

EDITAL DE RETIFICAÇÃO DO REGULAMENTO DO
10º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

A Federação dos Cafeicultores do Cerrado, que reúne 4.500 cafeicultores, localizada em Patrocínio/MG, na Rua Rio Branco, n.º 231, bairro Cidade Jardim, e inscrita no CNPJ sob o nº 22.238.877/0001-58, enquanto isenta de inscrição Estadual e com inscrição municipal 6831, torna pública a RETIFICAÇÃO do Regulamento do 10º Prêmio da região do Cerrado Mineiro, publicado em 01 de agosto de 2022 para que passe a vigorar contemplando as alterações abaixo descritas e em conformidade com a versão consolidada disponível no site <https://www.cerradomineiro.org/premio/>.

DAS ALTERAÇÕES:

1.0 Pelo presente Edital de Retificação ficam alterados os itens relacionados ao quadro de controle de versões abaixo.

2.0 O quadro abaixo apresenta o controle de todas alterações Regulamento do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, contemplando, inclusive, a presente alteração.

CONTROLE DAS VERSÕES		
Data	Versão	Descrição de Ocorrência
30/06/2021	00	Implantação
11/08/2022	01	Alteração nos Parágrafo 1º do Artigo 3º - Da Inscrição Alteração nos Parágrafo 2º do Artigo 12º - Dos Modelos de Negócio
17/08/2022	02	Alteração na tabela de datas, após o Artigo 18º, na data do item ETAPA DE RANQUEAMENTO DOS LOTES FINALISTAS.
12/09/2022	03	Alteração no Parágrafo 2º do Artigo 11º - Troféu Responsável e Rastreável Alteração na tabela de datas, após o Artigo 18º, nas datas finais de inscrição e avaliação do Troféu Escola de Atitude e do Troféu Ético e Rastreável.

3.0 A presente alteração passara a vigorar a partir de 12/09/2022.

4.0 O Regulamento do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro é passível de mudança, tornando fundamental que os interessados busquem, por si só através da leitura de possíveis retificações futuras, manter a ciência das alterações realizadas.

Patrocínio/MG, 12 de Setembro de 2022


Juliano Tarabal Gonçalves

Superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado



REGULAMENTO DO 10º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

ARTIGO 1º– DOS OBJETIVOS

O 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro tem por objetivo a valorização e reconhecimento dos produtores e ampliação da Integração e participação dos produtores vinculados às cooperativas e associações do sistema Região do Cerrado Mineiro. E, com isso, promove 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: Responsável, Rastreável e de Alta Qualidade”.

ARTIGO 2º– DA ORGANIZAÇÃO

Realização: Carmocer, Carpec, Coagril, Coocaccer Araguari, Coopadap, Expocaccer e monteCCer.

Apoio: ACA, ACARPA, AMOCA, APPCER, Assocafé e Assogotardo.

Organização: Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

ARTIGO 3º – DA INSCRIÇÃO

PARÁGRAFO 1º: Somente poderão se inscrever no 10º Prêmio produtores que sejam associados ou cooperados de membros filiados à Federação dos Cafeicultores do Cerrado, e, nesta, credenciados. O produtor deverá inscrever sua amostra na cooperativa a qual é filiado. Para os produtores que forem apenas associados a alguma das associações filiadas, deverão inscrever sua amostra em uma das cooperativas filiadas, dentre elas uma à sua escolha independente do município, dentre aqueles delimitados na Região do Cerrado Mineiro. Ainda para os produtores somente associados será cobrado uma taxa de R\$150,00 (cento cinquenta reais) para inscrição de cada uma amostra, sendo essa taxa recolhida na cooperativa em que a amostra for inscrita. Nisso, segue abaixo, no **Quadro 01**, a descrição de municípios que possuem propriedades credenciadas por cooperativas:



Quadro 01- Relação de municípios que possuem propriedades credenciadas, distribuídas conforme associações e cooperativas.

Entidades	Carmocer; Carpec Assocafé	Coagril	Coocacer ACA	Coopadap Assogotardo	Expocaccer ACARPA APP CER	MonteCCer AMOCA
Municípios	Carmo do Paranaíba Lagoa Formosa Arapuá	Unaí Bonfinópolis de Minas Paracatu	Araguari Indianópolis Monte Alegre de Minas	São Gotardo Rio Paranaíba Campos Altos Santa Rosa da Serra Ibiá Tiros	Araxá Buritizeiro Campos Altos Coromandel Cruzeiro da Fortaleza Guimarânia João Pinheiro Patos de Minas Patrocínio Perdizes Pratinha Presidente Olegário Sacramento Serra do Salitre Tapira Unaí Varjão de Minas	Monte Carmelo Estrela do Sul Cascalho Rico Romaria

Atenção

Cada produtor (CPF ou CNPJ) está apto a inscrever apenas uma amostra na categoria **Natural** ou **Cereja Descascado**, com opção adicional de inscrever uma segunda amostra na categoria **Fermentação Induzida**. As propriedades que possuem mais de um proprietário somente poderão inscrever uma amostra na categoria Natural ou Cereja Descascado, com possibilidade de enviar uma segunda amostra na Categoria



Fermentação induzida, de forma que **os proprietários terão que elencar um dos sócios para que a inscrição seja feita em seu nome**. Além disso, é necessário selecionar por qual cooperativa pretendem-se concorrer.

Caso o produtor **seja cooperado ou associado em cooperativa ou associação filiada que esteja em outra microrregião de domicílio de sua propriedade terá autonomia** para escolher por qual Cooperativa irá concorrer.

Ainda **para os produtores somente associados será cobrado uma taxa de R\$150,00** (cento cinquenta reais) **para inscrição de cada uma amostra**, sendo essa taxa recolhida na cooperativa em que a amostra for inscrita.

PARÁGRAFO 2º: Estão habilitados a efetuarem inscrição e concorrer com amostras de café arábica, produzidas no ano/safra 2022/2023, somente cafeicultores cooperados ou associados de cooperativa ou associação filiada à Federação dos Cafeicultores. Além disso, o produtor deverá **estar cooperado** a uma das cooperativas e/ ou **associado** em uma das associações filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado antes do lançamento deste regulamento. Ou seja, **não será permitido a inscrição** de amostras por **produtores** que se **cooperaram e associaram após a divulgação** do presente **edital**, publicado no dia **01/08**.

Para credenciamento de propriedades:

- i. 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**).
- ii. Deve-se ter os dados necessários para o credenciamento de propriedade, os quais são adicionados ao sistema de rastreabilidade da Região do Cerrado Mineiro, são de responsabilidade da cooperativa e/ou associação e/ou Federação dos Cafeicultores do Cerrado que fará o credenciamento do produtor.
- iii. A propriedade de café deve estar situada a, no mínimo, **800 metros** acima do nível do mar (altitude mínima).



- iv. O 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.
- v. O produtor precisa estar em dia com a taxa anual de credenciamento da propriedade junto à Federação dos Cafeicultores. Os valores da taxa anual de credenciamento de propriedade estão no **Quadro 02** abaixo.

Quadro 02. Valores da taxa anual de credenciamento por área de café/propriedade

Área de café (ha)	Valor da taxa anual
1-40 há	R\$ 50,00
41-160 há	R\$ 148,75
161-600 há	R\$ 548,75
Acima de 600 há	R\$ 750,00

PARÁGRAFO 3º: Este Prêmio é composto por três categorias, são elas:

Categoria Café Natural: sistema pelo qual o café, recém-colhido, - pode passar por um processo de lavagem ou não - tem sua secagem (em terreiro e/ou secador) totalmente finalizada com casca e pergaminho (café em coco).

Categoria Café Cereja Descascado: o café cereja descascado é aquele que foi lavado, com a separação dos frutos verdes enquanto os frutos maduros boiam, passando então por descascador e seguindo posteriormente, para a secagem. E, ainda, há o café cereja desmucilado, aquele que após a etapa de descascamento dos frutos tem a mucilagem aderida ao pergaminho parcial ou totalmente retirada por desmuciladores mecânicos.

Categoria Café Fermentação Induzida: é todo o café, seja natural ou cereja descascado, que passou por processo de fermentação induzida, seja este processo anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, com ou sem adição de leveduras comerciais.

Definições Importantes:

Segundo Glossário de fitopatologia da Embrapa fermentação consiste em:



- (1) Oxidação de substâncias orgânicas na ausência de oxigênio molecular;
(2) Processo em que células ou outros microrganismos são cultivados, em meio líquido ou sólido, por um processo comercial ou experimental.

Tipos de fermentação

Sistema Anaeróbico:	Sistema Macroaeróbico	Sistema Aeróbico
<p>1 - Ausência de O₂; 2 – Ideal para a maioria das leveduras 3 – Produz álcool, ácido láctico dentre outros produtos; 4 – Maior controle do resultado (perfil).</p>	<p>1 – Presença mínima de O₂; 2 – Permite maior biodiversidade microbiana; 3 – Produz ácidos, dentre outros; 4 – Acontecem eventuais alterações.</p>	<p>1 – Em presença de O₂ 2 – Ideal para fungos filamentosos 3 – Maior biodiversidade possível 4 – Gera grande complexidade, mas resultados são incógnitas na maioria das regiões, podendo facilmente reduzir a qualidade.</p>

Atenção

Os cafés, desde a conferência da ficha de inscrição até a torra e a análise sensorial, serão avaliados por corpo de técnicos e árbitros com larga experiência em manusear os cafés destas categorias mencionadas acima. **Caso seja verificado que alguma das amostras enviadas não corresponde à respectiva categoria a qual foi submetida, esta será desclassificada automaticamente**, deixando de seguir para as etapas subseqüente dos 10º Prêmio.

Fica terminantemente proibida a participação de amostras submetidas a **processos com adição de outras substâncias ou alimentos que não sejam café**, ou ainda **processo de fermentação com emprego de leveduras comerciais que não sejam**



registradas no Ministério da Agricultura para esta justa finalidade. Caso a comissão técnica verifique a presença de lotes com nuances que remetam a “químicos” ou “artificial”, o lote poderá ser desclassificado. Senão, ainda **caso o comprador apresente alguma restrição quanto ao lote adquirido, o produtor que produziu o referido lote será convidado a se explicar e deverá se responsabilizar por eventuais prejuízos.**

PARÁGRAFO 4º: A ficha de inscrição, que deverá acompanhar a amostra, deverá ser retirada *online* através da intranet, ferramenta de cadastro dos produtores da Região. As inscrições deverão ser realizadas somente na **cooperativa filiada na qual o produtor pretende concorrer (Quadro 01)**. Além disso, no ato da inscrição, o produtor deverá informar o processo ao qual o café foi submetido, bem como as características deste processamento.

PARÁGRAFO 5º: As amostras deverão ser entregues pelas cooperativas filiadas diretamente na sede da Federação dos Cafeicultores situada na rua Rio Branco, número 231, bairro Cidade Jardim, CEP 38.747-076, no município de Patrocínio-MG, com prazo limite às 18 horas do dia 16/09.

PARÁGRAFO 6º: É vedado o envio de amostras por parte dos membros presentes das comissões Organizadora, Técnica e Julgadora do 10º Prêmio, bem como dos membros da Diretoria Executiva da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

ARTIGO 4º- DA ORGANIZAÇÃO

PARÁGRAFO 1º: O 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro terá suas atividades compostas pelas seguintes comissões: **I – COMISSÃO ORGANIZADORA; II – COMISSÃO AUDITORA; e III – COMISSÃO JULGADORA.**

- i. A **COMISSÃO ORGANIZADORA**, composta por colaboradores da Federação dos Cafeicultores do Cerrado e da FUNDACCER. Esta será responsável por planejar, gerir e executar o 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro. São responsabilidades desta Comissão Organizadora:

Federação dos Cafeicultores do Cerrado

- Garantir que, em cada etapa, os prazos e atividade programados sejam cumpridos;
- Coordenar as etapas de codificação das amostras aptas pela COMISSÃO AUDITORA contratada;
- Divulgar os resultados do **10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro** aos seus participantes;
- Selecionar os classificadores e degustadores de café que irão compor a comissão julgadora;
- Definir os compradores e alinhar quanto às regras de compra de cotas e participação no leilão, além de também providenciar o envio das amostras para o cupping do leilão;
- Intermediar o trâmite financeiro entre comprador e armazém responsável pelo recebimento e entrega do café ao produtor;
- Alinhar e coordenar a auditoria de embarque e a logística de retirada dos lotes.
- Resolver os casos omissos deste regulamento, em caráter definitivo.

- ii. A **COMISSÃO AUDITORA** será composta pela SAFE TRACE CAFÉ e SAVASSI, as quais terão as seguintes atribuições: SAFE TRACE CAFÉ- a) Codificar, de forma confidencial e imparcial, as amostras recebidas e aferidas pela Comissão Organizadora para as etapas classificatória, de conferência e de ranqueamento; b) Tabular todos os resultados obtidos durante as etapas do 10º Prêmio da Região do Cerrado Mineiro, sendo elas: etapa classificatória, etapa de conferência, etapa de ranqueamento; c) Homologar os resultados obtidos. SAVASSI- a) Ajustar curvas de torras para os cafés recebidos, de maneira que nenhum café seja desmerecido; b) Preparar as mesas de prova das etapas classificatória, de conferência e de ranqueamento; c) Coordenar e realizar as provas das amostras de conferência juntamente com os mesmos Q-Graders da etapa classificatória; d) Realizar a conferência físicas e sensorial dos lotes classificados; e) Auditar a entrada dos lotes finalistas (preparados) na Expocaccer; f) Auditar as etapas de viração de sacaria e lacrações (Selo de



Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro) no armazém da Expocaccer; g) Auditar os embarques dos lotes finalistas.

iii. A **COMISSÃO JULGADORA**, tanto para a etapa classificatória e de conferência quanto para a etapa de ranqueamento, deve:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas pela COMISSÃO AUDITORA a fim de prepara-las e avalia-la de forma isenta e imparcial, seguindo a metodologia para cafés especiais proposta pela Associação de Cafés Especiais - SCA;
- Coordenar as provas sensoriais e trabalhos operacionais e técnicos envolvidos nas etapas classificatórias, de conferência e de ranqueamento.

PARÁGRAFO 2º: A Comissão Julgadora terá duas composições diferentes, sendo a primeira composição visando as **etapas classificatórias e de conferência**, composta por no mínimo 8 (oito) Q-Graders, e um head judge, ambos previamente convidados pela Comissão Organizadora. A **etapa de ranqueamento** será composta por no mínimo 10 (dez) Q-Graders convidados pela Comissão Organizadora. O julgamento desta comissão será base para o ranqueamento dos cafés, estabelecendo as posições das amostras de acordo com a qualidade sensorial de cada uma destas.

ARTIGO 5º – DAS AMOSTRAS INSCRITAS

PARÁGRAFO 1º: Somente serão aceitos no 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, cafés da espécie arábica, safra 2022/2023, **tipo 2/3 - 8 Defeitos**, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira - COB, contida na instrução normativa nº 08 de 11 de junho de 2003, do MAPA, **peneira 16 e acima**, com vazamento **máximo de 5% na peneira 16 e livre de grãos PVA**. A Comissão Organizadora irá conferir o que está exposto no **Artigo 3º deste regulamento que, resumidamente, são os seguintes critérios:**

- i. A veracidade dos dados apresentados na ficha de inscrição apresentada com a amostra inscrita no 10º Prêmio da Região do Cerrado Mineiro;

- ii. A situação do cadastro do produtor e credenciamento da propriedade que a amostra é proveniente;
- iii. O peso da amostra inscrita, a qual deve ser de no mínimo 1,5kg (um quilograma e meio);
- iv. Cada produtor (CPF/CNPJ) poderá inscrever uma amostra na categoria Natural ou Cereja Descascado, com opção adicional de inscrever uma segunda amostra na categoria Fermentação Induzida;
- v. Na ficha de inscrição, é obrigatório preencher o campo classificador com o nome do responsável pelo preparo da amostra;
- vi. Na categoria de cafés fermentados, o produtor deverá preencher com descrições do processo adotado (exemplo: se foi pelo sistema anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, número de horas, etc.).

IMPORTANTE:

Amostras que estiverem com menos de 1,5kg (um quilograma e meio) e/ou sem a ficha de inscrição preenchida e assinada, e/ou que não derem entrada/recebimento na Federação dos Cafeicultores do Cerrado até às 18:00 horas do dia 16 de setembro de 2022 serão desclassificadas automaticamente por esta Comissão. Vale lembrar que a amostra deve representar fielmente o lote que será preparado e depositado na cooperativa filiada ao Sistema Organizacional Região do Cerrado Mineiro, obedecendo ao que está estipulado neste artigo.

Artigo 6º - DA ETAPA CLASSIFICATÓRIA / COOPERATIVA

PARÁGRAFO 1º: Além de cumprir os requisitos mencionados no Artigo 5º, os cafés inscritos serão avaliados pela **COMISSÃO JULGADORA** (Artigo 4º). Após as análises da Comissão Julgadora, os melhores lotes de cada categoria serão classificados por cooperativa conforme **Quadro 03**, abaixo:

Quadro 03. Demonstrativo de classificados em cada Cooperativa, por categoria

Cooperativa	Natural (Nº Classificados)	CD (Nº Classificados)	Fermentação Induzida (Nº Classificados)
Carmocer	10	3	5
Carpec	10	3	5
Coocacer	10	3	5
Coopadap	10	3	5
Expocacer	10	3	5
MonteCCer	10	3	5
Subtotal amostras classificadas	60	18	30
Total amostras classificadas		108	

ARTIGO 7º - DO RANQUEAMENTO REGIONAL

PARÁGRAFO 1º: Os produtores classificados em cada cooperativa terão suas amostras ranqueadas conforme o **Quadro 04**, elegendo, assim, os campeões da Região do Cerrado Mineiro. Para isso, as amostras codificadas serão submetidas à avaliação sensorial, realizada na utilização da metodologia de análise da Associação de Cafés Especiais - SCA. Nesta fase haverá a contribuição de Q-Graders especialistas - de comprovada reputação -, selecionados pela Comissão Organizadora, os quais irão pontuar os cafés, com a empresa auditora Safe Trace realizando o ranqueamento destes. Caso haja empate entre as amostras, a nota sensorial final do head judge servirá de critério de desempate.

Quadro 04. Demonstrativo de classificados por Cooperativa para o ranqueamento da Região, por categoria

Cooperativa	Natural (Nº Classificados)	CD (Nº Classificados)	Fermentação Induzida (Nº Classificados)
Carmocer	1º-5º	1º-2º	1º-3º
Carpec	1º-5º	1º-2º	1º-3º
Coocacer	1º-5º	1º-2º	1º-3º
Coopadap	1º-5º	1º-2º	1º-3º
Expocacer	1º-5º	1º-2º	1º-3º
MonteCCer	1º-5º	1º-2º	1º-3º
Subtotal amostras ranqueadas	35	12	18
Total amostras ranqueadas		60	

ARTIGO 8º - DO EVENTO DE PREMIAÇÃO

PARÁGRAFO 1º: Após esta divulgação, de cada cooperativa, será realizada a divulgação dos finalistas da Região, ou seja, a premiação dos 3 (três) primeiros, em colocação, de cada categoria. Além disso, será realizada a divulgação dos campeões: Troféu Responsável e Rastreável; e Troféu Escola de Atitude.

ARTIGO 9º - DO PREPARO DOS LOTES CAMPEÕES DA REGIÃO E DA LOGÍSTICA DE ENTREGA

PARÁGRAFO 1º: Os produtores que forem finalistas da etapa regional terão o período de **10/10/2022 a 11/11/2022** para preparar e depositar o lote na Expocaccer.

PARÁGRAFO 2º: Os lotes das **categorias Natural e Cereja Descascado deverão possuir 310kg (trezentos e dez quilogramas)**, que equivale a 5 (cinco) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) mais 10kg (dez quilogramas). Já os lotes da **categoria Fermentação Induzida deverão possuir 190kg (cento e noventa quilogramas)**, equivalentes a 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) mais 10kg (dez quilogramas). Estes lotes deverão estar devidamente armazenados em Big Bag de primeiro uso, isolados e identificados no armazém da cooperativa.

PARÁGRAFO 3º: Após o preparo, os lotes finalistas deverão ser enviados no período de 10/10/2022 a 11/11/2022 à Expocaccer, que será a cooperativa que cuidará da entrega dos lotes aos compradores, bem como, trâmites comerciais. No armazém da Expocaccer o lote será submetido à conferência física e sensorial.

ARTIGO 10º – DA CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL DOS LOTES

PARÁGRAFO 1º: A conferência física e sensorial dos lotes finalistas ocorrerá de 10/10/2022 a 04/11/2022 no armazém da Expocaccer. A conferência será realizada por Q-grader auditor, designado pela Comissão Organizadora.

PARÁGRAFO 2º: O lote preparado deve contabilizar os quilos referentes às retiradas das amostras para conferência, que são 10kg (dez quilogramas). O auditor amostrará o big bag formado por amostra de 10kg (dez quilogramas), e o acondicionará em embalagens



apropriadas e devidamente codificadas pela empresa Safe Trace, a qual será destinada para a conferência sensorial. Ressalta-se que o big bag auditado fica impossibilitado de ser movimentado dentro do armazém da cooperativa. A única exceção permitida é caso seja necessário movê-lo com o objetivo de ser transportado para o armazém que receberá os lotes finalistas.

Atenção!

- 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**.
- A diferença da balança em sua cooperativa no momento do recebimento/preparo do seu lote deve ser levada em consideração.
- Para garantia da rastreabilidade entre o armazém de origem e o armazém responsável pela logística, em relação ao peso, o armazém de origem deverá fornecer um documento com imagem do peso e o modelo da balança utilizada.
- Não serão permitidos rebenefícios de lote finalista já auditado na etapa de conferência.

PARÁGRAFO 3º: Na etapa de conferência da classificação física, será gerado um laudo (Anexo II) que deverá ser conferido e assinado por um classificador responsável da cooperativa, com base nos seguintes critérios:

- **Tipo 2/3 - 8 Defeitos**, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira – COB;
- **Peneira 16 e acima**, com vazamento máximo de 5% na peneira 16;
- Livre de grãos pretos, verdes e ardidos e defeitos extrínsecos, como pau, pedra e outros.

IMPORTANTE:



Amostras que apresentarem tipificação superior à **Tipo 2/3 - 8 Defeitos**, com presença de grãos pretos, verdes, ardidos ou ainda se houver defeitos extrínsecos e não corresponderem ao limite de vazamento de peneiras serão **desclassificadas automaticamente**.

PARÁGRAFO 4º: A amostra inscrita e que foi classificada e ranqueada será provada sensorialmente em espelho com a amostra no armazém. Caso haja alguma divergência entre as amostras apresentadas, seja pela classificação física como pela análise sensorial, é **passível do lote ser desclassificado**. Casos omissos serão analisados pela COMISSÃO ORGANIZADORA deste Prêmio.

PARÁGRAFO 5º: No ato da inscrição o produtor atesta que leu o regulamento e detém consciência de que deverá possuir a quantidade mínima do lote inscrito, conforme especificações físicas do **PARAGRAFO 2º do ARTIGO 9** deste regulamento.

Atenção!

Caso seja **constatado que o produtor inscreveu a amostra** e esta foi classificada e ranqueada, contudo, **o produtor não possui o lote** conforme especificações deste regulamento, o produtor, além de **não ter o lote comercializado, será impedido de participar do Prêmio Região do Cerrado Mineiro por DUAS edições consecutivas**.

PARÁGRAFO 6º: Os produtores finalistas obrigam-se a manter o lote em estoque, **sem comprometimento comercial, até a data do Leilão, em 30 de novembro de 2022**, ressaltando que as amostras inscritas já estão compromissadas com todas as etapas envolvidas do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:



Portanto, o produtor que assinar a ficha de Inscrição e inscrever sua amostra no 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, **está, automaticamente, comprometendo-se a comercializar seu café pelos preços praticados.**

PARÁGRAFO 7º: Na Expocaccer os cafés serão **reensacados em sacaria especial** e acondicionados em embalagem plástica de alta barreira, destinadas a cafés especiais escolhidos e adquiridos pela Comissão Organizadora, exclusivamente para o 10º Prêmio. Esta etapa acontecerá nos dias **05/12/2022 a 13/12/2022**. Ressalta-se que os custos envolvidos na aquisição das sacarias e embalagens de alta barreira, para a presente finalidade, serão de responsabilidade do produtor finalista.

ARTIGO 11º - Troféu Responsável e Rastreável

PARÁGRAFO 1º: Nesta nova premiação os produtores credenciados poderão inscrever projetos sociais ou ambientais e boas práticas agrícolas que sejam de realização da Fazenda. **Os projetos serão avaliados por especialistas que elegerão o melhor dentre eles em função de 5 (cinco) critérios, sendo eles: autenticidade, inovação, complexidade, impacto e valor compartilhado gerado.**

PARÁGRAFO 2º: Para inscrever o projeto social, **o produtor que for credenciado e se enquadrar dentre os finalistas**, deverá enviar, no período entre a data de divulgação da etapa cooperativa e o dia 11/11/2022, a ficha de inscrição (ANEXO III e IV), acompanhada de documentações comprobatórias da ação do projeto, bem como seu impacto e resultados, para o e-mail premio@cerradomineiro.org ou pessoalmente na sede da Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Caso seja necessário, além da conferência da documentação, os avaliadores agendarão uma visita in loco para conhecer de perto o projeto. A premiação se dará na Cerimônia do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:

O prazo de inscrição do projeto para concorrer ao **Troféu Responsável e Rastreável** será de 01/08 a 16/09/2022.

ARTIGO 12° - DOS MODELOS DE NEGÓCIO

PARÁGRAFO 1°: Para o 10° Prêmio Região do Cerrado Mineiro, serão trabalhados três modelos de negócio:

- i. **RESERVA MERCADO BRASILEIRO:** Dentro do pilar “conectar”, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado vê como fundamental que parte dos lotes premiados sejam destinados ao mercado brasileiros, dando aos consumidores locais acesso a cafés únicos, exclusivos e premiados da Denominação de Origem pioneira para cafés do Brasil. Por isso, 1 (uma) das 5 (cinco) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) da 1ª (primeira), 2ª (segunda) e 3ª (terceira) colocações de ambas as categorias (café Natural, Cereja Descascado e Fermentação Induzida) serão comercializadas previamente pela organização da Premiação. Esta 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas), será dividida em 3 (três) sacas de 20kg (vinte quilogramas).

Classificação	Valor da Saca (60kg)
1° Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 5.000,00
2° Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 3.000,00
3° Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 2.000,00

- ii. **LEILÃO:** Irão a leilão 4 (quatro) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Natural e Cereja Descascado e 4 (quatro) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) da primeira e



segunda colocação e 2 (duas) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) da categoria Fermentação Induzida dentre as 3 (três) primeiras colocações, com preço mínimo igual ao praticado na modalidade “Reserva Mercado Brasileiro”. E, os demais lotes classificados do 4º (quarto) ao 5º (quinto) lugar na categoria Natural terão as 5 (cinco) sacas comercializadas no leilão, carregando o valor mínimo de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais) por saca.

- iii. **SAFRA PREMIADA:** Os lotes finalistas da etapa regional não comercializados no leilão e que obtiverem pontuação mínima de 84 (oitenta e quatro) pontos serão comercializados na modalidade safra premiada, com o valor mínimo de R\$ 1.800,00 (mil e oitocentos reais) pela saca de 60kg (sessenta quilogramas).

PARÁGRAFO 2º: Os produtores finalistas, que terão seus lotes comercializados por meio da plataforma do Prêmio Região do Cerrado Mineiro, pagarão uma **taxa administrativa** à Federação dos Cafeicultores do Cerrado no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor a ser recebido. Esta taxa será destinada, em parte, ao apoio e manutenção dos projetos da Região do Cerrado Mineiro e, em parte, à premiação da escola vencedora do Troféu Escola de Atitude, bem como à doação para o Hospital de Amor (Instituto de Prevenção ao Câncer) de Patrocínio - MG.

ARTIGO 13º - DO CUPPING DO LEILÃO

PARÁGRAFO 1º: A partir do dia 07/11/2022, uma amostra de 300g (trezentas grammas) de grão cru de cada um dos finalistas da Região, em ambas as categorias, será enviada para que os compradores realizem o cupping e selecionem os lotes de interesse.

IMPORTANTE:

A Federação dos Cafeicultores do Cerrado garante a tramitação dos lotes do 10º Prêmio para o volume que consta neste regulamento (**ARTIGO 9º - Parágrafo Segundo**). Caso o



produtor tenha maior quantidade do lote envolvido, o mesmo não poderá utilizar a colocação e demais atribuições que o 10º Prêmio lhe confere para venda do lote excedente.

ARTIGO 14º - DAS CATEGORIAS DE QUALIDADE

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

- i. **Reserva Especial:** cafés classificados em primeiro lugar, em ambas as categorias;
- ii. **Safra Premiada:** cafés classificados em segundo e terceiro lugar, em ambas as categorias.

ARTIGO 15º - DA PREMIAÇÃO AOS GANHADORES

PARÁGRAFO 1º: Os preços que serão garantidos aos produtores ganhadores que foram aprovados na etapa de conferência física e sensorial, seguem descritos no **Quadro 05**, a seguir:

Quadro 05. Preços garantidos aos produtores das três primeiras colocações para as três categorias (Natural, CD e Fermentação Induzida)

Classificação	Valor por Saca (60kg)
1º Lugar	R\$ 5.000,00
2º Lugar	R\$ 3.000,00
3º Lugar	R\$ 2.000,00

PARÁGRAFO 2º: Ressalta-se que serão reduzidos do valor final de premiação do lote, os tributos e encargos, bem como, as taxas de seguro e armazenagem, cobrados pela Unidade Armazenadora, além da taxa administrativa que deverá ser paga à Federação dos Cafeicultores do Cerrado no valor de 10% (dez por cento) do valor final.



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 16° - PREMIAÇÃO DOS CLASSIFICADORES DOS CAFÉS CAMPEÕES

Os classificadores dos cafés campeões, sendo o primeiro colocado de cada uma das categorias, serão agraciados com premiação em dinheiro no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais). Além da premiação dos classificadores dos cafés campeões, os classificadores da cooperativa do sistema receberão um reconhecimento na forma de troféu e certificado de contribuição com o 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

ARTIGO 17° – PÓS-PRÊMIO

PARÁGRAFO 1°: Os produtores terão de **10/10/2022 a 11/11/2022** para depositar o lote finalista no armazém da Expocaccer. O depósito destes lotes será feito mediante acompanhamento de profissionais de auditoria. Ressalta-se que as despesas com transporte serão do produtor finalista. No período de **05/12/2022 a 13/12/2022** ocorrerá a etapa de **viração de sacaria** e lacrações (Selo de Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro) no armazém da Expocaccer. A viração de sacaria será feita mediante acompanhamento de profissionais de auditoria. Os 1º (primeiro), 2º (segundo) e 3º (terceiro) lugares de ambas as categorias terão os cafés **reensacados em sacaria especial de 20kg** (vinte quilogramas) e **30kg** (trinta quilogramas) e acondicionados em embalagens de alta barreira, escolhidos e adquiridos pela Comissão Organizadora, exclusivamente para o 10º Prêmio. Os lotes do leilão e da safra premiada também serão **reensacados em sacaria**

especial de 30kg (trinta quilogramas) e acondicionados embalagens de alta barreira. Cabe ressaltar que os custos envolvidos na aquisição das sacarias e embalagens de alta barreira serão de responsabilidade do produtor finalista.

PARÁGRAFO 2º: Do dia **19/12/2022 a 19/01/2023** será emitida a nota de transferência do lote para comprador. A partir desta data - **19/12/2022 - os compradores terão até 30 (trinta) dias corridos** para efetuar o **pagamento dos lotes adquiridos**.

PARÁGRAFO 3º: O **embarque dos lotes finalistas** ocorrerá de **19/12/2022 a 19/01/2023**. O embarque será autorizado apenas para lotes devidamente quitados. Caso haja demanda de retirada dos lotes sem que tenha sido feito o pagamento, tal demanda deve ser avaliada e aprovada pela Expocaccer. O embarque ocorrerá mediante acompanhamento de profissionais de auditoria e deve ser comunicado ao armazém e à coordenação financeira e de logística com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. Os custos com armazenamento do café durante o período de embarque serão de responsabilidade do comprador do lote finalista.

PARÁGRAFO 4º: A Federação dos Cafeicultores do Cerrado se responsabilizará e assegurará o embarque, mediante auditorias, apenas no período de **19/12/2022 a 19/01/2023**. Após este período, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado se isenta de toda e qualquer responsabilidade acerca do lote adquirido pelo comprador.

ARTIGO 18º – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

PARÁGRAFO 1º: As decisões da COMISSÃO JULGADORA, COMISSÃO AUDITORA e COMISSÃO ORGANIZADORA são definitivas e abonadas de recursos, cabendo aos participantes as acatarem uma vez que detêm pleno conhecimento deste regulamento e prestaram concordância no ato da inscrição.

IMPORTANTE:



Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do 10° Prêmio.	
PROGRAMAÇÃO COMPLETA 10° PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO	
DIVULGAÇÃO	
DIVULGAÇÃO DO 10° PRÊMIO E TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE	01/08/2022
INSCRIÇÕES	
INSCRIÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARA CONCORRER AO “TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE”	01/08/2022 a 30/09/2022
AVALIAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO INSCRITAS NO “TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE”	03/10/2022 a 17/10/2022
RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS NA FEDERAÇÃO	01/08/2022 a 16/09/2022 (até 18:00hs)
ETAPA CLASSIFICATÓRIA / COOPERATIVAS	
CODIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS	19/09/2022
ETAPA CLASSIFICATÓRIA	19/09/2022 a 24/09/2022
DIVULGAÇÃO DOS CLASSIFICADOS	27/09/2022 (até 18:00hs)
ETAPA DE RANQUIAMENTO REGIONAL	
SUBMISSÃO DOS PROJETOS PARA PARTICIPAÇÃO DO TROFÉU RESPONSÁVEL RASTREÁVEL	Divulgação dos finalistas das etapas cooperativas até o dia 11/09/2022
AVALIAÇÃO DOS PROJETOS TROFÉU RESPONSÁVEL RASTREÁVEL	18/11/2022 a 18/11/2022
ETAPA DE RANQUEAMENTO DOS LOTES FINALISTAS	05/10/2022 a 08/10/2022
DIVULGAÇÃO DOS RANQUEADOS	Durante as Etapas Cooperativas
EVENTO DE PREMIAÇÃO REGIONAL	
DIVULGAÇÃO DOS PREMIADOS	30/11/2022 (Quarta Feira)
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	
PREPARO DOS LOTES	10/10/2022 a 11/11/2022
ENTRADA DOS LOTES FINALISTAS NA EXPOCACCER	10/10/2022 a 11/11/2022
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	10/10/2022 a 04/11/2022
LEILÃO	
LEILÃO	30/11/2022 (Quarta Feira)
LOGÍSTICA DOS LOTES COM ENTREGA E RECEBIMENTO	
VIRAÇÃO DE SACARIA E LACRAÇÕES	05/12/2022 a 13/12/2022
FECHAMENTO DE COMPRA E ENVIO DA INSTRUÇÃO DE EMISSÃO DA NF PARA O PRODUTOR	12/12/2022 a 13/12/2022
ENVIO DA NF DE VENDA DO CAFÉ PARA EXPOCACCER	13/12/2022 a 16/12/2022



TRANSFERÊNCIA DOS LOTES FINALISTAS PARA A EXPOCACER.	16/12/2022 a 17/12/2022
TRANSFERÊNCIA DOS LOTES FINALISTAS DA EXPOCACER PARA O COMPRADOR MEDIANTE PAGAMENTO	19/12/2022 a 19/01/2023
EMBARQUES	19/12/2022 a 19/01/2023
PAGAMENTO AOS PRODUTORES	23/01/2023

ANEXO I

Lista dos 55 Municípios que compõem a Região do Cerrado Mineiro:

1. Abadia dos Dourados
2. Araguari
3. Arapuá
4. Araxá
5. Bambuí
6. Bonfinópolis de Minas
7. Buritis
8. Buritizeiro
9. Campos Altos
10. Canápolis
11. Carmo do Paranaíba
12. Cascalho Rico
13. Conquista
14. Coromandel
15. Córrego D'Anta
16. Cruzeiro da Fortaleza
17. Douradoquara
18. Estrela do Sul
19. Grupiara
20. Guarda-Mór
21. Guimarânia
22. Ibiá
23. Indianópolis
24. Iraí de Minas
25. João Pinheiro
26. Lagamar
27. Lagoa Formosa
28. Matutina
29. Medeiros
30. Monte Alegre de Minas
31. Monte Carmelo
32. Nova Ponte
33. Paracatu
34. Patos de Minas
35. Patrocínio
36. Pedrinópolis



Federação dos Cafeicultores do Cerrado

37. Perdizes
38. Pratinha
39. Presidente Olegário
40. Rio Paranaíba
41. Romaria
42. Sacramento
43. Santa Juliana
44. Santa Rosa da Serra
45. São Gonçalo do Abaeté
46. São Gotardo
47. Serra do Salitre
48. Tapira
49. Tiros
50. Tupaciguara
51. Uberaba
52. Uberlândia
53. Unai
54. Varjão de Minas
55. Vazante



**Região
do Cerrado
Mineiro**
Denominação de Origem

Rua Rio Branco, 231 - Cidade Jardim
Cep 38747-076 - Patrocínio, MG
Tel +55 34 3831 2096
www.cerradomineiro.org

Anexo II

RELATÓRIO TÉCNICO DA CONFERÊNCIA FÍSICA

Com vistas a cumprir o Regulamento do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, o presente documento atesta como auditado e conferido o lote finalista de código identificador número _____ do produtor _____, fazenda _____, da categoria _____ depositado em _____, sendo verdadeiro:

- **DOCUMENTOS DE REGULARIDADE:** () Sim () Não
- **BIGBAG DE PRIMEIRO USO:** () Sim () Não
- **QUANTIDADE MÍNIMA –**
310kg para Natural e Cereja Descascado: () Sim () Não
190kg para Fermentação Induzida: () Sim () Não

Conferência Física				
Lote número	% Vazamento P16*	% Grãos tipo moca*	Quantidade de defeitos**	Tipo**

* em 100 gramas de grão cru;

** em 300 gramas conforme Instrução Normativa nº 08 de 11 junho de 2003.

Portanto, o referido lote finalista está _____ para as etapas seguintes do 9º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

_____, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Responsável pela Auditoria dos Lotes Finalistas do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro

Assinatura do Responsável do Armazém durante Auditoria

Anexo III

Regulamento do Troféu Responsável e Rastreável

1. Troféu Responsável e Rastreável

Nesta etapa os produtores finalistas poderão inscrever projetos sociais, ambientais e boas práticas agrícolas que sejam de realização da fazenda ou que tenham o seu apoio/patrocínio. **Os projetos serão avaliados por especialistas que elegerão o projeto melhor avaliado pela banca examinadora.**

Nesse contexto, para inscrever o projeto social o produtor credenciado deverá enviar, entre os dias 01 de agosto de 2022 a 16 de setembro de 2022, a ficha de inscrição acompanhada de documentações comprobatórias da ação do projeto, bem como de seu impacto e resultados, para o e-mail premio@cerradomineiro.org ou pessoalmente na sede da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

2. Banca avaliadora dos projetos

A banca avaliadora dos projetos será composta por técnicos de empresas idôneas que trabalham com pesquisa, extensão e certificação. Os projetos serão avaliados por estes técnicos, baseando-se nos documentos comprobatórios anexos à ficha de inscrição. Logo, os critérios de avaliação serão:

- I. Autenticidade/Inovação;
- II. Complexidade; e
- III. Impacto/ Valor compartilhado.

Cada um destes critérios será pontuado pelos avaliadores com notas de **0 (zero) a 10 (dez) pontos e o maior resultado final fruto da somatória desses três valores será o daquele a ser considerado o melhor projeto aquele.**

2.1. Critérios de avaliação dos projetos

- I) **Autenticidade e Inovação:** Neste aspecto será avaliado o quão original e genuíno é o projeto. Serão melhor avaliados aqueles considerados mais originais e inéditos, que apresentem mais aspectos inovadores.
- II) **Complexidade:** Neste critério serão avaliadas as ações e/ou etapas executadas no projeto e seu grau de complexidade.
- III) **Impacto e valor compartilhado:** Neste aspecto será avaliado, além da percepção de valor da ação para o público-alvo, o aprendizado gerado na própria executora da ação, considerando quais frutos podem ser colhidos não apenas para os beneficiários do projeto, mas também para aqueles que o executaram.

2.2. Documentos comprobatórios

Para cada uma das informações demandadas no item **Identificação do Projeto** da **Ficha de Inscrição**, deverá ser apresentado o **respectivo documento comprobatório**. Este documento poderá ser: **declaração, projeto, laudo, relatório, fotos, listas de presença e certificados**.

Projetos que foram apresentados sem a documentação comprobatória não serão analisados pela banca, ficando, portanto, desclassificados, bem como aqueles projetos que já foram ganhadores deste troféu em edições anteriores, inválidos de serem novamente inscritos.

Após a seleção do melhor projeto pelos avaliadores, a comissão organizadora poderá agendar uma visita *in loco* para conhecer, de perto, o(s) projeto(s). Caso haja divergência entre as informações enviadas via documentos comprobatórios e validação *in loco*, o projeto será desclassificado e há de ser considerado o segundo projeto melhor avaliado.

3. Premiação

A premiação se dará na Cerimônia do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, no dia 30 de novembro de 2022. O produtor será reconhecido com o **Troféu Responsável e Rastreável**.

Anexo IV

**FORMULÁRIO DE APRESENTAÇÃO DE PROJETO SOCIAL,
AMBIENTAL OU BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS
10º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO ETAPA
RESPONSÁVEL E RASTREÁVEL**

Projeto Social Projeto Ambiental Boas Práticas Agrícolas

Identificação do Produtor Finalista	
Nome	
CPF	
Fazenda	
Telefone	

Identificação do Projeto		Nº Documento Comprobatório
Nome do projeto		
Local de atuação		
Objetivo do projeto		
Público beneficiado (número e perfil)		
Descrição da atuação		
Ações já desenvolvidas		

Tempo de duração do projeto		
Impacto gerado		
Resultados já obtidos		
Reconhecimentos ou premiações (caso haja)		
Parceiros envolvidos (caso haja)		

Quer falar mais sobre o projeto? Use este espaço!

Anexo V

Patrocínio, ____ de _____ de 2022.

Eu _____, produtor finalista do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro | 2022, autorizo a venda do(s) meu(s) lote(s) já depositado(s) no armazém da Expocaccer, com a finalidade de participar de todas as etapas do 10º Prêmio, principalmente do leilão a ser realizado no dia 30 de novembro de 2022, pois estou ciente dos lances mínimos descritos abaixo:

1º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 5.000,00/saca;

2º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 3.000,00/saca;

3º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 2.000,00/saca;

E, demais colocados na categoria natural ou cereja descascado ou fermentação induzida: R\$ 1.800,00/saca.

Consoante a isto, assino,

Assinatura do produtor – finalista do 10º Prêmio Região do Cerrado Mineiro