



VIII
**PROVA
DE CAFES**
certificados



**IMAFLORA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

REGULAMENTO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Incentivar a produção de cafés de alta qualidade, atendendo à certificação RAS - Rede de Agricultura Sustentável (*Rainforest Alliance Certified™*), permitindo a conquista de novos mercados e a consolidação dos previamente atendidos, agregando valor aos cafés e, conseqüentemente, sustentabilidade à cadeia produtiva.

ARTIGO 2 - DA ORGANIZAÇÃO

A VIII Prova de Cafés Certificados Imafloira/Rainforest Alliance Certified™ é organizada, anualmente, pelo IMAFLORA - Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola.

ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO

Esta prova tem abrangência nacional, congregando todas as propriedades certificadas, segundo a Norma da Rede de Agricultura Sustentável (RAS).

Parágrafo 1: O Concurso será coordenado por uma Comissão Organizadora e terá como subordinada uma Comissão Julgadora.

PATROCÍNIO

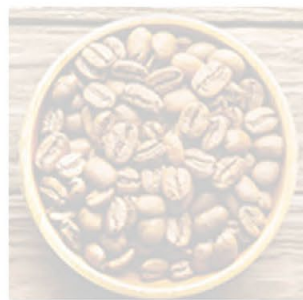


REALIZAÇÃO





VIII
**PROVA
DE CAFÉS**
certificados



**IMAFLORA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

A) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

Composta por pessoas indicadas pelo IMAFLORA terá os seguintes atributos:

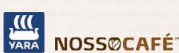
- Coordenar a VIII Prova de Cafés Certificados Imaflora/Rainforest Alliance Certified™;
- Indicar um Coordenador Geral da Comissão Julgadora;
- Selecionar e credenciar os profissionais que irão compor a Comissão Julgadora;
- Coordenar o recebimento das inscrições, bem como das amostras de café, procedendo todos os trabalhos de codificação, lacração e envio das mesmas para a Comissão Julgadora;
- Homologar e divulgar os resultados da Prova;
- Resolver os casos omissos em caráter definitivo.

B) DA COMISSÃO JULGADORA

Compostos por, em sua maioria, Juízes Certificados pela SCAA (*Specialty Coffee Association of America*), bem como por Q Graders Licenciados pelo CQI (*Coffee Quality Institute*). O Coordenador Geral será nomeado pela Comissão Organizadora e possui as seguintes atribuições:

- Receber as amostras de café enviadas pelos produtores com suas respectivas fichas de inscrição e realizar a codificação e classificação isenta e imparcial dos mesmos;
- A metodologia empregada para avaliação física e sensorial dos cafés a ser empregada oficialmente pelo Concurso é a Metodologia da SCAA (*Specialty Coffee Association of America*);
- Realizar a avaliação física e sensorial das amostras conforme estipulado no **Parágrafo 2** deste regulamento.

PATROCÍNIO

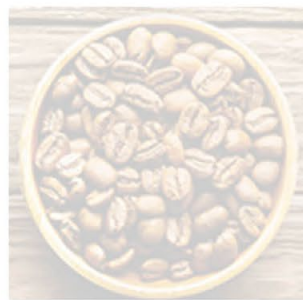


REALIZAÇÃO





VIII
**PROVA
DE CAFES**
certificados



**IMAFLORA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

Parágrafo 2: As amostras recebidas pela Comissão Julgadora passarão por Avaliação Física, que possui caráter eliminatório, e, em seguida, por avaliação Sensorial, para fins de classificação no Concurso.

- O teor de água não poderá ultrapassar 11,5 %, tanto para os cafés processados via úmida (descascados, desmucilados, despulpados), como os processados por via seca (naturais). A determinação do teor de água deverá ser efetuada pelo Método de Capacitância em equipamento devidamente calibrado;
- As amostras deverão ter aspecto visual uniforme, desclassificando-se aquelas que apresentarem discrepância de cor, além de coloração esbranquiçada e amarelada;
- As amostras deverão conter grãos chatos, isentos de mokas, com tamanhos entre Peneiras 16 e 18, não se aceitando vazamento superior a 5% da Peneira 16;
- A bebida deverá apresentar características de café especial de acordo com os padrões da SCAA, sendo desclassificadas as amostras com pontuação inferior a 80 pontos.

PATROCÍNIO

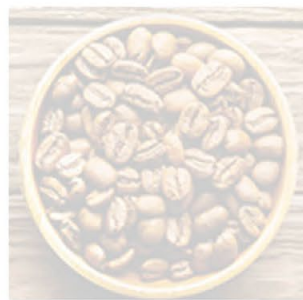


REALIZAÇÃO





VIII
**PROVA
DE CAFES**
certificados



**IMAFLORA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

ARTIGO 4 - DA HABILITAÇÃO DOS CONCORRENTES E DA INSCRIÇÃO

Poderão ser inscritas até duas amostras por número de certificado – caso o produtor produza café de diferentes processos, sendo 1 amostra de café processado por via seca e 1 café processado por via úmida, não podendo ser 2 amostras do mesmo processo. Para os certificados em grupo, cada membro poderá enviar até 2 amostra de diferentes processos, 1 de café processado por via seca e 1 de café processado por via úmida não podendo ser 2 amostras do mesmo processo. Caso algum produtor envie mais de 1 amostra do mesmo processo, as amostras excedentes serão descartadas aleatoriamente. Atentando para a presente Safra 2016-2017.

Parágrafo 1: Para fins de inscrição, ficam definidas duas categorias quanto ao processo de preparo para secagem do café, como se segue:

- a) Entende-se como Café processado por via seca quando o fruto é secado integralmente, resultando em cafés em coco.
- b) Entende-se como Café processado por via úmida, quando os grãos são secados após a retirada da casca externa do fruto, podendo, ainda, haver ou não a retirada da mucilagem mecanicamente ou com uso de tanques de fermentação. Ou seja, são considerados cafés processados por via úmida o café descascado, desmucilado e despulpado.

Parágrafo 2: Para formalização da inscrição o produtor deverá preencher a Ficha de Inscrição, sendo uma para cada amostra. Ou seja, se o produtor enviar duas amostras serão necessárias DUAS Fichas de Inscrição.

Parágrafo 3: A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer tipo de ônus.

PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO





VIII
**PROVA
DE CAFÉS**
certificados



**IMAFLO-
RA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

ARTIGO 5 - DAS AMOSTRAS E DOS RESPECTIVOS LOTES DE CAFÉ

Para este Concurso serão aceitas apenas amostras de cafés da espécie *Coffea arabica L.*, da Safra 2016-2017, atendendo aos seguintes requisitos:

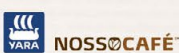
- a) Amostra com aspecto uniforme, sem discrepância de cor, isenta de grãos branqueados e amarelados;
- b) O teor de água máximo de 11,5% para os lotes inscritos em qualquer categoria;
- c) Amostras cuja Classificação Física atenda ao Tipo 2/3 da COB - Classificação Oficial Brasileira;
- d) Amostras compostas por grãos chatos, isentos de mokas, nas peneiras 16 a 18, com vazamento máximo de 5% da peneira 16;
- e) As amostras devem pesar 3 kg, representando fielmente o lote de café inscrito, acondicionados em 2 embalagens plásticas com 1,5 kg cada, devidamente identificadas e com a respectiva Ficha de Inscrição preenchida inserida por dentro da amostra;
- f) As amostras deverão ser enviadas para: UFLA, com a identificação VIII PROVA DE CAFÉS CERTIFICADOS IMAFLORA/RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED™ 2016, juntamente com a ficha de inscrição corretamente preenchida;

Prof. Flavio Meira Borem
Departamento de Engenharia
Universidade Federal de Lavras
Campus Universitário, Caixa Postal 3037,
CEP 37200-000. Lavras/MG

AS AMOSTRAS VÁLIDAS DEVEM SER ENTREGUES NO ENDEREÇO ACIMA ATÉ O DIA 16 DE SETEMBRO DE 2016,

CASO CONTRÁRIO, SERÃO AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADAS.

PATROCÍNIO

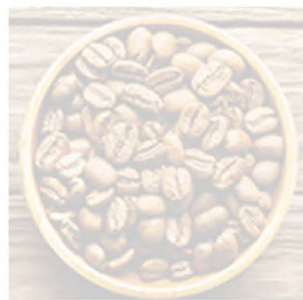


REALIZAÇÃO





VIII
**PROVA
DE CAFES**
certificados



**IMAFLORA/
RAINFOREST
ALLIANCE**
certified

ARTIGO 6 – DOS FINALISTAS

A degustação e a classificação dos cafés concorrentes serão realizadas no laboratório da Universidade Federal de Lavras entre os dias 17 a 30 de setembro de 2016. A Comissão Julgadora fará a classificação das amostras elegendo os 10 (dez) melhores lotes.

ARTIGO 7 - DA PREMIAÇÃO

Os 10 primeiros colocados receberão o Certificado de Participação e o Laudo Técnico correspondente à amostra enviada.

ARTIGO 8 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Julgadora são consideradas definitivas e irrecorríveis, posto que os participantes tenham pleno conhecimento deste Regulamento.

Parágrafo 1: Cabe à Comissão Organizadora resolver os casos omissos deste Regulamento em caráter soberano e definitivo.

ARTIGO 9 – DAS DATAS DO CONCURSO

- **18 de julho de 2016:** Divulgação inicial (mailing) aos produtores sobre o evento e divulgação do regulamento da Prova;
- **16 de Setembro:** Prazo final para o recebimento das amostras;
- **17 a 30 de setembro:** Fase eliminatória e classificação das 20 melhores amostras;
- **1 de Outubro:** Fase Final - ranqueamento das 20 melhores amostras;
- **27 de Outubro:** Evento de divulgação e premiação dos melhores cafés Rainforest Alliance Certified do Brasil 2016 - em Patrocínio ou outras cidade a definir.

PATROCÍNIO



REALIZAÇÃO

