

PRÊMIO CAFÉS ESPECIAIS DE AFONSO CLÁUDIO/ES-BRASIL 2018

Apresentação

Afonso Cláudio possui 951,42 km² de extensão territorial. A sede está a 138 km da capital, localizando-se na região Centro Sul Serrana e faz parte do Território das Montanhas e das Águas do Espírito Santo. Quanto ao aspecto político administrativo, é constituído por nove distritos: Sede, São Francisco Xavier do Guandu, Ibicaba, Serra Pelada, Piracema, Fazenda Guandu, Pontões, São Luiz de Boa Sorte e Mata Fria.

Afonso Cláudio sempre se destacou na cafeicultura (cafés arábica e conilon), tendo a primeira exportação para a Europa, partindo de terras afonso-claudenses, em 1966 e, no ano de 1967, ocorreu o primeiro concurso municipal. É a principal atividade do município, sendo cultivada em mais de 2.000 estabelecimentos agropecuários, predominantemente da agricultura familiar. As espécies plantadas ocupam uma área de aproximadamente 11.240 hectares onde, em 2017, produziu-se mais de 266.500 sacas beneficiadas de 60 kg. São quase 8.000 pessoas diretamente envolvidas que, em 2016, geraram uma renda bruta de R\$ 119.327.000,00.

O município vem sendo destaque na produção de cafés especiais, tendo atraído a atenção de muitas pessoas, inclusive de fora do país, tornando-o como referência neste segmento, com alto valor agregado e melhorando a renda de muitas famílias. Grande parte dessa conquista se deu através de um trabalho intensivo junto aos agricultores com acompanhamento técnico e promoção de ações de incentivo e formação, visando melhorias na produtividade e qualidade.

Ao longo dos anos, muitos resultados já foram alcançados e uma parcela significativa dos agricultores está seguindo as normas e procedimentos para a produção de cafés superiores. De encontro a esse desafio, o Prêmio Cafés Especiais de Afonso Cláudio/ES-Brasil 2018, nas categorias arábica e conilon, busca incentivar a produção de cafés de qualidade superior, produzidos de forma sustentável.

Regulamento

Art. 1º - Das Datas e Prazos

As inscrições e envio das amostras deverão ser realizadas no período de 13/08/2018 à 02/10/2018, no horário de 08h00min às 16h00min, no Escritório Local do Incaper e na Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico, em Afonso Cláudio.

A divulgação dos 20 primeiros colocados por categoria será realizada no dia 15/10/2018. A auditoria nas propriedades para verificação das boas práticas agrícolas e retirada da amostra real do café será no período de 17/10/2018 à 25/10/2018. A avaliação sensorial dos finalistas será no dia 20/11/2018. O evento de encerramento e premiação dos vencedores será realizado no dia 23/11/2018.

Art. 2º - Requisitos para Habilitação dos Concorrentes

Estarão aptos a participar agricultores do município de Afonso Cláudio, sendo necessária a apresentação da Inscrição Estadual de Produtor, documento da terra (CCIR-INCRA), contrato de parceria ou comodato, bloco de notas regularizado (“bloco do produtor”) e, sendo agricultor familiar, a DAP – Declaração de Aptidão ao PRONAF (Carta de Aptidão).

Art. 3º - Padrão das Amostras

Categoria Arábica

Serão admitidos cafés que apresentem os seguintes padrões:

- Preparo: Cereja descascado ou despulpado;
- Peneira: Bica corrida;
- Bebida: Acima de 80 pontos protocolo SCAA – Specialty Coffee Association of America (Associação Americana de Cafés Especiais);
- Aspecto: Uniforme;
- Umidade: 11% a 12%;
- Safra: 2018.

Categoria Conilon

Serão admitidos cafés que apresentem os seguintes padrões:

- Preparo: Natural, Cereja descascado ou despulpado;
- Peneira: Bica corrida;
- Bebida: Acima de 75 pontos protocolo CQI – Coffee Quality Institute (Instituto da Qualidade do Café);
- Aspecto: Uniforme;
- Umidade: 11% a 12%;
- Safra: 2018.

Art. 4º - Lotes Inscritos

Serão aceitos lotes com no mínimo 06 sacas beneficiadas (360 kg líquido) e máximo de 20 sacas beneficiadas (1.200 kg líquido).

Art. 5º - Da Quantidade de Lotes por Agricultor

Um mesmo agricultor ou agricultora poderá participar com apenas um lote por categoria e por estabelecimento agropecuário

Art. 6º - Da Entrega das Amostras

As amostras deverão ser enviadas para o Escritório Local do Incaper ou à Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico até a data estipulada no cronograma de entrega. As amostras devem ser enviadas em duas vias lacradas e identificadas, juntamente com a ficha de inscrição devidamente assinada. Cada amostra deverá conter 1,0 kg por via, sem beneficiamento ou pila. Uma vez recebidas, as amostras serão identificadas e codificadas para posteriormente serem submetidas à análise e classificação dos árbitros com total isenção e imparcialidade.

Art. 7º - Comissão Julgadora

A Comissão Julgadora será constituída por 05 profissionais com experiência comprovada na área de degustação e classificação de cafés especiais. Estes profissionais serão indicados e aprovados pela Comissão Organizadora. A avaliação das amostras será realizada no laboratório de análise sensorial do Incaper em Brejetuba/ES.

Art. 8º - Dos Finalistas

Serão classificados os 20 lotes que obtiverem as maiores notas atribuídas pela Comissão Julgadora em cada categoria.

Art. 9º - Preparação dos Lotes Finalistas

Os 20 lotes classificados de cada categoria na primeira etapa serão novamente avaliados pela comissão julgadora, onde serão coletadas amostras dos lotes classificados e submetidos à nova avaliação. O lote que não estiver compatível com a amostragem da primeira fase será eliminado.

Art. 10 - Da Avaliação das Boas Práticas Agrícolas e Critérios Socioambientais e econômicos.

Todos os vinte finalistas de cada categoria receberão auditoria em suas propriedades a fim de serem avaliados quanto à observância dos critérios socioambientais e econômicos de acordo com currículo de sustentabilidade do Incaper.

Art. 11 - Da Avaliação dos Critérios das Boas Práticas Agrícolas

Cada item constante nos critérios socioambientais e econômicos será avaliado, alcançando nota máxima de 20 pontos. Na avaliação sensorial, os cafés receberão nota máxima de 80 pontos, que somados aos 20 pontos dos critérios acima, poderão alcançar nota máxima de 100 pontos. O lote que, na somatória atingir maior nota, será conhecido como vencedor e assim respectivamente os demais classificados.

Art. 12 - Dos Vencedores

Serão declarados vencedores de cada categoria os cafés que, somados à avaliação sensorial e à avaliação dos critérios socioeconômico e ambientais, que obtiverem a maior pontuação.

Art. 13 - Da Premiação Final

Categoria Arábica

1º colocado: R\$ 4.000,00;
2º colocado: R\$ 2.000,00;
3º colocado: R\$ 1.500,00;
4º colocado: R\$ 1.000,00;
5º colocado: R\$ 500,00;
6º ao 10º Colocado: 250,00.

Categoria Conilon

1º colocado: R\$ 4.000,00;
2º colocado: R\$ 2.000,00;
3º colocado: R\$ 1.500,00;
4º colocado: R\$ 1.000,00;
5º colocado: R\$ 500,00;
6º ao 10º Colocado: 250,00.

Art. 14 – Premiação Extra

O melhor café de cada distrito que enviar mais de cinco amostras por categoria receberá R\$ 500,00 de premiação. No caso da participação das duas categorias por distrito, o melhor café de cada uma receberá 50% da premiação (R\$ 250,00), respeitando-se a quantidade mínima de cinco amostras enviadas por categoria.

Art. 15 – Das Disposições Gerais

As decisões da comissão julgadora serão decisivas e irrecorríveis cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento e deram concordância no ato da inscrição.