

**REGULAMENTO DO 11º PRÊMIO  
REGIÃO DO CERRADO MINEIRO**

**ARTIGO 1º – DOS OBJETIVOS**

O 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro tem por objetivo a valorização e o reconhecimento dos produtores, além da 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: Ético, Rastreável e de Alta Qualidade”.

**ARTIGO 2º – DA ORGANIZAÇÃO**

**Realização:** Carmocer, Carpec, Cooacer Araguari, Coopadap, Expocacer e MonteCCer.

**Apoio:** ACA, Acarpa, Amoca, Appcer, Assocafé e Assogotardo.

**Captação e gestão de recursos:** Fundação de Desenvolvimento do Cerrado Mineiro (Fundacer).

**Organização e promoção:** Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

**ARTIGO 3º – DA INSCRIÇÃO**

**PARÁGRAFO 1º:** Somente poderão se inscrever no 11º 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 o produtor que for apenas associado a alguma das associações do Sistema, a inscrição da amostra deverá ser submetida à associação a qual é filiado. Neste caso, o produtor concorrerá apenas na Etapa Regional. Segue abaixo, no **Quadro 01**, a descrição de municípios que possuem propriedades credenciadas por cooperativas:

# Federação dos Cafeicultores do Cerrado

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

Entidades	Carmocer Carpec Assocafé	Coagril	Coocacer ACA	Coopadap Assogotardo	Expocacer Acarpa Appcer	Monteccer Amoca
<b>Municípios</b>	Carmo do Paranaíba Lagoa Formosa Arapuá	Unai 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 Unai 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 na Categoria “Cereja Descascado”, com opção adicional de



**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](http://www.cerradomineiro.org)

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 na Categoria “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 em cooperativa filiada que esteja em outra microrregião de domicílio de sua propriedade, terá autonomia para escolher por qual cooperativa irá concorrer**.

**PARÁGRAFO 2º:** Estão habilitados a efetuarem inscrição e concorrerem com amostras de **café arábica**, produzidas no ano/safra 2023/2024, somente cafeicultores cooperados de cooperativa ou associados de associação filiada à Federação dos Cafeicultores. 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 e 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 ha	R\$ 50,00
41-160 ha	R\$ 148,75
161-600 ha	R\$ 548,75
Acima de 600 ha	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, o café cereja desmucilado – aqueles que, após a etapa de descascamento dos frutos, têm 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:**

- 1 – Ausência de O<sub>2</sub>;
- 2 – Ideal para a maioria das leveduras;
- 3 – Produz álcool, ácido láctico, dentre outros produtos;
- 4 – Maior controle do resultado (perfil).

**Sistema Macroaeróbico:**

- 1 – Presença mínima de O<sub>2</sub>;
- 2 – Permite maior biodiversidade microbiana;
- 3 – Produz ácidos, dentre outros;
- 4 – Acontecem eventuais alterações.

**Sistema Aeróbico:**

- 1 – Em presença de O<sub>2</sub>
- 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.

**ATENÇÃO**

Os cafés, desde a conferência da ficha de inscrição, torra, análises sensoriais, serão avaliados por corpo de técnicos e árbitros com larga experiência em manusear os cafés das categorias mencionadas acima. **Caso seja verificado que alguma das amostras enviadas não corresponda à respectiva categoria a qual foi submetida, esta será**



**desclassificada automaticamente**, deixando de seguir para as etapas subsequentes do 11º 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 ou associação 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 inscritas a partir do dia 01/08/2023 e entregues às cooperativas e associações filiadas. Posteriormente, as amostras deverão ser entregues na sede da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, situada na rua Rio Branco, número 231, bairro Cidade Jardim, CEP 38747-076, no município de Patrocínio-MG, com prazo limite às 18 horas do dia 08/09/2023.

**PARÁGRAFO 6º:** É vedado o envio de amostras por parte dos membros presentes das comissões Organizadora, Técnica e Julgadora do 11º Prêmio.



**PARÁGRAFO 7º:** Se a mulher cafeicultora quiser participar, mas a fazenda responsável pela amostra estiver em nome do produtor, haverá a possibilidade de inscrever a amostra no nome da cafeicultora, desde que comprovado laço parental (esposa, mãe, filha, irmã).

## ARTIGO 4º – DA ORGANIZAÇÃO

**PARÁGRAFO 1º:** O **11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro** terá suas atividades compostas pelas seguintes comissões:

**I – COMISSÃO ORGANIZADORA;**

**II – COMISSÃO JULGADORA; e**

**III – COMISSÃO AUDITORA.**

- i. A **COMISSÃO ORGANIZADORA** será composta por colaboradores da Federação dos Cafeicultores do Cerrado e um Grupo de Trabalho – GT, formado por representantes de cada uma das seis cooperativas que terão a realização da Etapa Cooperativa. Esta será responsável por planejar, gerir e executar o **11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro**. São responsabilidades desta Comissão Organizadora:
- 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 **11º 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 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 prepará-las e avaliá-las de forma isenta e imparcial, seguindo a metodologia para cafés especiais proposta pela Associação de Cafés Especiais (Specialty Coffee Association – 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.





- iii. A **COMISSÃO AUDITORA** será composta pela SAFE TRACE CAFÉ e pela 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 11º 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 as conferências físicas e sensoriais 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.

#### **ARTIGO 5º – DAS AMOSTRAS INSCRITAS**

**PARÁGRAFO 1º:** Somente serão aceitos no 11º Prêmio **cafés da espécie arábica, safra 2023/2024, 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:**



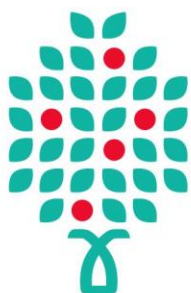
- i. A veracidade dos dados presentes na Ficha de Inscrição apresentada com a amostra inscrita no 11º Prêmio da Região do Cerrado Mineiro;
- ii. A situação do cadastro do produtor e credenciamento da propriedade que a amostra é proveniente;
- iii. O peso da amostra inscrita, a qual deve ser de no mínimo 2 kg (dois quilogramas);
- iv. Cada produtor (CPF/CNPJ) poderá inscrever uma amostra na Categoria Natural ou na Categoria Cereja Descascado, com opção adicional de inscrever uma segunda amostra na Categoria Fermentação Induzida;
- v. Na ficha de inscrição, preencher o campo classificador com o nome do responsável pelo preparo da amostra;
- vi. Na Categoria Fermentação Induzida, o produtor deverá preencher com as descrições do processo adotado (exemplo: se foi pelo sistema anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, número de horas, etc.).

## **IMPORTANTE:**

Amostras **com menos de 2 kg** (dois quilogramas) e/ou **sem a Ficha de Inscrição preenchida e assinada**, e/ou que **não derem entrada/recebimento na Federação dos Cafeicultores até às 18:00 horas do dia 08 de setembro de 2023 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 ranqueamento a ser estipulado por cada cooperativa.

## ARTIGO 7º – DO RANQUEAMENTO REGIONAL

**PARÁGRAFO 1º:** Os produtores campeões (1º lugar) em cada categoria de cada cooperativa (1º lugares em cada cooperativa, em cada categoria, totalizando 18 produtores) terão suas amostras ranqueadas conforme o **Quadro 03**. Eles se juntarão aos outros 42 (quarenta e dois) produtores melhor avaliados pelo ranqueamento geral de qualidade. Assim, serão eleitos 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 (Specialty Coffee Association – SCA). Nesta fase, haverá a contribuição de Q-Graders especialistas e 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 03.** 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	1º	1º
Carpec	1º	1º	1º
Coocacer	1º	1º	1º
Coopadap	1º	1º	1º
Expocaccer	1º	1º	1º
MonteCCer	1º	1º	1º
Classificados automaticamente por Cooperativas	06	06	06
Classificados por ranqueamento de qualidade	24	06	12
<b>Total amostras ranqueadas</b>		<b>60</b>	



## ARTIGO 8º – DO EVENTO DE PREMIAÇÃO

**PARÁGRAFO 1º:** Após a divulgação de cada cooperativa, será realizada a divulgação dos finalistas da Região, ou seja, os classificados para a premiação dos 3 (três) primeiros, em colocação, de cada categoria. Além disso, será realizada a divulgação dos campeões: Troféu Atitude Sustentável; Troféu Escola de Atitude; Troféu Mulheres de Atitude; e Premiação de Classificador.

## 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 **09/10/2023 a 16/11/2023** para preparar e depositar o lote na Expocaccer.

**PARÁGRAFO 2º:** Os lotes das **categorias Natural e Cereja Descascado deverão possuir 320kg (trezentos e vinte quilogramas)**, que equivale a 5 (cinco) sacas de 60kg (sessenta quilogramas), mais 20kg (vinte quilogramas). Já os lotes da **Categoria Fermentação Induzida deverão possuir 200kg (duzentos quilogramas)**, equivalentes a 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas), mais 20kg (vinte 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 **09/10/2023 a 16/11/2023** à Expocaccer, que será a cooperativa que cuidará da entrega dos lotes aos compradores, bem como, de 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 **10/10/2023 a 16/11/2023** no armazém da Expocaccer. A conferência será realizada por Q-grader auditor, designado pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

**PARÁGRAFO 2º:** O lote preparado deve contabilizar os quilogramas referentes às retiradas das amostras para conferência, que são 20kg (vinte quilogramas). O auditor amostrará o big bag formado por amostra de 20kg (vinte 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 sejam 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 a **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 4°:** 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 ou pela análise sensorial, é **passível do lote ser desclassificado**. Casos omissos serão analisados pela COMISSÃO ORGANIZADORA deste Prêmio.

**PARÁGRAFO 5°:** 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 **PARÁGRAFO 2° 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 Plataforma Digital, em 31 de janeiro 2024**, ressaltando que as amostras inscritas já estão compromissadas com todas as etapas envolvidas do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

**IMPORTANTE:**

Portanto, o produtor que assinar a Ficha de Inscrição e inscrever sua amostra no 11º 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 11º Prêmio. Esta etapa acontecerá nos dias **04/12/2023 a 08/12/2023**. 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 ATITUDE SUSTENTÁVEL**

**PARÁGRAFO 1º:** Nesta premiação, os produtores finalistas da Etapa Regional 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 2°:** Para inscrever o projeto no Troféu Atitude Sustentável, **o produtor que for credenciado** deverá enviar, de **06/10/2023 a 16/11/2023**, a Ficha de Inscrição (**Anexos III e IV**), acompanhada de documentações comprobatórias da ação do projeto, bem como seu impacto e resultados, para o e-mail [premio@cerradomineiro.org](mailto: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 conhecerem de perto o projeto. A premiação se dará na **Cerimônia do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro**.

**IMPORTANTE:**

O prazo de inscrição do projeto para concorrer ao **Troféu Atitude Responsável** será de **06/10/2023 a 16/11/2023**.

**ARTIGO 12° – DOS MODELOS DE NEGÓCIO**

**PARÁGRAFO 1°:** Para o 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, serão trabalhados três modelos de negócio:

- i. **RESERVA MERCADO BRASILEIRO:** Para estimular a conexão com os consumidores no mercado interno”, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado vê como fundamental que parte dos lotes premiados seja destinada 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 destinando uma saca para micro-torrefações no mercado interno. Esta 1 (uma) saca de 60kg





(sessenta quilogramas), será dividida em 3 (três) sacas de 20kg (vinte quilogramas).

- ii. **LEILÃO PRESENCIAL:** Irão a leilão 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 5 (cinco) primeiras colocações da categoria Natural, 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da Categoria Cereja Descascado e 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Fermentação Induzida, com preço mínimo igual ao praticado na modalidade “Reserva Mercado Brasileiro”. Do montante total da venda do leilão presencial, 70% serão dedicados a doação, sendo uma parte repassada ao Hospital do Amor de Patrocínio e outra parte repassada à escola vencedora do Troféu Escola de Atitude. Portanto, este leilão terá um caráter beneficente, demonstrando a atitude dos cafeicultores do Cerrado Mineiro e estimulando os compradores a fazerem o investimento em duas causas importantíssimas, relacionadas a saúde e educação. O restante do montante, 30%, será pago ao produtor. O leilão presencial se dará no dia 30 de novembro de 2023, durante o evento de premiação.
- iii. **LEILÃO PLATAFORMA DIGITAL.** Irão a leilão 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 5 (cinco) primeiras colocações da Categoria Natural, 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da Categoria Cereja Descascado e 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Fermentação Induzida. O leilão em plataforma digital também leiloará três lotes de cafés do Troféu Mulheres de Atitude, sendo 5 (cinco) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) de cada lote das categorias



Natural e Cereja Descascado, e 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) do lote da Categoria Fermentação Induzida. Todos os lotes terão preço mínimo igual ao praticado na modalidade Reserva Mercado Brasileiro. A organização do leilão não se responsabiliza pela totalidade da venda dos lotes, podendo não haver compradores e o lote ser devolvido ao produtor. O leilão na plataforma digital será realizado no dia 31 de janeiro de 2024.

- iv. **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 preços compatíveis ao mercado no momento da comercialização pela saca de 60kg (sessenta quilogramas). A organização do leilão não se responsabiliza pela totalidade da venda dos lotes, podendo não haver compradores e o lote ser devolvido ao produtor.

**PARÁGRAFO 2º:** Os produtores finalistas, que terão seus lotes comercializados no leilão presencial e por meio da plataforma do Prêmio Região do Cerrado Mineiro, pagarão uma **taxa administrativa** à Federação dos Cafeicultores do Cerrado no valor de 10% (10 por cento) sobre o valor a ser recebido.

## ARTIGO 13º – DO CUPPING DO LEILÃO

**PARÁGRAFO 1º:** A partir do dia **16/11/2023**, uma amostra de 200g (duzentos gramas) 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 11º Prêmio para o volume que consta neste regulamento (**ARTIGO 9º – PARÁGRAFO 2º**). Caso o produtor tenha maior quantidade do lote envolvido, o mesmo não poderá utilizar a colocação e demais atribuições que o 11º Prêmio lhe confere para venda do lote excedente.

**ARTIGO 14º – 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 04**, a seguir:

**Quadro 04.** 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, cobradas 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 15° – 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 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

## ARTIGO 16° – PÓS-PRÊMIO

**PARÁGRAFO 1°:** Os produtores terão de **09/10/2023 a 16/11/2023** para depositarem 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 **04/12/2023 a 08/12/2023** 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 11º Prêmio. Os lotes do leilão e da safra premiada também serão **reensacados em sacaria especial de 30kg** (trinta quilogramas) e acondicionados em 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 **18/12/2023** a **01/03/2024** será emitida a nota de transferência do lote para comprador. A partir do dia **18/12/2023**, **os compradores do leilão presencial e da venda antecipada, terão até 30 (trinta) dias corridos** para efetuarem o **pagamento dos lotes adquiridos**. Já os compradores do leilão feito na plataforma digital, terão até o dia **01/03/2024**.

**PARÁGRAFO 3º:** O **embarque dos lotes finalistas** ocorrerá de **19/12/2023 a 30/03/2024**. 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 coordenadoria 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 **18/12/2023 a 30/03/2024**. Após este período, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado se isenta de toda e qualquer responsabilidade acerca do lote adquirido pelo comprador.

#### **ARTIGO 17º – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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



**IMPORTANTE:**

Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

<b>PROGRAMAÇÃO COMPLETA 11º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO</b>	
<b>DIVULGAÇÃO</b>	
Divulgação do 11º Prêmio	20/07/2023
<b>INSCRIÇÕES</b>	
Inscrição de Instituições de Ensino no “Troféu Escola de Atitude”	01/08/2023 a 30/09/2023
Avaliação das Instituições de Ensino inscritas no “Troféu Escola de Atitude”	02/10/2023 a 16/10/2023
Recebimento das amostras na Federação dos Cafeicultores	01/08/2023 a 08/09/2023 (até 18:00hs)
Submissão de projetos para no “Troféu Atitude Sustentável”	06/10/2023 a 16/11/2023
<b>ETAPA CLASSIFICATÓRIA / COOPERATIVAS</b>	
Codificação das amostras	11/09/2023
Etapa classificatória	11/09/2023 a 20/09/2023
Divulgação dos classificados	25/09/2023 (até 18:00hs)
<b>ETAPA DE RANQUEAMENTO REGIONAL</b>	
Etapa de ranqueamento dos lotes finalistas	25/09/2023 e 29/09/2023
Divulgação dos ranqueados	16/11/2023
Avaliação dos projetos inscritos no “Troféu Atitude Sustentável”	16/11/2023 a 20/11/2023
<b>EVENTO DE PREMIAÇÃO REGIONAL</b>	
Divulgação dos Premiados	30/11/2023 (quinta-feira)
<b>CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL</b>	
Preparo dos lotes	09/10/2023 a 16/11/2023
Entrada dos lotes finalistas na Expocaccer	09/10/2023 a 16/11/2023



Conferência física e sensorial	10/10/2023 a 16/11/2023
<b>LEILÃO</b>	
Leilão Presencial	30/11/2023 (quinta-feira)
Leilão Plataforma Digital	31/01/2024
<b>LOGÍSTICA DOS LOTES COM ENTREGA E RECEBIMENTO</b>	
Viração de Sacaria e Lacrações	04/12/2023 a 08/12/2023
Fechamento de compra e envio da instrução de emissão da Nota Fiscal para o produtor	11/12/2023 a 08/02/2024
Envio da Nota Fiscal de venda do café para Expocaccer	12/12/2023 a 15/02/2024
Transferência dos lotes finalistas para a Expocaccer.	15/12/2023 a 16/12/2023
Transferência dos lotes finalistas da Expocaccer para o comprador mediante pagamento	18/12/2023 a 01/03/2024
Embarques	19/12/2023 a 30/03/2024
Pagamento aos produtores	08/03/2024

**Patrocínio/MG, 20 de julho de 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
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. Unaí
54. Varjão de Minas
55. Vazante



## ANEXO II

### RELATÓRIO TÉCNICO DA CONFERÊNCIA FÍSICA

Com vistas a cumprir o Regulamento do 11º 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 –**  
**315kg para Natural e Cereja Descascado:** ( ) Sim ( ) Não  
**195kg 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 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável pela Auditoria dos Lotes Finalistas  
do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável do Armazém durante Auditoria

## ANEXO III

### REGULAMENTO DO TROFÉU ATITUDE RESPONSÁVEL

#### 1. Troféu Atitude Responsável

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 1º de agosto de 2023 a 30 de setembro de 2023, 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](mailto: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;
- II. Inovação;
- III. Complexidade;
- IV. Impacto; e
- V. 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 cinco valores, será considerado o melhor projeto.**

##### 2.1. Critérios de avaliação dos projetos:

- I. **Autenticidade:** Neste critério será avaliado o quão original e genuíno é o projeto. Serão melhor avaliados aqueles considerados mais originais e inéditos.
- II. **Inovação:** Neste critério serão considerados os projetos que apresentem mais aspectos inovadores.
- III. **Complexidade:** Neste critério serão avaliadas as ações e/ou etapas executadas no projeto e seu grau de complexidade.
- IV. **Impacto:** Neste critério será avaliada a percepção de valor da ação para o público-alvo.
- V. **Valor compartilhado:** Neste critério será avaliado 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.

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 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, no dia 30 de novembro de 2023. O produtor será reconhecido com o **Troféu Atitude Sustentável.**

**ANEXO IV**

**FORMULÁRIO DE APRESENTAÇÃO DE PROJETO SOCIAL, AMBIENTAL OU BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS**

**11º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO ETAPA ATITUDE SUSTENTÁVEL**

Projeto Social

Projeto Ambiental

Boas Práticas Agrícolas

<b>Identificação do Produtor Finalista</b>	
Nome	
CPF	
Fazenda	
Telefone	

<b>Identificação do Projeto</b>		<b>Nº Documento Comprobatório</b>
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 2023.

Eu \_\_\_\_\_, produtor finalista do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro | 2023, 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 11º Prêmio, principalmente do leilão a ser realizado no dia 30 de novembro de 2023, pois estou ciente dos lances mínimos descritos abaixo:

1º colocado Categoria Natural / Categoria Cereja Descascado / Categoria Fermentação Induzida: R\$ 5.000,00/saca;

2º colocado Categoria Natural / Categoria Cereja Descascado / Categoria Fermentação Induzida: R\$ 3.000,00/saca;

3º colocado Categoria Natural / Categoria Cereja Descascado / Categoria Fermentação Induzida: R\$ 2.000,00/saca;

E, demais colocados na Categoria Natural / Categoria Cereja Descascado / Categoria Fermentação Induzida: R\$ 1.800,00/saca.

Consoante a isto, assino,

---

**Assinatura do produtor**

Finalista do 11º Prêmio Região do Cerrado Mineiro