

REGULAMENTO DO 12º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

ARTIGO 1º – DOS OBJETIVOS

O 12º 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: Ético, Rastreável e de Alta Qualidade”.

ARTIGO 2º – DA ORGANIZAÇÃO

Realização: Carmocer, Carpec, Coocacer Araguari, Coopadap, Expocacer e monteCCer.

Apoio: ACA, ACARPA, AMOCA, APPCER, Assocafé, Assogotardo, GRE Araxá.

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

Organização e promoção: Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

ARTIGO 3º – DA INSCRIÇÃO

PARÁGRAFO 1º: Somente poderão se inscrever no 12º 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, a inscrição da amostra deverá ser submetida à associação a qual é filiado. Neste caso, o produtor concorrerá apenas na etapa regional.



A relação com a descrição de municípios que fazem parte do território da RCM está disponível no anexo I.

Atenção

Cada produtor (**CPF ou CNPJ**) está **apto a inscrever apenas duas amostras em duas das três categorias** (categoria **Natural, Cereja Descascado e Fermentação Induzida**), não sendo permitida a inscrição de mais de uma amostra por categoria.

As propriedades que possuem mais de um proprietário somente poderão inscrever duas amostras, 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 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 2024/2025, somente cafeicultores cooperados de cooperativa ou associados à associação filiada à Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

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.

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

- 1) **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).
- 2) **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 tem a mucilagem aderida ao pergaminho parcial ou totalmente retirada por desmuciladores mecânicos.
- 3) **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
1 - Ausência de O ₂ ; 2 – Ideal para a maioria das leveduras 3 – Produz álcool, ácido láctico dentre outros produtos; 4 – Maior controle do resultado (perfil).	1 – Presença mínima de O ₂ ; 2 – Permite maior biodiversidade microbiana; 3 – Produz ácidos, dentre outros; 4 – Acontecem eventuais alterações.	1 – Em presença de O ₂ 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, torras, análises sensoriais, 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 corresponda à respectiva categoria a qual foi submetida, esta será desclassificada automaticamente**, deixando de seguir para as etapas subseqüente do 12º 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 4°: 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**. 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 5°: As amostras deverão ser entregues a partir do dia 01/08/2024 pelas cooperativas filiadas diretamente na sede da Federação dos Cafeicultores 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 06/09/2024.

PARÁGRAFO 6°: É vedado o envio de amostras por parte dos membros presentes das comissões Organizadora, Técnica e Julgadora do 12º Prêmio, bem como dos membros da Diretoria Executiva da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

PARÁGRAFO 7º: Se caso 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 de (esposa, mãe, filha, irmã).

ARTIGO 4º - DA ORGANIZAÇÃO

PARÁGRAFO 1º: O 12º 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 12º 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 **12º 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 (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, as quais terão as seguintes atribuições: 1) 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



12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, sendo elas: etapa classificatória, etapa de conferência, etapa de ranqueamento; c) Homologar os resultados obtidos.

2) Federação dos Cafeicultores do Cerrado: 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 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.

ARTIGO 5º – DAS AMOSTRAS INSCRITAS

PARÁGRAFO 1º: Somente serão aceitos no 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, cafés da espécie arábica, safra 2024/2025, **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 15 e acima**, com vazamento **máximo de 5% na peneira 15 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 12º Prêmio 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) está apto a inscrever apenas duas amostras em duas das três categorias (categoria Natural, Cereja Descascado e Fermentação Induzida), não sendo permitida a inscrição de mais de uma amostra por categoria;
- 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 descrições do processo adotado (exemplo: se foi pelo sistema anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, número de horas, etc.).

IMPORTANTE:

Amostras que estiverem 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 06 de setembro de 2024 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**, disponível a seguir:



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

Cooperativa	Natural (N° Classificados)	CD (N° Classificados)	Fermentação Induzida (N° Classificados)
Carmocer	10	3	5
Carpec	10	3	5
Coocacer Araguari	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	

PARÁGRAFO 2: Após a realização da etapa cooperativas, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado disponibilizará a lista dos 60 melhores classificados de cada cooperativa e associação, em ordem alfabética, para que as cooperativas divulguem junto aos seus cooperados e associados.

ARTIGO 7° – DO RANQUEAMENTO REGIONAL

PARÁGRAFO 1°: Os produtores campeões em cada categoria de cada cooperativa terão suas amostras ranqueadas conforme o **Quadro 04**. Eles se juntarão aos outros 42 (quarenta e dois) produtores melhor avaliados pelo ranqueamento 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 (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 (Classificados)	CD (Classificados)	Fermentação Induzida (Classificados)
Carmocer	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
Carpec	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
Coocacer Araguari	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
Coopadap	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
expocacer	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
monteCCer	1º e 2º	1º e 2º	1º e 2º
Classificados automaticamente por Cooperativas	12	12	12
Classificados por ranqueamento de qualidade	12	04	08
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 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 09/10/2024 a 01/11/2024** para preparar e depositar o lote no armazém credenciado.

PARÁGRAFO 2º: Os lotes das **categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentação Induzida** deverão possuir **195kg (cento e noventa e cinco quilogramas)**, que equivale a 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) mais 15kg (quinze 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 09/10/2024 a 11/11/2024 ao armazém credenciado, que será o responsável por realizar a entrega dos lotes aos compradores, bem como, os trâmites comerciais. No armazém credenciado 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 09/10/2024 a 11/11/2024 no armazém credenciado. 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 15kg (quinze quilogramas). O auditor amostrará o big bag formado por amostra de 15kg (quinze quilogramas), e o acondicionará em embalagens apropriadas e devidamente codificadas, a qual será destinada para a conferência sensorial. Ressalta-se que o big bag auditado fica impossibilitado de ser movimentado dentro do armazém credenciado. 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 dos cafés do 12º Prêmio RCM, 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 15 e acima**, com vazamento máximo de 5% na peneira 15;
- 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 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 **PARAGRAFO 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 6°: Os produtores finalistas obrigam-se a manter o lote em estoque, **sem comprometimento comercial, até a data do Leilão online, em 05 de dezembro de 2024**, ressaltando que as amostras inscritas já estão compromissadas com todas as etapas envolvidas do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:

Portanto, o produtor que assinar a ficha de Inscrição e inscrever sua amostra no 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, **está, automaticamente, comprometendo-se a comercializar seu café pelos preços praticados.**

PARÁGRAFO 7°: No armazém credenciado, 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 12º Prêmio. Esta etapa acontecerá nos dias **18/11/2024 a 22/11/2024**. 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 11° – Troféu Atitude Sustentável

PARÁGRAFO 1°: Nesta 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 2°: Para inscrever o projeto social, **o produtor que for credenciado** deverá enviar, de 25/09/2024 a 02/11/2024, 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 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:

O prazo de inscrição do projeto para concorrer ao **Troféu Atitude Sustentável** será de 25/09/2024 a 02/11/2024.

ARTIGO 12° – DOS MODELOS DE NEGÓCIO

PARÁGRAFO 1°: Para o 12º 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 3 (três) sacas de 60kg (sessenta quilogramas) da 1ª (primeira), 2ª (segunda) e 3ª (terceira) colocações das 3 categorias (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)
1º Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 5.500,00
2º Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 3.300,00
3º Lugar (Natural, CD e Fermentação Induzida)	R\$ 2.200,00

- ii. **LEILÃO PRESENCIAL:** Irá a leilão 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) 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”.
- iii. **LEILÃO PLATAFORMA DIGITAL.** Irá a leilão 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) 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. Todos os lotes terão preço mínimo igual ao praticado na modalidade Reserva Mercado Brasileiro.

PARÁGRAFO 2º: Os produtores finalistas que tiverem seus lotes comercializados por meio dos leilões do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro deverão pagar sobre o valor a ser recebido, as seguintes taxas administrativas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado:

- a) Leilão solidário: **taxa administrativa** no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor a ser recebido. Esta taxa será destinada ao apoio e manutenção de projetos e ações referentes ao Prêmio Região do Cerrado Mineiro.
- b) Leilão online: **taxa administrativa** no valor de 30% (trinta por cento) sobre o valor a ser recebido. Essa taxa custeará a operação da plataforma do leilão online e o envio de amostras de café para empresas de importação e torrefação de café no Brasil e em outros países do mundo.

PARÁGRAFO 3º: Cinquenta por cento (50%) do valor final alcançado na comercialização do café no leilão solidário será destinado ao Hospital de Amor de Patrocínio e as escolas vencedoras do troféu Escola de Atitude do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

PARÁGRAFO 4º: os compradores de café nos leilões (solidário e presencial) pagarão a Federação dos Cafeicultores do Cerrado a taxa administrativa de 10% (dez por cento) sob o valor final de compra.

ARTIGO 13º – DO CUPPING DO LEILÃO

PARÁGRAFO 1º: após a divulgação dos finalistas, uma amostra de 200g (trezentos 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 garante a tramitação dos lotes do 12º 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 12º Prêmio lhe confere para venda do lote excedente.

ARTIGO 14º – DA PREMIAÇÃO AOS GANHADORES

PARÁGRAFO 1º: Os preços mínimos que serão garantidos aos produtores ganhadores que foram aprovados na etapa de conferência física e sensorial estão descritos no **Quadro 05**, disponível 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\$ 5.500,00
2º Lugar	R\$ 3.300,00
3º Lugar	R\$ 2.200,00

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 (de 10% (dez por cento) no caso do leilão solidário, e de 30% (trinta por cento) no caso do leilão online).

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 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

ARTIGO 16° – PÓS-PRÊMIO

PARÁGRAFO 1°: Os produtores terão de **09/10/2024 a 11/11/2024** para depositar o lote finalista no armazém credenciado. 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 **18/11/2024 a 22/11/2024** ocorrerá a etapa de **viração de sacaria** e lacrações (Selo de Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro) no armazém credenciado. A viração de sacaria será feita mediante acompanhamento de profissionais de auditoria. Os 1º (primeiro), 2º (segundo) e 3º (terceiro) lugares das 3 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 12º 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 02/12/2024 a 06/12/2024 será emitida a nota de transferência do lote para comprador do leilão presencial. A partir do dia 02/12/2024 os compradores terão **até 30 (trinta) dias corridos** para efetuar o **pagamento dos lotes adquiridos**.

PARÁGRAFO 3º: Do dia 09/12/2024 a 31/12/2024 será emitida a nota de transferência referente ao leilão virtual. A partir do dia 09/12/2024 os compradores terão **até 30 (trinta) dias corridos** para efetuar o **pagamento dos lotes adquiridos**.

PARÁGRAFO 4º: O **embarque dos lotes finalistas** ocorrerá de **02/01/2025 a 30/01/2025**. 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 pelo armazém credenciado. 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 5º: A Federação dos Cafeicultores do Cerrado se responsabilizará e assegurará o embarque, mediante auditorias, apenas no período de **02/01/2025 a 30/01/2025**. 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 JULGADORA, COMISSÃO COORDENADORA 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.

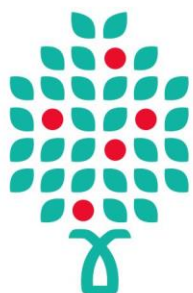
IMPORTANTE	
Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.	

PROGRAMAÇÃO COMPLETA 12º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO	
DIVULGAÇÃO	
DIVULGAÇÃO DO 12º PRÊMIO	01/08/2024
INSCRIÇÕES DAS AMOSTRAS	
INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS NA FEDERAÇÃO	01/08/2024 a 06/09/2024 (até 18:00hs)
ETAPAS CLASSIFICATÓRIAS	
ETAPA CLASSIFICATÓRIA (cooperativa)	09/09/2024 a 13/09/2024
ETAPA REGIONAL	16/09/2024 a 20/09/2024
DIVULGAÇÃO DOS CLASSIFICADOS (etapa cooperativas)	25/09/2024 a 09/11/2024
TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE	
INSCRIÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARA CONCORRER AO “TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE”	01/08/2024 a 30/09/2024
AVALIAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO INSCRITAS NO “TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE”	01/10/2024 a 31/10/2024
TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	
SUBMISSÃO DOS PROJETOS PARA PARTICIPAÇÃO DO TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	25/09/2024 a 02/11/2024
AVALIAÇÃO DOS PROJETOS TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	02/11/2024 a 11/11/2024
EVENTO DE PREMIAÇÃO REGIONAL	
EVENTO DE DIVULGAÇÃO E CELEBRAÇÃO DOS PREMIADOS DO 12º PRÊMIO RCM	13/11/2024
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	
ENTRADA DOS LOTES FINALISTAS NO ARMAZÉM CREDENCIADO	09/10/2024 a 11/11/2024
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	09/10/2024 a 11/11/2024
LEILÃO	
LEILÃO (presencial)	13/11/2024
LEILÃO (virtual)	05/12/2024
LOGÍSTICA DOS LOTES COM ENTREGA E RECEBIMENTO	
VIRAÇÃO DOS LOTES	18/11/2024 a 22/11/2024
FECHAMENTO DE COMPRA E ENVIO DA INSTRUÇÃO DE EMISSÃO DA NF PARA O PRODUTOR	23/11/2024 a 25/11/2024
ENVIO DA NF DE VENDA DO CAFÉ PARA ARMAZÉM CREDENCIADO	25/11/2024 a 30/11/2024



Federação dos Cafeicultores do Cerrado

ENVIO DO FECHAMENTO AO COMPRADOR (leilão presencial)	02/12/2024 a 06/12/2024
ENVIO DO FECHAMENTO AO COMPRADOR (leilão online)	09/12/2024 a 31/12/2024
TRANSFERÊNCIA DOS LOTES FINALISTAS DO ARMAZÉM CREDENCIADO PARA O COMPRADOR MEDIANTE PAGAMENTO	02/01/2025 a 30/01/2025
EMBARQUES	02/01/2025 a 30/01/2025
PAGAMENTO AOS PRODUTORES	28/02/2025



**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 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



Federação dos Cafeicultores do Cerrado

47. Serra do Salitre

48. Tapira

49. Tiros

50. Tupaciguara

51. Uberaba

52. Uberlândia

53. Unaí

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 12º 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
190kg para Fermentação Induzida: () Sim () Não

Conferência Física				
Lote número	% Vazamento P15*	% 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 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Responsável pela Auditoria dos Lotes Finalistas
do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro

Assinatura do Responsável do Armazém durante Auditoria

ANEXO III

REGULAMENTO DO TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL

1. Troféu Atitude Sustentável

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 25/09/2024 a 02/11/2024, 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.

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 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, no dia 13 de novembro de 2024. O produtor será reconhecido com o **Troféu Atitude Sustentável**.

ANEXO IV

FORMULÁRIO DE APRESENTAÇÃO DE PROJETO SOCIAL, AMBIENTAL OU BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS 12º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO ETAPA TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL

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 2024.

Eu _____, produtor finalista do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro | 2024, autorizo a venda do(s) meu(s) lote(s) já depositado(s) no armazém credenciado ao Prêmio, com a finalidade de participar de todas as etapas do 12º Prêmio RCM, principalmente dos leilões a serem realizados nos dias 13 de novembro de 2024 (presencial) e 05 de dezembro de 2024 (online), pois estou ciente dos lances mínimos descritos abaixo:

1º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 5.500,00/saca;

2º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 3.300,00/saca;

3º colocado categoria natural/ cereja descascado/ fermentação induzida:
R\$ 2.200,00/saca;

Declaro ainda estar ciente e de acordo com as taxas administrativas referentes a participação nos leilões (Solidário e Online) do 12º Prêmio RCM, e que 50% (cinquenta por cento) do valor final obtido na comercialização do café no leilão solidário será doado ao Hospital de Amor de Patrocínio e as escolas vencedoras do Troféu Escola de Atitude do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

Ante as informações expostas, assino,

Assinatura do produtor

Finalista do 12º Prêmio Região do Cerrado Mineiro