

**II GOLDEN CUP**  
Concurso de Qualidade de Cafés  
Necaf, Pós-Café, InovaCafé e UFLA

**REGULAMENTO**

**ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS**

Geral: Incentivar a produção de cafés de alta qualidade das propriedades dos alunos vinculados a InovaCafé - UFLA, bem como valorizar mudanças nos conceitos e nas tecnologias desenvolvidas na universidade em prol da cafeicultura.

PARÁGRAFO 1: A premiação será realizada em duas categorias:

- Prêmio de melhor café via seca (natural) – premiará os três (03) primeiros colocados;
- Prêmio de melhor café via úmida – premiará os três (03) primeiros colocados.

**ARTIGO 2 - DA REALIZAÇÃO**

O concurso é realizado pelos núcleos de estudos Necaf - Núcleo de Estudos em Cafeicultura e Pós-Café - Núcleo de Estudos em Pós-colheita do Café, com o apoio da InovaCafé - Agência de Inovação do Café e da Universidade Federal de Lavras.

**ARTIGO 3 – DA ORGANIZAÇÃO**

PARÁGRAFO 1: O Concurso será organizado por uma Comissão Organizadora e terá como subordinada uma Comissão Julgadora.

DA COMISSÃO ORGANIZADORA: Composta por alunos da UFLA membros do NECAF e terá as seguintes atribuições:

- Coordenar o concurso de Qualidade e Eficiência;
- Selecionar e credenciar os profissionais que comporão o painel de sensorial;
- Coordenar o recebimento das inscrições e amostras;
- Codificar as amostras para as etapas de classificação física e sensorial;
- Homologar e divulgar os resultados da Prova;
- Resolver os casos omissos em caráter definitivo.

DA COMISSÃO JULGADORA: Composta por membros do núcleo Pós-Café e terá as seguintes atribuições:

- Realizar a avaliação física das amostras codificadas segundo a Instrução Normativa n 08 do MAPA;
- Realizar a avaliação sensorial das amostras codificadas segundo o protocolo da SCA – Specialty Coffee Association.

PARÁGRAFO 2: Avaliação Física possui CARÁTER ELIMINATÓRIO. As amostras deverão atender obrigatoriamente aos seguintes critérios físicos:

- O teor de água não poderá ultrapassar 11,5 % bu. A determinação do teor de água deverá ser efetuada pelo Método de Capacitância;
- As amostras deverão conter somente grãos de formato chato, com tamanhos entre as peneiras 16 e 18. Serão desclassificadas amostras que apresentarem:

- Vazamento superior a 10% da peneira 16;
- Grãos mocas.
- As amostras poderão conter no máximo 12 defeitos equivalentes, não sendo permitidos defeitos pretos, preto-verdes e ardidos.

#### ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO DOS CONCORRENTES E DA INSCRIÇÃO

Para concorrer ao Prêmio, poderão ser inscritas até duas amostras por aluno participante, uma amostra para categoria natural e uma amostra para a categoria CD. Serão válidas somente amostras produzidas na presente Safra 2018/2019.

PARÁGRAFO 1: O aluno deverá declarar o método de processamento usado. Para isto, ficam definidas duas categorias de processamento do café:

- Café Natural: quando o fruto é secado integralmente resultando em cafés em coco.
- Café em Pergaminho: quando os grãos são secados após a retirada da casca externa do fruto, podendo haver ou não a retirada da mucilagem.

PARÁGRAFO 2: Para formalização da inscrição, o aluno deverá preencher a Ficha de Inscrição, sendo uma para cada amostra. Não será aceito amostra sem ficha de inscrição devidamente preenchida.

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

#### ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS E DOS RESPECTIVOS LOTES DE CAFÉ

Serão aceitas apenas amostras de cafés da espécie *Coffea arabica* L. atendendo aos seguintes requisitos:

- a. Amostra com aspecto uniforme;
- b. O teor de água máximo de 11,5% (bu);
- c. Amostra cuja Classificação Física atenda ao Tipo 2/3 (até 12 defeitos) conforme Instrução Normativa nº 08 do MAPA.
- d. Amostra compostas por grãos chatos nas peneiras 16 a 18, com vazamento máximo de 10% da peneira 16 e isenta de grãos moca;
- e. Amostra representando lote de no mínimo 2 sacos 60 kg.
- f. A amostra deve pesar 2,0 kg, representando fielmente o lote de café inscrito. ATENÇÃO: a amostra deve ser acondicionada separadamente em 2 embalagens plásticas com 1,0 kg cada, devidamente identificadas e com a respectiva ficha de inscrição preenchida;
- g. A amostra deverá ser entregue à Comissão Organizadora.

PARÁGRAFO 1 - As amostras recebidas posteriormente a data de entrega prevista neste regulamento serão automaticamente desclassificadas.

#### ARTIGO 6 - DA PREMIAÇÃO

Os 10 finalistas de cada categoria receberão Certificado de Participação e o Laudo Técnico correspondente à amostra enviada.

Os 5 finalistas de cada categoria com a melhor eficiência receberão certificado “Golden Cup” como “Produtor Eficiente”.

#### ARTIGO 7 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Organizadora 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 8 – DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

- a. Entrega das amostras: até 21 de setembro de 2018;
- b. Classificação sensorial das amostras: 20 de outubro de 2018;
- c. Cerimônia de premiação: 10 de novembro de 2018.



II GOLDEN CUP  
Concurso de Qualidade de Cafés  
Realização: NECAF, Pós-Café, InovaCafé e UFLA

FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS DO PARTICIPANTE:

Nome: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_

Número de Matrícula UFLA: \_\_\_\_\_

Núcleo de estudo integrante: \_\_\_\_\_

Nome do familiar (Proprietário do café): \_\_\_\_\_

E-mail de contato: \_\_\_\_\_

Telefone de contato: \_\_\_\_\_

DADOS DA AMOSTRA

Nome da Propriedade/Empresa: \_\_\_\_\_

Cidade e Região da Propriedade: \_\_\_\_\_

Altitude do talhão/Propriedade: \_\_\_\_\_

Quantidade de sacos (Mínimo de 2 sacos de 60kg): \_\_\_\_\_

Data da colheita: \_\_\_\_\_

Variedade: \_\_\_\_\_

Processamento: ( ) Natural ( ) Cereja Descascado

