

# 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade do Café

## ORIGENS DO BRASIL



# REGULAMENTO



# Regulamento do 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café – Origens Produtoras do Brasil – safra 2019

As presentes disposições visam regular o 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café – Origens do Brasil – safra 2019, instituído e organizado pela Associação Brasileira da Indústria de Café –ABIC.

## OBJETIVO

**Artigo 1** – O 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café – Origens do Brasil, têm como objetivo incentivar a produção de cafés de alta qualidade, estimular melhores práticas agrícolas e a sustentabilidade, promover as regiões produtoras de café no Brasil, agregar valor ao produto, divulgar a diversidade de sabores e aromas da cafeicultura nacional junto aos consumidores, gerando valor para toda a cadeia, da produção ao consumo.

## COORDENAÇÃO

**Artigo 2** – A coordenação do concurso será realizada pela Associação Brasileira da Indústria de café – ABIC, que decidirá a respeito dos casos não definidos por este regulamento. Este Concurso é regido pelo artigo 30 do Decreto nº. 70.951, de 9 de agosto de 1972.

## PARTICIPAÇÃO

**Artigo 3** – A participação no concurso está aberta a microlotes de café das espécies *Coffea arábica* e *Coffea canephora* (conilon / robusta) produzidos no território brasileiro na safra 2019.

**Parágrafo primeiro:** Considera-se microlote 2 sacas de 60Kg de café beneficiado.

**Parágrafo segundo:** O microlote deverá ser processado de maneira convencional, sem adição de qualquer produto que altere ou modifique as características próprias do café. Todos os lotes estarão sujeitos à análise química e, se encontradas alterações, o participante será desclassificado.

**Artigo 4** – Cada microlote inscrito deverá conter 2 sacas de 60 kg de café beneficiado, que esteja livre, desembaraçado e disponível para comercialização. Estes lotes deverão estar disponíveis fisicamente, separados e ensacados, em suas qualidades, à época do envio de suas inscrições.

**Parágrafo único:** Os participantes obrigam-se a manter o microlote de café em estoque e disponível para comercialização até a data do encerramento do Concurso. O não cumprimento deste item implicará na desclassificação do participante.

## CARACTERÍSTICAS

**Artigo 5** - Para participar do Concurso os cafés da espécie **Coffea arábica (natural ou cereja descascado)** deverão ser do tipo 2/3 para melhor de acordo com a Tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme Instrução Normativa No 8 de 11/06/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A peneira deverá ser 16, 17e 18, com vazamento máximo de 2% na peneira 16, e a bebida apenas mole para melhor com nota mínima de 7,3 ( metodologia do PQC) ou 80 pontos (metodologia SCAA) . O teor de umidade máximo aceitável será de 12% para as amostras inscritas e encaminhadas. Serão desclassificadas as amostras que não obedecerem a estes critérios.

**Artigo 6** - Os cafés da espécie **Coffea canephora (natural ou cereja descascado)** deverão ser do tipo 6 para melhor de acordo com a Tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme Instrução Normativa No 8 de 11/06/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A peneira deverá ser 14 ou acima, permitindo um vazamento máximo de 5% na peneira 14. Com 70 pontos pelo protocolo CQI de robustas finos. Serão desclassificadas todas as amostras que não obedecerem a esses critérios.

## **INSCRIÇÃO**

**Artigo 8** - Cada região produtora poderá inscrever no mínimo 2 (dois) e no máximo 3 (três) microlotes representativos dos cafés da região, podendo ser 3 (três) da espécies Coffea arábica e/ou 3 (três) Coffea canephora (conilon / robusta).

**Artigo 9** - A amostra do café inscrito no Concurso deverá representar fielmente o microlotes de 2 sacas de 60 kg do café beneficiado.

**Artigo 10** - A amostra do café inscrito no Concurso deverá conter **3kg (três quilos) de café beneficiado representativo do lote**, para comporem amostras em quantidade suficiente a serem enviadas aos interessados na sua aquisição em leilão e servirem para as provas do júri técnico.

**Artigo 11** - A Ficha de Inscrição e o Regulamento deste Concurso estão disponíveis no site da ABIC [www.abic.com.br](http://www.abic.com.br) e no anexo 1 deste regulamento. Após o preenchimento da ficha de inscrição, o produtor deverá imprimir e encaminhá-la, junto com a amostra, por correio (SEDEX ou PAC) para o seguinte endereço:

SINDICAFÉ - SP

**Grupo de Avaliação do Café - GAC**

A/C - Camila Arcanjo

**Assunto:** 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - safra 2019

**Endereço:** Praça D. José Gaspar, 30 - 21º andar - 01047-010 - São Paulo - SP

**Artigo 12** - A amostra deverá estar embalada em saco plástico próprio para amostras de café e identificada com os mesmos dados da inscrição. Uma cópia da ficha deverá estar assinada pela produtor e acompanhar a amostra.

**Artigo 13** - É de responsabilidade do produtor ou coordenador regional a veracidade das informações contidas nas Fichas de Inscrição, bem como pela fidelidade das amostras encaminhadas ao Concurso e demais comprovações de armazenagem dos lotes e outras.

**Artigo 14** - O prazo final para entrega das fichas de inscrição e das amostras dos cafés à Comissão Coordenadora do Concurso (juntamente com a Ficha de Descrição) **será 05 de janeiro de 2020**.

## **AVALIAÇÃO - Qualidade e Sustentabilidade**

**Artigo 15** - A Comissão Julgadora do Concurso será composta por, no mínimo, 5 especialistas em classificação de café e análise sensorial, indicados pela Comissão Coordenadora, entre os membros dos laboratórios credenciados pela ABIC para análises Programa de Qualidade do Café- PQC, cujos nomes serão divulgados no site da ABIC. Este grupo formará o Júri Técnico.

**Artigo 16** - As amostras de café enviadas serão separadas de acordo com a espécie e avaliadas, conforme os parágrafos seguintes:

**Parágrafo primeiro** - Avaliação das amostras dos cafés da espécie **Coffea arabica** será em prova cega, segundo a metodologia do Programa de Qualidade do café - PQC, atribuindo uma nota de Qualidade Global, conforme escala de pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, a cada amostra inscrita e avaliada. As provas serão realizadas no Centro de Preparação de Café do Sindicato da Indústria de Café do estado de São Paulo, que é credenciado pela ABIC, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora. e resultado dessa avaliação contará com peso de 90% na nota final

**Parágrafo segundo** - A avaliação das amostras dos cafés da espécie **Coffea canephora** será em prova cega, segundo a metodologia do Programa de Qualidade do café - PQC, atribuindo-se uma nota de qualidade global conforme escala de pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, a cada amostra inscrita e avaliada. As provas serão realizadas no Centro de Preparação de Café do Sindicato da Indústria de Café do estado de São Paulo, que é credenciado pela ABIC, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora. e resultado dessa avaliação contará com peso de 90% na nota final

**Parágrafo terceiro** - A pontuação mínima admissível para classificar os lotes para o leilão dos cafés premiados da ABIC é de **7.3 pontos na escala PQC**.

**Artigo 17** - As provas com a Comissão Julgadora, serão realizadas no Centro de Preparação do Café, do Sindicafé SP, **na segunda quinzena de janeiro de 2020**.

**Artigo 18** - A propriedade será avaliada quanto ao nível de Sustentabilidade através de um questionário fornecido pela Comissão Organizadora ou pela apresentação do certificado de Sustentabilidade emitido por organização reconhecida nacional ou internacionalmente. O resultado dessa avaliação contará com peso de 10% na

nota final.

**Parágrafo primeiro** - Propriedades que possuam algum tipo de certificação reconhecida de caráter socioambiental receberão nota máxima. Propriedades que não possuam certificação, caso desejarem pontuar neste requisito, deverão preencher um questionário de práticas sustentáveis, fornecido pela comissão Coordenadora, com no mínimo 80% de conformidade. O questionário deverá ser assinado pelo produtor ou coordenador regional, atestando a veracidade das informações.

**Parágrafo segundo** - Entende-se como certificação reconhecida de caráter socioambiental as seguintes iniciativas: 4C, Certifica Minas, Rainforest, Fair Trade, Utz, ISO14001. Outras iniciativas serão avaliadas pela Comissão Coordenadora, com apoio de empresa especializada.

**Parágrafo terceiro** - O questionário de sustentabilidade e/ou comprovação de certificação reconhecida da propriedade deve ser encaminhadas para o e-mail [monica@abic.com.br](mailto:monica@abic.com.br) [junior@abic.com.br](mailto:junior@abic.com.br) até o ~~dia 15 de janeiro de 2020~~ **04 de fevereiro de 2020**.

## **CLASSIFICAÇÃO**

**Artigo 19** - A nota final atribuída ao microlote será a soma da nota de Qualidade Global e a nota de sustentabilidade, separadas por categorias **Coffea arabica** e **Coffea canephora**, pelo processo (**natural** o **Cereja Descascado**) e por região produtora.

**Artigo 20** - Cada região inscrita terá um café vencedor e a classificação final será definida pela maior nota obtida, entre as 3 amostras inscritas por região produtora. Cada região terá um café campeão por categoria inscrita **Coffea arábica** e **Coffea canephora** e a divulgação do resultado do concurso, com a relação dos Produtores Campeões por região será ~~dia 28 de janeiro de 2020~~ **06 de fevereiro de 2020**.

## **LEILÃO**

**Artigo 21** - Os microlotes avaliados e vencedores serão ofertados num leilão online, a ser realizado no período de ~~29 de janeiro a 06 de fevereiro de 2020~~ **07 a 12 de fevereiro de 2020**, com as respectivas informações da região, produtor, espécie, notas finais e características sensoriais.

**Artigo 22** - Após abertura do leilão, fica liberado o recebimento dos lances eletrônicos ou por e-mail. Para participar, a empresa interessada deve preencher um cadastro no site e a ficha de lance comprador que deverá ser enviada diretamente pelo site da ABIC ou enviando para o e-mail [monica@abic.com.br](mailto:monica@abic.com.br) [junior@abic.com.br](mailto:junior@abic.com.br). A planilha com os lances será atualizada seguidamente. Os lances poderão ser enviados durante os dias do leilão, das 09:00 às 17:00 horas.

**Artigo 23** - Os lances podem ser dirigidos para qualquer microlote, com aquisição mínima de 1 saca por microlote, podendo ser também para microlotes de regiões distintas. Cada participante pode repetir seu lance quantas vezes desejar.

**Parágrafo único** - O lance mínimo aceito para todos os cafés finalistas será 70% (setenta por cento) acima da cotação BMF/BOVESPA do dia anterior a abertura do leilão.

**Artigo 24** - Podem participar do leilão pessoas jurídicas, de qualquer atividade ou ramo de negócios, desde que regularmente inscritas e com termo de compromisso da compra e pagamento assinado e enviado à ABIC. **Não será aceita a participação de pessoas físicas.**

**Parágrafo único** - Somente serão aceitos os lances que atenderem a este regulamento.

**Artigo 25** - A ABIC não garantirá o pagamento dos valores mínimos aos produtores participantes no caso de não haver ofertas compradoras para seus microlotes e nem a compra das sacas no caso de existir ofertas somente para parte do microlote.

**Artigo 26** - Os preços ofertados correspondem à entrega do café no tipo definido no Concurso, correspondendo fielmente à amostra enviada, em sacaria nova, posto e entregue por conta do vendedor em armazém credenciado pela ABIC, no Estado de origem do lote.

**Artigo 27** - O pagamento ao vendedor deverá ser feito pelo comprador em até 20 dias após a data do anúncio do resultado do leilão, descontados os impostos correspondentes.

**Artigo 28** - O resultado do leilão será conhecido no dia ~~07 de fevereiro de 2020~~ **13 de fevereiro de 2020**, em publicação da ABIC. Neste dia serão anunciados os **Produtores vencedores** que receberam o maior valor por saca, **nas categorias Coffea arabica e Coffea canephora** e as **Empresas Campeãs** conforme critérios abaixo descrito:

- **Categoria Ouro arábica – Maior valor de aquisição por saca** - Será considerado o maior valor pago por saca adquirida, de café da espécie Coffea arábica, natural ou descascado.

- **Categoria Ouro canephora - Maior valor de aquisição por saca** - Será considerado o maior valor pago por saca adquirida, de café da espécie Coffea canephora, natural ou descascado.

- **Categoria Diamante – Maior investimento em qualidade** - será considerada o valor resultante do investimento total da empresa no leilão para aquisição de cafés de alta qualidade, calculado pelo produto do número de sacas adquiridas vezes o valor unitário oferecido.

**Artigo 29** - Dúvidas de interpretação e omissões deste regulamento serão resolvidas e decididas pela Comissão Coordenadora do Concurso Nacional.GO 35

**Artigo 30** - As decisões das Comissões Julgadoras e da Coordenação do Concurso Nacional serão finais e irrecorríveis, cabendo aos participantes, ao assinar a Ficha de Inscrição, a concordância plena com as condições gerais de participação estipuladas neste regulamento.

## PREMIAÇÃO

**Artigo 31** - A cerimônia de premiação será realizada no **mês de Abril de 2020**, em data e local a serem divulgados pela ABIC.

## CRONOGRAMA

DATA	ETAPA
25/11/2019	Lançamento do Regulamento do 160 Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil, safra 2019
25/11/2019 até 05/01/2020	Prazo final para inscrição entrega das fichas de inscrição dos lotes e das amostras
segunda quinzena de janeiro de 2020	Avaliação das amostras inscritas pelo júri técnico
<del>15/01/2020</del> 04/02/2020	Prazo final para entrega do certificado e/ou questionário preenchido sobre práticas sustentáveis na propriedade produtora.
<del>28/01/2020</del> 06/02/2020	Divulgação da classificação final do concurso
<del>29/01/2020 até 06/02/2020</del> 07/02/2020 a 12/02/2020	Leilão - envio de lances compradores
<del>07/02/2020</del> 13/02/2020	Divulgação do Resultado do leilão e das empresas Campeãs
Abril de 2020	Cerimônia de premiação

## ANEXO 1

# 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café

## Origens do Brasil – safra 2019

### FICHA DE INSCRIÇÃO DO PRODUTOR

#### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO INSCRIÇÃO

NOME:

E-MAIL:

CELULAR:

REGIÃO PRODUTORA:

#### DADOS DO PRODUTOR

NOME DO PRODUTOR:

NOME DA PROPRIEDADE:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO:

CEP:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

UF:

E-MAIL:

CELULAR:

ÁREA TOTAL (ha):

ÁREA COM CAFÉ (ha):

ALTITUDE (m):

ESPÉCIE: ( ) COFFEA ARABICA ( ) COFFEA CANEPHORA

VARIEDADE:

PREPARAÇÃO DO CAFÉ: ( ) NATURAL ( ) CEREJA DESCASCADO

#### DADOS DO ARMAZÉM PARA DEPÓSITO DO LOTE

NOME DO ARMAZÉM:

ENDEREÇO:

CEP:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

UF:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

NOME DE CONTATO:

CELULAR:

#### COMPROMISSO DE VENDA

( ) Sim, concordo com os termos do Regulamento do me comprometo a reservar o microlote inscrito no armazém indicado nesta ficha e confirmo a minha disposição de venda do lote pelo preço oferecido no leilão.

Assinatura do Produtor e/ou Coordenador responsável

**\*Este documento deve ser impresso, assinado e encaminhado junto com a amostra**

SINDICAFÉ - SP

Grupo de Avaliação do Café - GAC

A/C - Camila Arcanjo

Assunto: 16º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - safra 2019

Endereço: Praça D. José Gaspar, 30 - 21º andar - 01047-010 - São Paulo - SP