

11º. CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉS – “SABORES DO NORTE PIONEIRO DO PARANÁ - 2023”

NORMAS E PROCEDIMENTOS

Artigo 01 – DA ORGANIZAÇÃO: ACENPP e CAPAL, com apoio do SEBRAE/PR 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 16ª 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”.

- a) 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 até **DOIS** lotes provenientes de sua própria produção em cada uma das duas categorias.
- b) A partir da segunda fase, caso o participante tenha inscrito duas amostras na mesma categoria, e ambas tenham sido aprovadas, ele terá o direito de escolher quais dos lotes seguirão no concurso, através de correspondência, de declaração ou do e-mail que constar na ficha de inscrição. Em caso de omissão do participante, o lote mais bem pontuado inscrito em cada categoria seguirá para segunda fase.

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 2023/2024.

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 60,0 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 15ª 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 (Pretos, ardidos, brocado sujo, 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 e que o café não foi dado em garantias quaisquer, 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 – DO ENVIO DE AMOSTRAS:

As amostras para a primeira fase deverão ser enviadas para a sede da CAPAL, localizada à RUA PEDRO DE CASTRO, Nº221, VILA GUARANI – PINHALÃO – PR, ou entregues aos membros da comissão Organizadora do Concurso, juntamente com a ficha de inscrição e questionário técnico, devidamente preenchidos, dentro da data limite (16/09/2023).

Parágrafo 01: Para a primeira fase, as amostras deverão ter 500 gramas de café provindos da retirada de quantidades iguais de cada módulo (saco) do lote (“amostragem fiel”). As amostras devem estar acondicionadas e empacotadas em embalagens apropriadas, isentas de odores e materiais que possam contaminar a amostra.

Parágrafo 02: Tanto a entrega como o preparo das amostras para a primeira fase será de inteira responsabilidade do participante.

Parágrafo 03: As amostras deverão estar preparadas no padrão estabelecido para o concurso, já citado no Artigo 03, parágrafo 04, do presente regulamento.

Artigo 05 – DA LOGÍSTICA E AVALIAÇÃO DOS LOTES:

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

Parágrafo 01: Primeira Fase - As avaliações dos lotes inscritos na primeira fase do concurso serão realizadas pela Comissão Julgadora em duas Etapas.

- a) Na primeira etapa será feita a conferência do padrão da amostra, sendo que esta será desclassificada caso apresente 1 (uma) ou mais características que não cumpra o padrão mínimo estabelecido no artigo 03, parágrafo 04, deste regulamento. Estando a amostra em conformidade com o padrão exigido, ela seguirá para uma avaliação sensorial prévia, visando identificar a possível presença de defeitos sensoriais, tais como: xícara de bebida Dura, Riada e/ou Rio, ou outros sabores e odores estranhos. Caso seja encontrado um ou mais destes defeitos, a amostra será desclassificada.
- b) As amostras que forem classificadas na primeira etapa seguirão para a Segunda, onde serão avaliadas seguindo a metodologia proposta pela Associação Americana de Cafés Especiais.
 - i. A classificação SCA tem escala de pontuação de 40 a 100 pontos, considerando em sua avaliação os seguintes atributos:

1 Fragrância, 3 Sabor Residual, 5 Corpo, 7 Uniformidade, 9 Doçura,
2 Sabor, 4 Acidez, 6 Equilíbrio, 8 Xícara Limpa, 10 Nota geral.

A pontuação total obtida pelo café é resultado da soma das notas alcançadas em cada um dos atributos isoladamente.

- ii. Serão classificadas para a Segunda Fase do concurso as amostras que



- apresentarem pontuação mínima de **84 pontos**.
- iii. A avaliação sensorial das amostras dos lotes de café encaminhados para a primeira fase se dará com a degustação de 5 (cinco) xícaras por amostra, em cada uma das duas etapas.
 - c) Após a divulgação dos lotes aprovados para a segunda fase, os mesmos 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).
 - d) 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.
 - e) Fica sob a responsabilidade da comissão organizadora, o recolhimento das amostras dos lotes selecionados para segunda fase.
 - f) Os lotes que não estiverem armazenados no local credenciado até a data limite de **07 de outubro 2023**, explicita no cronograma contido no artigo 06 deste regulamento, estarão automaticamente desclassificados do concurso.

Parágrafo 02: Segunda Fase – As avaliações dos lotes classificados para a Segunda Fase do concurso serão realizadas pela Comissão Julgadora em duas Etapas.

- a) Na primeira etapa será feita a conferência do padrão da amostra, sendo que esta será desclassificada caso apresente 1 (uma) ou mais características fora do padrão mínimo estabelecido no artigo 03, parágrafo 04, deste regulamento.
 - i. Estando a amostra em conformidade com o padrão exigido ela seguirá para uma avaliação sensorial seguindo a metodologia SCAA. Caso seja encontrado um ou mais defeitos sensoriais, a amostra será desclassificada.
 - ii. A amostra deverá atingir a pontuação mínima de **84 pontos** para ser aprovada para a Segunda Etapa, e estar entre as finalistas do concurso.
- b) Na Segunda Etapa, ocorrerá nova avaliação sensorial seguindo a metodologia SCAA, com objetivo de classificar as amostras, usando a pontuação obtida no cálculo da média das notas dos árbitros que estiverem dentro dos limites do desvio padrão.
 - i. Em caso de empate, os critérios de 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 5 (cinco) xícaras por amostra, em cada uma das duas etapas.



Artigo 06. CRONOGRAMA do 11º Concurso “Sabores do Norte Pioneiro do Paraná”:

Período de inscrição dos lotes e envio de amostras para a primeira fase (obs: 500 gramas de café dentro dos padrões do concurso)	De 07 de agosto a 16 de setembro de 2023 às 17:00 horas
Divulgação dos lotes classificados para a segunda fase	24 de setembro 2023 às 17:00 horas
Prazo para armazenamento dos lotes classificados para segunda fase	De 26 de setembro a 07 de outubro de 2023, até às 17:00 horas
Divulgação dos lotes Finalistas e data limite para retirar o lote (cancelar a inscrição) do concurso por desistência do participante.	14 de outubro 2023 às 17:00 horas
Inscrição dos participantes do Leilão Virtual (compradores) dos Lotes Finalistas.	De 01 de setembro a 14 de outubro de 2023 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 15 a 19 de outubro de 2023, até às 11:00 horas
Inscrição dos participantes do Leilão Presencial (compradores) dos Lotes Finalistas e Apresentação dos lotes para avaliação e oferta de lances.	17 e 18 de outubro - 9:00 às 17:00 h, e dia 19 de outubro - 9:00 às 11:00 h
Classificação e Premiação dos Produtores dos cafés Finalistas do “11º Concurso Sabores do Norte Pioneiro do Paraná”	19 de outubro 2023 (durante o evento 16ª FICAFÉ)
Divulgação dos resultados do Leilão Presencial+Virtual dos Lotes Finalistas.	19 de outubro 2023 na 16ª FICAFÉ

Artigo 07. DA PREMIAÇÃO:

Como premiação, os cafeicultores terão:

- a) Certificado de Participação para todos os cafeicultores com lotes finalistas;
- b) 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”;
- c) Todos os finalistas terão seus lotes ofertados aos compradores de cafés especiais que fizerem seu cadastro no evento on-line da 16ª 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 retidos pela CAPAL.

Artigo 08. DO LEILÃO DOS FINALISTAS:

Ocorrerá na forma de Leilão Presencial Durante o Evento, e 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 cumprem com todos os requisitos, participarão do Leilão Presencial e Virtual dos Finalistas na 16ª Edição da FICAFÉ.

- a) Os lotes terão como lance mínimo obrigatório o valor de:
 - i. Ágio de **30%** sobre o preço do dia para o padrão CAPAL “CAFÉ good Cup 17/18” para os “Cafés Descascados”, e



- ii. Ágio de **35%** sobre o preço do dia para o padrão CAPAL “CAFÉ good Cup 17/18” para os “Cafés Naturais”.
- 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: 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 16ª Edição da FICAFÉ.

Parágrafo 03: 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 04: Os 15 primeiros participantes do leilão inscritos na plataforma Virtual, receberão por correio, gratuitamente, amostras dos cafés torrados em grãos, contendo 50 gramas cada uma, com todas as características do lote, para que conheçam os perfis dos cafés participantes.

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, 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 no dia seguinte a cerimonia de premiação, 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 2023 _____ (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 11º Concurso de Qualidade de Cafés “**Sabores do Norte Pioneiro do Paraná - 2023**”, 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: 2023 _____ (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 2023.

