

REGULAMENTO



**19º CONCURSO NACIONAL
ABIC DE QUALIDADE DO CAFÉ**

Origens do Brasil

SAFRA 2022



Regulamento do 19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - Safra 2022

As disposições deste documento visam regular o 19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - safra 2022, instituído e organizado pela Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC.

OBJETIVO

Artigo 1 - O 19º 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 em território brasileiro na safra 2022.

- 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, incluindo processo de fermentação. 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* deverão ser do tipo 2/3 para melhor de acordo com a Tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme Instrução Normativa Nº 08 de 11/06/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A peneira deverá ser 16, 17 e 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* deverão ser do tipo 6 para melhor de acordo com a Tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme Instrução Normativa Nº 08 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 e a bebida final com nota mínima de 7,3 pontos (metodologia do PQC). **Serão desclassificadas todas as amostras que não obedecerem a esses critérios.**

INSCRIÇÃO

Artigo 7 - Cada propriedade poderá inscrever apenas 1 amostra do microlote representativos dos cafés da região, que deverá estar indicada no formulário de inscrição, **indicando as espécies *Coffea arábica* e/ou *Coffea canephora* (conilon / robusta) e a forma de preparo (natural ou cereja descascado).**

Artigo 8 - A amostra do café inscrito no Concurso deverá representar fielmente o microlote de 2 sacas de 60 kg do café beneficiado.

Artigo 9 - 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 10 - A Ficha de Inscrição e o Regulamento deste Concurso estão disponíveis no site da ABIC <http://www.abic.com.br>. A ficha de inscrição terá duas versões: online, que estará no site da ABIC e deve ser preenchida e a que deve ser impressa, presente no anexo 1 deste regulamento. Ambas precisam ser preenchidas pelo produtor e a versão impressa deve ser encaminhada junto com a amostra, por correio (SEDEX ou PAC), para o seguinte endereço:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ - ABIC

A/C – Mônica Pinto

Assunto: 19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - Safra 2022

Endereço: Rua Visconde de Inhaúma, 50 - 8º andar - Centro - 20091-0007 - Rio de Janeiro- RJ

• **Parágrafo único:** não serão aceitas inscrições que preencherem apenas uma das versões da ficha de inscrição.

Artigo 11 - 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 pelo produtor e acompanhar a amostra.

Artigo 12 - É de responsabilidade do produtor 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 13 - 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 ~~02 de setembro de 2022~~ **15 de setembro de 2022**.

• **Parágrafo único:** As amostras recebidas serão registradas, codificadas e apresentadas ao júri técnico para uma pré-seleção onde serão classificadas quanto ao tipo, cor, aspecto, umidade, atividade de água, defeitos e à qualidade de bebida. **As amostras selecionadas para o concurso serão aquelas que cumprirem as características mínimas exigidas por espécies descritas no artigo 5 e artigo 6 deste regulamento.**

AVALIAÇÃO - Qualidade e Sustentabilidade

Artigo 14 - 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 (consulte a relação em <https://www.abic.com.br/certificacoes/qualidade/>), cujos nomes serão divulgados no site da ABIC. Este grupo formará o Júri Técnico.

Artigo 15 - As amostras de café enviadas serão separadas de acordo com as espécies e avaliadas, 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. **O resultado dessa avaliação contará com peso de 90% na nota final.**

• **Parágrafo primeiro** - A pontuação mínima admissível para classificar os lotes para o leilão dos cafés premiados da ABIC é de 7.3 pontos na escala PQC. Caso não alcance a nota mínima o café será desclassificado.

Artigo 16 - As provas com a Comissão Julgadora serão realizadas na **segunda quinzena de setembro e na primeira quinzena outubro de 2022**.

Artigo 17 - A propriedade será avaliada quanto ao nível de Sustentabilidade através da apresentação do certificado de Sustentabilidade emitido por organização reconhecida nacional ou internacionalmente ou através de um questionário disponível no site www.abic.com.br fornecido pela Comissão Organizadora. **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 e 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 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, Cooxupé, Empresa Interagropecuária S A, ED&F Man Volcafe Brasil Ltda, Olam Coffee e Bourbon Specialty coffees S/A. 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 até o dia ~~02 de setembro de 2022~~ **15 de setembro de 2022**.

CLASSIFICAÇÃO

Artigo 18 - 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* e por região produtora.

Artigo 19 - Cada região terá um café vencedor e a classificação final será definida pela maior nota entre os **lotes inscritos representativos da região produtora**. Cada origem 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 no dia ~~03 de outubro de 2022~~ **14 de outubro de 2022** e dos demais lotes aptos a participar do leilão (repescagem).

• Parágrafo único – As maiores notas atingidas das espécies Arabica e Canephora também terão seu mérito reconhecido, agregando um reconhecimento extra à maior nota da sua respectiva região produtora.

LEILÃO

Artigo 20 - Os microlotes vencedores serão ofertados num leilão online, a ser realizado no período de ~~17 a 19 de outubro de 2022~~ **24 a 26 de outubro de 2022**, com as respectivas informações da região, produtor, espécie, notas finais e características sensoriais do lote.

• Parágrafo único – Os lotes desclassificados que atingirem notas acima de 8,0 pontos na classificação final estão automaticamente aptos a também participarem do leilão (repescagem), limitando-se a dois microlotes (campeão + vice) por origem.

Artigo 21 - Após abertura do leilão, fica liberado o recebimento dos lances eletrônicos. Para participar, a empresa interessada deve **preencher um cadastro na plataforma do leilão e o termo de compromisso de compra**. Os lances poderão ser enviados até às 17h00 horas do dia ~~06 de outubro de 2022~~ **26 de outubro de 2022**.

Artigo 22 - Os lances podem ser dirigidos para qualquer microlote, campeões ou da repescagem, 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 primeiro - O lance mínimo aceito para todos os cafés finalistas da espécie *Coffea arabica* será de **70% (setenta por cento) acima da cotação B3 do dia anterior a abertura do leilão.**

• Parágrafo segundo - O lance mínimo aceito para todos os cafés finalistas da espécie *Coffea canephora* será de **70% (setenta por cento) acima da cotação Cepea/Esalq do dia anterior a abertura do leilão.**

Artigo 23 - Podem participar do leilão pessoas jurídicas, de qualquer atividade ou ramo de negócios, desde que regularmente inscritas e com termo de compromisso da compra. **Não será aceita a participação de pessoas físicas.**

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

Artigo 24 - 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 25 - Os preços ofertados correspondem à entrega do café no tipo definido no Concurso, correspondendo fielmente à amostra enviada, em sacaria nova, e a retirada do microlote será por conta do comprador no armazém indicado na ficha de inscrição, no Estado de origem do lote.

Artigo 26 - 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 27 - O resultado do leilão será conhecido no dia ~~07 de outubro de 2022~~ **27 de outubro de 2022**, 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 descritos:

• Categoria Ouro arábica - Maior valor de aquisição por saca - Será considerado o maior valor pago por saca adquirida, de café da espécie *Coffea arábica*;

• Categoria Ouro canéfora - Maior valor de aquisição por saca - Será considerado o maior valor pago por saca adquirida, de café da espécie *Coffea canephora*;

• 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 28 - Dúvidas de interpretação e omissões deste regulamento serão resolvidas e decididas pela Comissão Coordenadora do Concurso Nacional.

Artigo 29 - 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 30 - A cerimônia de premiação será realizada no **mês de novembro de 2022**, durante o **28º ENCAFÉ**, em data ~~e-locat~~ a ser divulgada pela ABIC.

CRONOGRAMA

DATA	ETAPA
24/05/2022	Lançamento do 19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - safra 2022
02/09/2022 15/09/2022	Prazo final para entrega das fichas de inscrição dos lotes e das amostras dos cafés
02/09/2022 15/09/2022	Prazo final para entrega do certificado e/ou questionário preenchido sobre práticas sustentáveis na propriedade produtora.
Segunda quinzena de setembro e primeira quinzena de outubro de 2022	Prova das amostras de café inscritas pelo júri técnico.
03/10/2022 14/10/2022	Divulgação da classificação final do concurso e dos demais lotes aptos a participar do leilão (repescagem).
04 a 06/10/2022 24 a 26/10/2022	Leilão - envio do lance comprador
07/09/2022 27/09/2022	Divulgação do Resultado do leilão e das empresas Campeãs
Novembro de 2022	Cerimônia de premiação <i>durante o 28º ENCAFÉ</i>

ANEXO 1

19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café Origens do Brasil - safra 2022

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

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ - ABIC

A/C - Mônica Pinto

Assunto: 19º Concurso Nacional ABIC de Qualidade de Café - Origens do Brasil - Safra 2022

Endereço: Rua Visconde de Inhaúma, 50 - 8º andar - Centro - 20091-0007 - Rio de Janeiro- RJ