para 10 sacas de 60 kg. Caso o produtor tenha maior quantidade do lote envolvido, o mesmo não poderá utilizar a colocação e demais atribuições que o VI Prêmio lhe confere, para venda do lote excedente.

ARTIGO 10º - CATEGORIAS DE QUALIDADE

As pontuações obtidas nas provas sensoriais dos lotes, na etapa de ranqueamento, definem as nomenclaturas das categorias, como descrito abaixo:

Grand Reserva: Cafés com pontuações iguais ou superiores a 90 pontos;

Reserva Especial: Cafés com pontuações entre 88,00 a 89,99 pontos;

Safra Premiada: Cafés com pontuações entre 85,00 a 87,99;

Lembrando que todos os lotes, para serem classificados como lotes finalistas, devem pontuar no mínimo 85 pontos, pela metodologia SCA. Salientamos ainda que a premiação (pagamento) é por colocação, sendo que estas categorias de qualidade não definem valor do lote e sim a descrição dos lotes por qualidade sensorial.

ARTIGO 11º - DA PREMIAÇÃO AOS GANHADORES

Os preços garantidos aos produtores ganhadores serão para café beneficiado, nas categorias Natural e Cereja Descascado, em sacas de 60 kg e posto na Cooperativa, a qual faz parte do Sistema Organizacional da Região do Cerrado Mineiro, conforme tabela abaixo:

*Preços garantidos aos produtores das três primeiras colocações.		
Classificação	Valor por saca de 60Kg	Valor do lote
1º LUGAR	R\$ 1980,00	R\$ 19.800,00
2º LUGAR	R\$ 1540,00	R\$ 15.400,00
3º LUGAR	R\$ 1320,00	R\$ 13.200,00



- Regulamento 2018 -

PARÁGRAFO 1º: Ressalta-se que serão deduzidos, do valor final de premiação do lote, os tributos e encargos, bem como as taxas de seguro e armazenagem, cobrados pela Unidade Armazenadora.

IMPORTANTE:

Caso os lotes ganhadores possuam certificações de boas práticas agrícolas (Rainforest Alliance, UTZ, 4C, Certifica Minas, dentre outras), os produtores se comprometem a disponibilizar o uso do(s) selo(s), sem o pagamento do prêmio da certificação por parte dos compradores. Já no caso de possuir (em) Certificação Fair Trade, a responsabilidade do pagamento do prêmio referente à certificação e/ou sua negociação será do próprio comprador interessado.

ARTIGO 12º – DO EVENTO DE PREMIAÇÃO

O evento de premiação dos lotes finalistas, bem como a apresentação da safra e o Leilão ao vivo, será realizado no dia 21 de novembro de 2018 na Casa Garcia em Uberlândia – MG. A Federação dos Cafeicultores do Cerrado disponibilizará para cada produtor finalista um total de 3 convites, havendo a possibilidade da aquisição por compra de até 2 convites extras; valor este disponível junto a entidade organizadora.

ARTIGO 13º – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do VI Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

Informações

www.cerradomineiro.org/premio | 34 3831-2096

Realização:



Apoio:



Patrocinador Oficial:

