



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



NORESTE PREMIUM COFFE 2024

REGULAMENTO DO NORESTE PREMIUM COFFE - EDIÇÃO 2024

1) DO OBJETIVO

O NORESTE PREMIUM COFFE – Edição 2024 consiste no reconhecimento dos produtores rurais da região Noroeste do ES que produzam café Canephora de qualidade, com o objetivo de incentivar a produção de cafés de alta qualidade, atendendo aos regulamentos nacionais de boas práticas de produção e, conseqüentemente, os quesitos de sustentabilidade para a cadeia produtiva cafeeira.

2) DOS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO DOS PARTICIPANTES

a) Poderão participar do NORESTE PREMIUM COFFE produtores de café conilon e robusta de todos os 17 municípios que compreendem a REGIÃO NOROESTE do estado do Espírito Santo: Águia Branca, Águia Doce do Norte, Alto Rio Novo, Barra de São Francisco, Baixo Guandu, Boa Esperança, Colatina, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Marilândia, Mantenópolis, Nova Venécia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, Vila Pavão e Vila Valério.

b) Estarão aptos a participar produtores da REGIÃO NOROESTE, sendo necessária a apresentação da ficha de inscrição, documento pessoal de identificação que contenha o número do CPF e documento que comprove a propriedade ou posse do imóvel (escritura, contrato de parceria, comodato e arrendamento).

3) DATAS E PRAZOS

a) Publicação e divulgação do Regulamento do NORESTE PREMIUM COFFE de **08/06/24 a 16/08/2024**.

b) A inscrição deve ser realizada no período de **17/06/2024 a 16/08/2024**, de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 16:00 hs, nos Escritórios do Incaper de: Águia Branca, Águia Doce do Norte, Alto Rio Novo, Barra de São Francisco, Baixo Guandu, Boa Esperança, Colatina, Ecoporanga, Governador Lindenberg, Marilândia, Mantenópolis, Nova Venécia, Pancas, São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, Vila Pavão e Vila Valério ou pelo telefone desses escritórios que se encontram no site incaper.es.gov.br.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

- c) A coleta/recebimento das amostras será realizada de **19/08/24 a 22/08/24**, nos escritórios do Incaper onde foi feito a inscrição;
- d) A análise sensorial dos lotes inscritos será realizada de **26/08/2024 a 30/08/2024**;
- e) A divulgação dos 10 (dez) finalistas classificados será realizada no dia **02/09/2024**;
- f) Auditoria nas propriedades para verificação das boas práticas agrícolas e coleta de amostras dos lotes classificados será realizada no período de **04/09/2024 a 10/09/2024**;
- g) O Evento de Encerramento e Premiação dos Vencedores será realizado na Feira de Agronegócios **Expo Águia em Águia Branca-ES, que acontecerá nos dias 13 a 15 de setembro de 2024 sendo a premiação no dia 13/09/2024**.

4) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

A comissão organizadora formada por 2 (dois) representantes do Incaper, 1 (um) representante da iniciativa privada e 1 (um) representante do sindicato dos trabalhadores rurais, 1 (um) representante da Prefeitura Municipal de Águia Branca-ES, podendo propor alterações, esclarecer dúvidas e sanar interpretações ambíguas deste regulamento.

5) DO PADRÃO DOS LOTES

- a) Serão admitidos cafés que apresentem os seguintes padrões, de acordo com a categoria:
 - i) Categoria: Café Conilon
 - (1) Preparo: café natural, fermentado, cereja descascado ou despulpado;
 - (2) Peneira: 13;
 - (3) Bebida: café acima de 80 pontos (Coffee Quality Institute - CQI);
 - (4) Aspecto: uniforme;
 - (5) Umidade: 11% a 12%;
 - (6) Safra: 2023/2024.

Serão aceitos cafés que no pós-colheita são levados aos processos:



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

- via seca (fruto seco com todas as suas partes constituintes, resultando nos cafés em coco/café natural);
- via úmida (cafés secos após a retirada da casca do fruto, podendo ainda, haver ou não, a retirada da mucilagem por fermentação natural ou com uso de desmuciladores mecânicos);
- fermentações induzidas ou controladas, onde os frutos - na sua forma natural ou descascados ou desmucilados ou despolidos - são induzidos de forma deliberada no intuito de promover fermentações (igual ou superiores a 10 horas contínuas ou intermitentes) aeróbicas ou anaeróbicas, com ou sem adição de microrganismos.

ATENÇÃO: Serão desclassificados cafés com adição artificial no processo fermentativo que não são microrganismo ou o próprio café, como por exemplo: melado, açúcares, polpas, especiarias, entre outros.

6) DOS LOTES

a) Serão aceitos 1 (um) lote por unidade familiar, mesmo tendo mais de uma propriedade. Caso a propriedade possua parceiros ou comodatários, os mesmos também poderão apresentar até 1 (um) lote por unidade familiar.

Para fins desse regulamento, entende-se por unidade familiar, como sendo o grupo de pessoas que possuam laços consanguíneos ou afetivos, e que residam no mesmo imóvel domiciliar.

b) Cada lote deverá ter no mínimo de 123,0 (cento e vinte e dois) quilos por categoria, distribuídos em no mínimo 2 (duas) sacas beneficiadas de onde deverão ser retiradas as amostras para avaliação sensorial.

i) Feita a coleta das amostras, os (as) participantes não terão mais compromisso em manter o lote à disposição do concurso; entretanto, recomenda-se a guarda dos cafés até o final do concurso, pois os produtores interessados terão auxílio na divulgação e marketing do café para os possíveis compradores.

ii) De preferência, armazenar em sacarias plásticas, de alta proteção.



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

7) DAS AMOSTRAS

- a) As amostras serão recolhidas/recebidas pelos profissionais do Incaper e serão lacradas, codificadas e identificadas na ficha de inscrição assinada pelo produtor rural.
- b) A 1ª amostra deverá conter o peso de 2,0 kg, representando o lote inscrito, e estar acondicionada em sacola plástica com as informações referentes ao código, município e lote, identificado no rótulo, conforme ficha de inscrição em anexo.
- c) A 2ª amostra deverá conter o peso de 1,0 kg, que será recolhida pelo técnico do incaper e representando o lote finalista, com as informações referentes ao código do lote, identificado no rótulo.

8) DA INSCRIÇÃO

- a) Os produtores interessados em participar do NORESTE PREMIUM COFFEE deverão manifestar o interesse, através de uma inscrição, podendo ser via telefone ou presencialmente nos escritórios do Incaper dos municípios que compõem o noroeste do Espírito Santo.
- b) As inscrições poderão ser feitas no Escritório Local do INCAPER do seu município de segunda a sexta-feira, no horário de 08:00 às 16:00 horas.
- c) Contatos:
 - i) Incaper: Telefone que se encontra no site <https://incaper.es.gov.br/agenda-de-contatos>

9) DA COLETA

- a) A efetivação das inscrições será realizada no ato da coleta das amostras, pelos profissionais do INCAPER.
- b) Uma vez coletadas, serão devidamente identificadas, e posteriormente codificadas.
- c) No ato da coleta/recebimento, os participantes deverão apresentar os documentos para comprovação das informações, sendo:
 - i) Documento de Identificação, que contenha o CPF;
 - ii) Documento que comprove a propriedade ou posse do imóvel;
 - iii) Ficha de Inscrição;



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

d) Após a coleta/recebimento, as amostras serão direcionadas à **Unidade de Referência de Cafés Especiais de Alto Rio Novo**, onde serão sigilosamente renomeadas, sem a identificação do participante, e receberão um código relacionado a esta identificação para, posteriormente, serem submetidas à análise e classificação dos árbitros, com total isenção e imparcialidade.

10) DA ANÁLISE SENSORIAL

- a) Na análise sensorial para o café conilon, usará a metodologia Coffee Quality Institute (CQI), nas avaliações de cafés especiais;
- b) Cafés com notas inferiores a 80 pontos serão eliminados mesmo se obtiverem colocação entre os 10 (dez) finalistas;
- c) Caso ocorra empate nas notas da análise sensorial entre a 10ª classificação e a 11ª e subsequentes, os cafés com notas empatadas os Degustadores da Análise Sensorial irão desempatar com uma nova prova desses cafés;
- d) A amostra oriunda do município de Águia Branca-ES, que receber a maior pontuação, na análise sensorial, irá ganhar o “**Prêmio Águia Branca Coffe**” de Cafés Especiais, caso tenha empate em nota entre 1 ou mais cafés, os Degustadores da Análise Sensorial irão desempatar com uma nova prova desses cafés;
- e) A análise sensorial para seleção dos 10 finalistas será realizada no Centro de Cafés Especiais do Espírito Santo - CECAFES;
- f) A equipe de análise sensorial deverá ser composta por, no mínimo, 5 (cinco) profissionais, com experiência comprovada na área de degustação e classificação de cafés superiores, oriundos das iniciativas pública e privada;
- g) A análise sensorial para ranquear os 10 finalistas será realizada durante a Feira de Agronegócios Expo Águia em Águia Branca-ES, entre os dias 13 a 15 de setembro de 2024 e/ou na Unidade de Referência de Cafés Especiais de Alto Rio Novo-ES.

11) AUDITORIA DAS PROPRIEDADES FINALISTAS

- a) A visita técnica para a averiguação da sustentabilidade da propriedade com o café finalista será realizada por servidor do Incaper do município que a propriedade se encontra, afim de averiguar as boas práticas agrícolas desenvolvidas no processo produtivo;



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

- b) Na oportunidade o servidor do Incaper realizará a coleta da 2ª amostra (1kg), que posteriormente será encaminhada para análise sensorial para classificação final.
- c) A pontuação em sustentabilidade compreenderá 10% do valor total da nota para fim de classificação final do concurso.

12) AVALIAÇÃO PELO PÚBLICO

- a) Todos os 10 (dez) cafés finalistas estarão em garrafas na Feira de Agronegócios Expo Águia em Águia Branca-ES, no dia 13 de setembro de 2024, onde poderão ser degustadas pelo público em geral do evento, que terá direito a votar no melhor café conilon do Noroeste do estado. Esta votação compreenderá 10% da nota final.

13) DOS FINALISTAS:

- a) Qualidade:
 - a) Serão classificados os 10 (dez) lotes que obtiverem as maiores notas atribuídas pela comissão julgadora;
 - b) Todos os lotes finalistas irão receber certificados.
- b) Avaliação do Público:
 - c) Serão degustados durante a Expo Águia Branca os 10 cafés finalistas, que receberão votos do público em geral;
 - d) Todos os votos computados se tornarão 10% da nota dos cafés finalistas.

14) DA AVALIAÇÃO FINAL

- a) Qualidade:

Será considerada a pontuação da análise sensorial.
- b) Avaliação do Público:

Será considerada o total de votos recebidos pelo público geral.
- c) Avaliação de Sustentabilidade:

Será considerada a nota da propriedade de acordo com a pontuação de sustentabilidade.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



NORESTE PREMIUM COFFE 2024

15) DOS VENCEDORES

- a) Serão considerados vencedores aqueles que conseguirem maior pontuação na Análise Sensorial que será 80% da nota, mais o maior número de votos na votação do público em geral que será correspondente a 10% da nota e maior pontuação em sustentabilidade 10% da nota.
- b) Em caso de empate será considerado o que tiver maior nota na Análise Sensorial;
- c) Será considerado o vencedor do Prêmio Águia Branca Coffee, o melhor café ranqueado do município de Águia Branca-ES.

16) DA PREMIAÇÃO FINAL

- a) As premiações para qualidade se darão da seguinte forma: 1º (primeiro), 2º (segundo) e 3º (terceiro) colocados no NORESTE PREMIUM COFFE
 - 1º colocado: troféu e prêmio no valor de R\$ 10.000,00 (dez mil reais).
 - 2º colocado: troféu e prêmio no valor de R\$ 7.000,00 (sete mil reais).
 - 3º colocado: troféu e prêmio no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais).
- b) A premiação para qualidade se dará da seguinte forma: 1º (primeiro) colocado no Prêmio Águia Branca Coffee;
 - 1º colocado: troféu e prêmio no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais).
- c) O valor da premiação será pago em nome do vencedor de cada colocação.
- d) Sobre os valores da premiação, incidirá a dedução do imposto de renda, de acordo com a legislação vigente.

17) DO EVENTO DE PREMIAÇÃO

- a) A premiação ocorrerá no município de Águia Branca-ES, durante a Feira de Agronegócios Expo Águia, no dia 13 de setembro de 2024.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024

18) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- a) As decisões da comissão organizadora serão definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que terão pleno conhecimento e darão concordância no ato da inscrição.
- b) Durante os processos do concurso, os participantes selecionados deverão estar disponíveis para os trâmites (fotos, entrevistas, matérias jornalísticas, etc.) com os responsáveis pelo prêmio.
- c) A inscrição, independentemente de qualquer outro documento, significa plena aceitação pelo participante ou por seu representante dos termos deste regulamento.
- d) No ato de inscrição, os participantes deverão se declarar cientes e autorizar a divulgação de seus nomes, imagens e áudios que venham a ser feitos e/ou obtidos por conta da participação.
- e) O uso tem por fim a exibição em qualquer mídia, existente ou que vier a existir, em todo o território nacional e internacional, em número ilimitado de vezes.
- f) O presente regulamento poderá ser alterado e/ou a premiação suspensa ou cancelada sem aviso prévio, por qualquer motivo imprevisto e que comprometa a premiação de forma a impedir ou modificar substancialmente a sua condução como originalmente previsto.
- g) Questões não previstas no presente regulamento serão avaliadas pela comissão organizadora do concurso e, ao seu exclusivo critério, serão solucionadas, não cabendo qualquer espécie de recurso à decisão tomada.

COMISSÃO ORGANIZADORA:

Lorraine Ptak Vidal – Incaper – ELDR de Águia Branca;

Rodrigo Fernandes de Olivera – Incaper – ELDR de Alto Rio Novo;

Mario Augusto Corteletti – Iniciativa Privada – MLX Produções;

Aleôncio Basilio da Silva – Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Águia Branca;

Romulo Barbosa Martins – Secretário Municipal de Obras e Serviços Urbanos de Águia Branca.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



NORESTE PREMIUM COFFEE 2024 ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO

Código Nº: _____

IDENTIFICAÇÃO DO AGRICULTOR:

Nome: _____

CPF: _____

Endereço: _____

Município/UF: _____

Celular/watts: _____

Uso da terra: _____ (1- Proprietário; 2- Meeiro; 3- Comodatário; 4- Arrendatário)

CAFÉ:

Conilon

Cultivar/Clone: _____ Altitude da Lavoura (m): _____

Preparo: _____ (1- Natural; 2- Despulpado; 3- Fermentado)

Secagem: _____ (1- Terreiro; 2- Terreiro Suspenso; 3- Secador; 4- Outros)

Identificação do Lote: _____ Nº de Sacas do Lote: _____

TERMO DE COMPROMISSO:

Declaro que concordo com os termos do regulamento da NORESTE PREMIUM COFFEE – Edição 2024, e afirmo que o lote de café inserido é de minha produção.

_____, de de 2024

Assinatura do Agricultor

Assinatura Responsável pela Inscrição

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Enviei a amostra correspondente a 2 Kg de café Conilon

Preparo: () Natural () Cereja Descascado () Despulpado

() Desmucilado; Secado via: () Terreiro/Estufa () Secador, para participação na “ NORESTE PREMIUM COFFEE – Edição 2024”.

_____, de de 2024.

Assinatura Responsável pela Inscrição