

REGULAMENTO DO 13º PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO

ARTIGO 1º – DOS OBJETIVOS

O 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro tem como objetivo valorizar e reconhecer os produtores de café da região, além de ampliar a integração e a participação destes nas cooperativas e associações que compõem o sistema Região do Cerrado Mineiro.

Por meio dessa iniciativa, o 13º Prêmio promove e fortalece a Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro, incentivando a produção de cafés com alta qualidade, sustentabilidade e rastreabilidade, valorizando e evidenciando a excelência do trabalho de produtores e instituições da RCM.

ARTIGO 2º – DA ORGANIZAÇÃO

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

Apoio: ACA, ACARPA, AMOCA, APPCER, Assocafé, Assogotardo e 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 13º Prêmio RCM produtores que sejam associados ou cooperados de entidades filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado e, nesta, credenciados (orientações sobre o processo para a realização de credenciamentos na Federação dos Cafeicultores do Cerrado estão disponíveis no site <https://cerradomineiro.org/denominacaodeorigem/>).

PARÁGRAFO 2º: o produtor deverá inscrever sua amostra na cooperativa na qual é cooperado. 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 segundo caso, o produtor concorrerá apenas na etapa regional e não poderá participar da categoria Doce Cerrado Mineiro (cuja inscrições só poderão ocorrer via cooperativa).

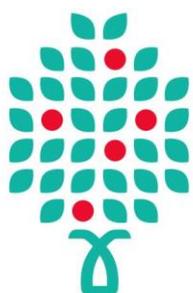
A relação com a descrição de municípios que fazem parte do território da RCM está disponível no anexo I.

Atenção

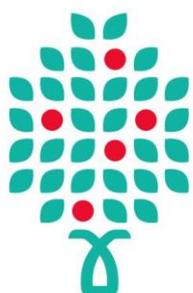
- Cada propriedade, identificada por **CPF, CNPJ e Inscrição de Produtor Rural**, poderá inscrever até 4 (quatro) amostras, sendo uma por categoria (Natural, Cereja Descascado, Fermentado e Doce Cerrado Mineiro).
- Não será permitida a inscrição de mais de uma amostra por categoria.
- As propriedades que possuem mais de um proprietário somente poderão inscrever uma amostra em cada categoria, 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 associação ou 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 3º: Sobre a amostra a ser inscrita:

- i. Serão aceitas somente amostras de café arábica produzidas na Região do Cerrado Mineiro no ano/safra 2025/2026.
- ii. A amostra deverá estar preparada no padrão tipo 2/3 (até 8 defeitos), com peneira 16 acima.



- iii. O lote da amostra de café que irá participar da 13ª edição do Prêmio Região do Cerrado Mineiro deverá estar depositado na cooperativa na qual o produtor irá efetuar a sua inscrição.
- iv. Caso o produtor seja vinculado a mais de uma associação ou cooperativa filiada à Federação dos Cafeicultores do Cerrado, deverá escolher apenas uma delas para inscrever suas amostras.
- v. No caso de inscrição via associações, o produtor deverá ter seu lote depositado em um dos armazéns credenciados na Federação dos Cafeicultores do Cerrado.
- vi. Para participação no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro nas categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado, o lote da amostra deverá ter no mínimo 195kg (cento e noventa e cinco quilogramas) de café preparado (peneira 16 acima e padrão tipo 2/3). Este valor corresponde ao total de 3 sacas de 60 Kg (180 kg) + 15 Kg (referente ao picote para participação na etapa regional do 13º Prêmio).
- vii. Para participação no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro na categoria Doce Cerrado Mineiro, as amostras por serem inscritas deverão representar lotes com volume entre 1.215 Kg (mil duzentos e quinze quilogramas) de café beneficiado (tipo 2/3, peneira 16 acima). Este valor corresponde ao total de 20 sacas de 60 Kg (1.200 kg) + 15 Kg (referente ao picote para participação na etapa regional do 13º Prêmio).
- viii. Salienta-se que, no ato da inscrição, o café poderá estar armazenado em bica corrida. No entanto, obrigatoriamente deverá, quando preparado, atender as quantidades e especificações mencionadas no item vi e vii do parágrafo 3º do 3º artigo do presente edital.



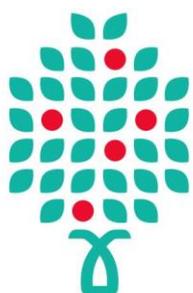
- vii. Para a participação no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, o produtor deverá efetuar o pagamento da taxa de inscrição de cada uma das amostras por serem inscritas (independente da ordem da categoria), conforme valores descritos no quadro disponível a seguir:

Amostra	Taxa de inscrição (R\$)
1º Amostra inscrita	R\$ 150,00
2º Amostra inscrita	R\$ 300,00
3º Amostra inscrita	R\$ 400,00
4º Amostra inscrita	R\$ 500,00

PARÁGRAFO 4º: Após a efetivação do pagamento da inscrição, não haverá reembolso em caso de desistência de participação no 13º Prêmio RCM.

PARÁGRAFO 5º: A 13ª edição do Prêmio RCM é composta por quatro categorias, sendo elas:

- 1) 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) 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/ou desmucilador, seguindo posteriormente, para a secagem.
- 3) Fermentado:** é todo o café, seja natural ou cereja descascado e/ou desmucilado, que passou por processo de fermentação natural ou induzida, independente se este foi anaeróbico, aeróbico ou macroaeróbico, com ou sem adição de leveduras comerciais. Nesta categoria deverá ser inscrito todo café que possui



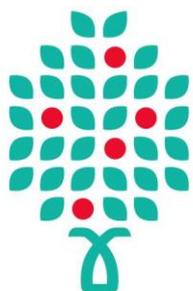
características físicas ou sensoriais típicas de cafés que passaram por processo fermentativo.

- 4) **Doce Cerrado Mineiro:** categoria criada para identificar e premiar os cafés mais doces da Região do Cerrado Mineiro na safra 2025/2026, que também deverão apresentar as características sensoriais típicas dos cafés da RCM (como notas de chocolate, caramelo, amêndoas e acidez cítrica), tendo o processo Natural como método de processamento. Nesta categoria, as amostras só poderão ser inscritas por meio de cooperativas filiadas à Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

Nesta categoria, a avaliação será realizada por um júri especializado utilizando o protocolo descritivo Coffee Value Assessment (CVA) da Specialty Coffee Association (SCA), considerando como principal critério o nível de doçura e a fidelidade ao perfil sensorial típico do Cerrado Mineiro.

Atenção

- Os cafés, desde a conferência da ficha de inscrição, torras, análises sensoriais, serão avaliados por corpo de técnicos e árbitros com larga experiência de trabalho com cafés das categorias mencionadas acima.
- **Caso o referido corpo técnico identifique que alguma amostra participante não se enquadra na categoria a qual foi inscrita, esta será desclassificada automaticamente,** deixando de seguir para as etapas subseqüente do 13º 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.



Ademais, caso o comprador apresente alguma restrição quanto ao lote adquirido, o produtor que o produziu será convidado a fornecer maiores informações acerca do processamento do café e se responsabilizará por eventuais prejuízos.

PARÁGRAFO 6º: A ficha de inscrição, que deverá acompanhar a amostra, deverá ser retirada *online* através do sistema intranet da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, ferramenta da Região do Cerrado Mineiro onde associações e cooperativas realizam os cadastros de produtores e propriedades na FCC. As inscrições deverão ser realizadas somente na **cooperativa ou associação filiada na qual o produtor pretende concorrer**. No ato da inscrição, o produtor deverá estar com o lote da amostra do café depositado na cooperativa na qual deseja participar da etapa, ou ainda, em armazém credenciado na FCC em caso de inscrição via associação, devendo informar detalhes sobre o método de processamento ao qual o café foi submetido.

PARÁGRAFO 7º: As amostras deverão ser entregues a partir do dia 01/08/2025 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 17 horas do dia 19/09/2025.

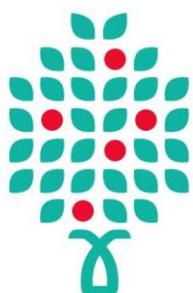
PARÁGRAFO 8º: É vedado o envio de amostras por parte dos membros presentes das comissões Organizadora, Técnica e Julgadora do 13º Prêmio, bem como dos membros da Diretoria Executiva da Federação dos Cafeicultores do Cerrado.

PARÁGRAFO 9º: Caso a mulher cafeicultora queira participar do 13º Prêmio, mas a propriedade de origem da amostra esteja em nome de um produtor, haverá a possibilidade dela inscrever a amostra. Para tanto, bastará ela comprovar laço parental com o produtor (*esposa, mãe, filha, irmã*) cujo nome é apontado como o do responsável pelo imóvel.

ARTIGO 4º – DAS AMOSTRAS INSCRITAS

PARÁGRAFO 1º: Somente serão aceitos no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, cafés da espécie arábica, safra 2025/2026, **tipo 2/3 – até 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 apresentados na ficha de inscrição apresentada com a amostra inscrita no 13º 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 uma amostra em cada uma das quatro categorias (categoria Natural, Cereja Descascado, Fermentado e Doce Cerrado Mineiro), 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 ficha de inscrição, preencher o número do lote e local de depósito do lote participante.
- vii. Na categoria cafés Fermentados, o produtor deverá fornecer informações sobre o processo adotado (exemplo: se pelo sistema anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, número de horas, etc.).
- viii. Os cafés classificados para a etapa regional estarão sujeitos à verificação da autenticidade de origem, por meio de análises de Fingerprint — metodologia



científica capaz de identificar a real origem geográfica de uma amostra de café. Caso alguma análise apresente resultado inconsistente, o produtor responsável será convidado a prestar esclarecimentos às comissões e conselhos organizadores do 13º Prêmio RCM. Se for constatada qualquer irregularidade, o produtor ficará impedido de participar das duas edições subsequentes do Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

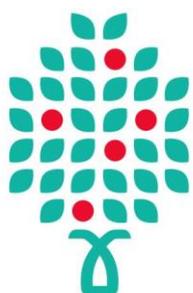
IMPORTANTE:

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 17:00 horas do dia 19 de setembro de 2025 serão desclassificadas automaticamente por esta Comissão. Vale lembrar que a amostra deve representar fielmente o lote que será preparado e está depositado na cooperativa e/ou armazém filiado ao Sistema Organizacional Região do Cerrado Mineiro, obedecendo ao que está estipulado neste artigo.

ARTIGO 5º - DA ORGANIZAÇÃO

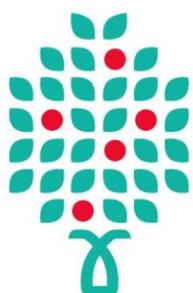
PARÁGRAFO 1º: O 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro terá suas atividades compostas pelas seguintes comissões: **I – COMISSÃO ORGANIZADORA; II – COMISSÃO AUDITORA; e III – COMISSÃO JULGADORA.**

- i. A **COMISSÃO ORGANIZADORA**, composta por colaboradores da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, colaboradores da **FUNDACCER e do IFSUL DE MINAS – Campus Machado**, é responsável por planejar, gerir e executar o 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro. Neste contexto, são responsabilidades da referida Comissão Organizadora:
 - Garantir que, em cada etapa, os prazos e atividade programados sejam cumpridos;



- Ajustar curvas de torras para os cafés recebidos, de maneira que nenhum café seja desmerecido;
- Preparar as mesas de prova das etapas classificatória, de conferência e de ranqueamento;
- Selecionar os classificadores e degustadores de café que irão compor a comissão julgadora;
- Coordenar e realizar as provas das amostras de conferência juntamente com os mesmos provadores da etapa classificatória;
- Divulgar os resultados do **13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro** aos seus participantes;
- 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 os cuppings dos leilões;
- 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

PARÁGRAFO 2º: A **COMISSÃO JULGADORA** terá duas composições diferentes, sendo a primeira composição visando as **etapas classificatórias e de conferência**, composta por no mínimo 9 (nove) provadores com mínimo de 3 anos de prova de cafés especiais, aptos e calibrados, e um head judge, todos previamente convidados pela Comissão Organizadora. A **etapa de ranqueamento** será composta por no mínimo 12 (doze) provadores com mínimo de 3 anos de prova de cafés especiais, aptos e calibrados, convidados pela Comissão Organizadora. O julgamento desta comissão será base para o

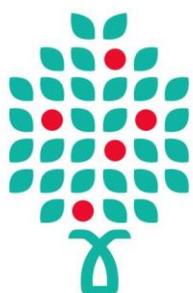


ranqueamento dos cafés, estabelecendo as posições das amostras de acordo com a qualidade sensorial de cada uma destas.

- ii. A **COMISSÃO AUDITORA** da etapa classificatória será conduzida por uma empresa terceira que terá as seguintes atribuições: 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 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, sendo elas: etapa classificatória, etapa de conferência, etapa de ranqueamento; c) Homologar os resultados obtidos.
- iii. A **auditoria da entrega dos lotes campeões** será realizada pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado, que neste contexto terá como atribuições: a) Realizar as conferências físicas e sensorial dos lotes classificados; b) Auditar a entrada dos lotes finalistas (preparados) na Expocaccer; c) Auditar as etapas de viração de sacaria e lacrações (Selo de Origem e Qualidade da Região do Cerrado Mineiro) no armazém da Expocaccer; d) Auditar os embarques dos lotes finalistas.

ARTIGO 6º – DA ETAPA CLASSIFICATÓRIA (ETAPA COOPERATIVA)

PARÁGRAFO 1º: Além de cumprir os requisitos mencionados no Artigo 5º, os cafés inscritos serão avaliados pela **COMISSÃO JULGADORA** do 13º Prêmio RCM. Após as análises da Comissão Julgadora, os melhores lotes de cada categoria serão classificados por cooperativa conforme **Quadro 03**, disponível a seguir:



Quadro 03. Relação de classificados em cada cooperativa, por categoria.

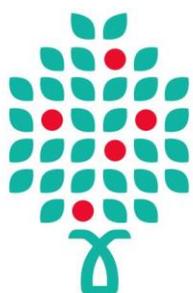
Cooperativa	Natural N° Classificados	CD N° Classificados	Fermentados N° classificados
Carmocer	5	5	5
Carpec	5	5	5
Coocacer Araguari	5	5	5
Coopadap	5	5	5
Expocacer monteCCer	5	5	5
Subtotal amostras classificadas	30	30	30
Total amostras classificadas		90	

PARÁGRAFO 2: Caso haja empate entre as amostras, a nota sensorial final do head judge servirá de critério de desempate. Caso o head judge não tenha participado da avaliação deste café, a nota desempate será da média do critério **Sabor**.

PARÁGRAFO 3: Após a realização da etapa cooperativas, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado disponibilizará a lista dos **66** melhores classificados geral em ordem alfabética, independente da sua categoria, para que as cooperativas divulguem junto aos seus cooperados e associados.

ARTIGO 7º – DO RANQUEAMENTO REGIONAL

PARÁGRAFO 1º: Os primeiros colocados de cada cooperativa nas categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado, terão suas amostras ranqueadas conforme o **Quadro 04**. Os segundos colocados que pontuarem na média geral acima de 85 pontos, terão sua vaga garantida no ranqueamento regional (**caso o segundo colocado da categoria de uma cooperativa não atinja a nota mínima de 85 pontos, esta vaga será repassada para os demais produtores de melhor avaliação no ranking de qualidade**). Eles se juntarão aos outros 24 (vinte e quatro) produtores melhor avaliados pelo ranqueamento de qualidade, e os três primeiros colocados da categoria Doce Cerrado Mineiro de cada cooperativa. Assim, serão eleitos os campeões da Região do Cerrado



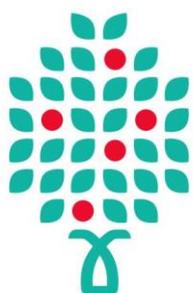
Mineiro. Para isso, as amostras codificadas serão submetidas à avaliação sensorial, realizada com metodologia de análise da Associação de Cafés Especiais (SCA) e Coffee Quality Institute (CQI). Nesta fase haverá a contribuição de provadores com mínimo de 3 anos de prova de cafés especiais, aptos e calibrados, de comprovada reputação, selecionados pela Comissão Organizadora, os quais irão pontuar os cafés, com a empresa auditora contratada realizando o ranqueamento destes. Caso haja empate entre as amostras, a nota sensorial final do head judge servirá de critério de desempate.

Quadro 04. Relação de classificados por cooperativa para o ranqueamento da Região, por categoria.

Cooperativa	Natural (Classificados)	CD (Classificados)	Fermentado (Classificados)	Doce Cerrado Mineiro (Classificados)
Carmocer	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
Carpec	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
Coocacer Araguari	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
Coopadap	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
Expocacer	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
monteCCer	1° e 2°	1° e 2°	1° e 2°	1°, 2° e 3°
Classificados automaticamente por Cooperativas	12	12	12	18
Classificados por ranqueamento de qualidade	12	04	08	-
Total de amostras ranqueadas			78	

Atenção!

- **TODOS os finalistas do ranqueamento regional deverão entregar o picote de 15kg (quinze kg) na Federação dos Cafeicultores do Cerrado até a data limite de 28/10/2025.** Este café deverá estar preparado conforme padrão da amostra participante do 13° Prêmio Região do Cerrado Mineiro (peneira 16 acima, padrão tipo 2/3).



- Esta amostra poderá ser utilizada para envio aos compradores do leilão e/ou para fins promocionais da Região do Cerrado Mineiro.
- Os produtores não premiados na noite do 13° Prêmio Região do Cerrado Mineiro e não tiveram seu café utilizado para fins promocionais, terá o dia 25/11/2025 de 08:00 às 11:00 e de 13:00 às 17:00 para realizar a retirada de sua amostra participante no Centro de Excelência do Café - Unidade Patrocínio. Caso o produtor opte por não retirar sua amostra **neste dia**, o café será destinado para promoção regional e não poderá ser retirado posteriormente.

ARTIGO 8° – DO EVENTO DE PREMIAÇÃO

PARÁGRAFO 1°: será realizada a premiação dos 3 (três) primeiros colocados das categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado, bem como dos três primeiros colocados da categoria Doce Cerrado Mineiro de cada uma das seis cooperativas filiadas na Federação dos Cafeicultores do Cerrado (*Carmocer, Carpec, Coocacer Araguari, Coopadap, Expocacer e monteCCer*). Além disso, será realizada a divulgação dos campeões do Troféu Atitude Sustentável, do Troféu Escola de Atitude e a Premiação do Classificador.

ARTIGO 9° – DO PREPARO DOS LOTES CAMPEÕES DA REGIÃO E DA LOGÍSTICA DE ENTREGA

PARÁGRAFO 1°: Os produtores que forem finalistas da etapa regional terão o período de **09/10/2025 a 28/10/2025** para preparar o lote no armazém credenciado.

PARÁGRAFO 2°: Os lotes das **categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado** 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: Os lotes da **categoria Doce Cerrado Mineiro** deverão possuir **1.200 quilogramas**, que equivale a 20 sacas de 60kg (sessenta quilogramas). Estes lotes deverão estar devidamente armazenados em Big Bag de primeiro uso, isolados e identificados no armazém da cooperativa.

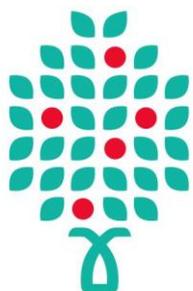
ARTIGO 10º – DA CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL DOS LOTES

PARÁGRAFO 1º: A conferência física e sensorial dos lotes finalistas ocorrerá de 02/10/2025 a 28/10/2025 no armazém credenciado. A conferência será realizada por Q-grader auditor, designado pela Comissão Organizadora.

PARÁGRAFO 2º: é de responsabilidade da cooperativa, o envio de 15 Kg do lote finalista até a data de 28/10/2025, sendo que a cooperativa assume a responsabilidade de acondicionar em embalagens apropriadas e devidamente codificadas, as quais serão destinadas à conferência sensorial. Ressalta-se que o lote finalista 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!

- **TODOS os finalistas do ranqueamento regional deverão entregar o picote de 15kg (quinze kg) na Federação dos Cafeicultores do Cerrado até a data limite de 28/10/2025.** Este café deverá estar preparado conforme padrão da amostra participante do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro (peneira 16 acima, padrão tipo 2/3).
- 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 13º 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 16 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 ao **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 5º: 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 2º do ARTIGO 9º** 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 além de perder o direito de participação no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.**

PARÁGRAFO 6º: 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 2025**, ressaltando que as amostras inscritas já estão compromissadas com todas as etapas envolvidas do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

IMPORTANTE:

Portanto, o produtor que assinar a ficha de Inscrição e inscrever sua amostra no 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, **está, automaticamente, comprometendo-se a comercializar seu café pelos preços praticados.**

PARÁGRAFO 7º: 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 13º Prêmio. Esta etapa acontecerá nos dias **21/11/2025 a 24/11/2025**. 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 25/09/2025 a 05/11/2025, 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 13° Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

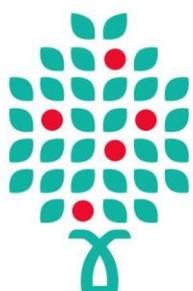
IMPORTANTE:

O prazo de inscrição do projeto para concorrer ao **Troféu Atitude Sustentável** será de 25/09/2025 a 05/11/2025.

ARTIGO 12° – DOS MODELOS DE NEGÓCIO

PARÁGRAFO 1°: Para o 13° 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

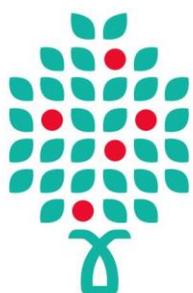


60kg (sessenta quilogramas) da 1ª (primeira), 2ª (segunda) e 3ª (terceira) colocações das 3 categorias (Natural, Cereja Descascado e Fermentado) serão comercializadas previamente pela organização da Premiação. Esta 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas), será dividida em 2 (duas) sacas de 30kg (trinta quilogramas).

- ii. Para participação na reserva mercado interno, as torrefações e/ou cafeterias nacionais irão submeter um projeto para divulgação promocional dos produtores e dos cafés premiados, da Denominação de Origem Região do Cerrado Mineiro e do 13º Prêmio RCM. Os projetos serão submetidos a uma comissão julgadora, que elegerá os melhores projetos para participação da reserva mercado interno.

Classificação	Valor da Sacca (60kg)
1º Lugar (Natural, CD e Fermentado)	Nova York + 300
2º Lugar (Natural, CD e Fermentado)	Nova York + 200
3º Lugar (Natural, CD e Fermentado)	Nova York + 120

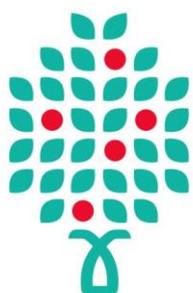
- iii. **LEILÃO PRESENCIAL:** Irá a leilão 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Natural, 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Cereja Descascado e 1 (uma) saca de 60kg (sessenta quilogramas) de cada uma das 3 (três) primeiras colocações da categoria Fermentação, com preço mínimo igual ao praticado na modalidade “Reserva Mercado Brasileiro”.



- iv. **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 Fermentado. Todos os lotes terão preço mínimo igual ao praticado na modalidade Reserva Mercado Brasileiro.
- v. **DOCE CERRADO MINEIRO:** Venda de cotas antecipadas, a preço de mercado + ágio (Nova York + 50), para parceiros estratégicos que possam trabalhar a promoção do conceito, especialmente em maior escala (por exemplo: *redes de cafeteiras, grandes industrias, varejistas, ou ainda, collab com redes de varejo*).

PARÁGRAFO 2º: Os produtores finalistas que tiverem seus lotes comercializados por meio dos leilões do 13º 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 20% (vinte 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.
- c) Doce Cerrado Mineiro: **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.



PARÁGRAFO 3º: os compradores de café no leilão solidário pagarão a Federação dos Cafeicultores do Cerrado as seguintes taxas administrativas:

- a) Leilão solidário: **taxa administrativa** no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor negociado (*por exemplo, se o café foi negociado no leilão solidário por R\$10.000,00, o comprador pagará o valor de R\$11.000,00*). Esta taxa será destinada ao apoio e manutenção de projetos e ações referentes ao Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

PARÁGRAFO 4º: 40% (quarenta por cento) do valor alcançado na comercialização do café no leilão solidário, após os descontos das taxas relacionadas, será destinado as escolas vencedoras do troféu Escola de Atitude do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

ARTIGO 13º – DO CUPPING DO LEILÃO

PARÁGRAFO 1º: após a divulgação dos finalistas, será enviada para possíveis compradores, uma amostra de 150g (cento e cinquenta gramas) de grão cru de cada um dos finalistas do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro das categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado.

IMPORTANTE:

A Federação dos Cafeicultores do Cerrado garante a tramitação dos lotes do 13º 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 13º Prêmio lhe confere para venda do lote excedente.**

ARTIGO 14º – DA PREMIAÇÃO AOS GANHADORES

PARÁGRAFO 1º: Os preços mínimos garantidos aos produtores vencedores, cujos lotes foram aprovados na etapa de conferência física e sensorial, estão descritos nos Quadros 05 e 06, apresentados a seguir. Destaca-se que a precificação do café terá como

referência a cotação da bolsa de Nova York (KCZ5 - dezembro de 2025) mais diferencial de preço/ágio, com base no fechamento do mercado em 19/09/2025 (considerando também a taxa de câmbio comercial do dólar vigente no fechamento do referido dia).

Quadro 05. Preços mínimos garantidos aos produtores das três primeiras colocações nas categorias Natural, CD e Fermentado.

Classificação	Valor por Saca (60kg)
1° Lugar	Nova York + 300
2° Lugar	Nova York + 200
3° Lugar	Nova York + 120

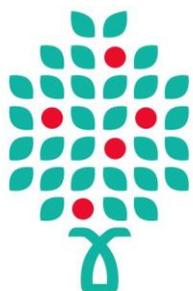
Quadro 06. Preços mínimos garantidos aos produtores que vencerem a categoria Doce Cerrado Mineiro.

Classificação	Valor por Saca (60kg)
1° Lugar Carmocer	Nova York + 50
1° Lugar Carpec	Nova York + 50
1°Lugar Coocacer Araguari	Nova York + 50
1°Lugar Coopadap	Nova York + 50
1° Lugar Expocacer	Nova York + 50
1° Lugar monteCCer	Nova York + 50

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 20% (vinte 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 de cada categoria receberão um prêmio de reconhecimento e um certificado de Classificador Campeão.

ARTIGO 16° – PÓS-PRÊMIO

PARÁGRAFO 1°: A conferência dos lotes finalistas será feita mediante acompanhamento de profissionais de auditoria. Ressalta-se que as despesas com transporte serão do produtor finalista. No dia 01/12/2025 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 1° (primeiro), 2° (segundo) e 3° (terceiro) lugares das categorias Natural, Cereja Descascado e Fermentado terão os cafés **reensacados em sacaria especial 30kg** (trinta quilogramas) e acondicionados em embalagens de alta barreira, escolhidos e adquiridos pela Comissão Organizadora, exclusivamente para o 13° Prêmio. Especificamente em relação a categoria Doce Cerrado Mineiro, o reensaque ocorrerá em sacarias de 60 Kg, com layout exclusivo. Cabe ressaltar que os custos envolvidos na aquisição das sacarias e embalagens de alta barreira serão de responsabilidade do produtor finalista.

PARÁGRAFO 2°: Do dia 02/12/2025 a 06/12/2025 será emitida a nota de transferência do lote para comprador do leilão presencial. A partir do dia 02/12/2025 os

compradores terão **até 30 (trinta) dias corridos** para efetuar o **pagamento dos lotes adquiridos**.

PARÁGRAFO 3º: Do dia 09/12/2025 a 31/12/2025 será emitida a nota de transferência referente ao leilão virtual. A partir do dia 09/12/2025 os compradores terão **até 30 (trinta) dias corridos** para efetuar o **pagamento dos lotes adquiridos**.

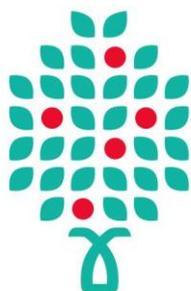
PARÁGRAFO 4º: O **embarque dos lotes finalistas** ocorrerá de **02/01/2025 a 30/01/2025**. O embarque será autorizado apenas para lotes devidamente quitados. Caso haja demanda de retirada dos lotes sem que tenha sido feito o pagamento, tal demanda deve ser avaliada e aprovada pelo armazém credenciado. 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.

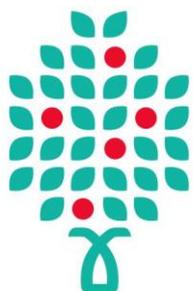
IMPORTANTE	
Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do 13° Prêmio Região do Cerrado Mineiro.	
PROGRAMAÇÃO COMPLETA 13° PRÊMIO REGIÃO DO CERRADO MINEIRO	
DIVULGAÇÃO	
DIVULGAÇÃO DO 13° PRÊMIO	25/06/2025
INSCRIÇÕES DAS AMOSTRAS	
INSCRIÇÃO DAS AMOSTRAS NA FEDERAÇÃO	01/08/2025 a 19/09/2025 (até 17:00hs)
ETAPAS CLASSIFICATÓRIAS	
ETAPA CLASSIFICATÓRIA (cooperativa)	22/09/2025 a 29/09/2025
ETAPA REGIONAL	01/10/2025 a 03/10/2025
DIVULGAÇÃO DOS CLASSIFICADOS (etapa cooperativas)	01/10/2025 a 02/11/2025
TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE	
INSCRIÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO PARA CONCORRER AO "TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE"	01/08/2025 a 15/10/2025
AVALIAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO INSCRITAS NO "TROFÉU ESCOLA DE ATITUDE"	16/10/2025 a 31/10/2025
TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	
SUBMISSÃO DOS PROJETOS PARA PARTICIPAÇÃO DO TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	01/10/2025 a 07/11/2025
AVALIAÇÃO DOS PROJETOS TROFÉU ATITUDE SUSTENTÁVEL	10/11/2025 a 15/11/2025
EVENTO DE PREMIAÇÃO REGIONAL	
EVENTO DE DIVULGAÇÃO E CELEBRAÇÃO DOS PREMIADOS DO 13° PRÊMIO RCM	19/11/2025
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	
RECEBIMENTO DA AMOSTRA FINALISTA	28/10/2025
CONFERÊNCIA FÍSICA E SENSORIAL	30/10/2025
LEILÃO	
LEILÃO (presencial)	19/11/2025
LEILÃO (virtual)	05/12/2025
LOGÍSTICA DOS LOTES COM ENTREGA E RECEBIMENTO	
VIRAÇÃO DOS LOTES	01/12/2025
FECHAMENTO DE COMPRA E ENVIO DA INSTRUÇÃO DE EMISSÃO DA NF PARA O PRODUTOR	29/11/2025 a 02/12/2025
ENVIO DA NF DE VENDA DO CAFÉ PARA ARMAZÉM CREDENCIADO	29/11/2025 a 02/12/2025
ENVIO DO FECHAMENTO AO COMPRADOR (leilão presencial)	29/11/2025 a 02/12/2025
ENVIO DO FECHAMENTO AO COMPRADOR (leilão online)	Até 19/12/2025
TRANSFERÊNCIA DOS LOTES FINALISTAS DO ARMAZÉM CREDENCIADO PARA O COMPRADOR MEDIANTE PAGAMENTO	02/01/2026 a 30/01/2026
EMBARQUES	02/01/2026 a 30/01/2026
PAGAMENTO AOS PRODUTORES	01/03/2026



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

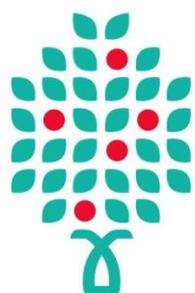
51. Uberaba

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 13º 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:**
 - **195 Kg para Natural, Cereja Descascado, Fermentado:**
() Sim () Não
 - **1.215 Kg para Doce Cerrado Mineiro:**
() 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 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável pela Auditoria dos Lotes Finalistas
do 13º 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 25/09/2025 a 07/11/2025, 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;
- 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 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro, no dia 19 de novembro de 2025. O produtor será reconhecido com o **Troféu Atitude Sustentável**.

ANEXO IV – INSTRUÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO PARA PRODUTORES

Patrocínio, _____ de _____ de 2025.

Eu _____, produtor finalista do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro | 2025, 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 13º Prêmio RCM, principalmente dos leilões a serem realizados nos dias 19 de novembro de 2025 (presencial) e 09 de dezembro de 2025 (online), pois estou ciente dos lances mínimos descritos abaixo:

- 1º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 300;
- 2º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 200;
- 3º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 120;
- 1º Colocado categoria Doce Cerrado Mineiro:
Nova York + 50;

Declaro ainda estar ciente e de acordo com as taxas administrativas referentes a participação nos leilões (Solidário e Online) do 13º Prêmio RCM, abaixo apresentadas:

- a) Leilão solidário: **taxa administrativa** no valor de 20% (vinte 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.

- c) Doce Cerrado Mineiro: **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.

Ante as informações expostas, assino,

Assinatura do produtor

Finalista do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro

ANEXO V – INSTRUÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO PARA COMPRADORES

Patrocínio, _____ de _____ de 2025.

Eu _____,
comprador de cafés finalistas do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro | 2025,
estou ciente dos lances mínimos descritos abaixo:

- 1º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 300;
- 2º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 200;
- 3º colocado categoria Natural/ Cereja Descascado/ Fermentado:
Nova York + 120;

Declaro ainda estar ciente e de acordo com as taxas administrativas referentes a participação no leilão Solidário do 13º Prêmio RCM, abaixo apresentadas:

- a) **Taxa administrativa** no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor negociado (*por exemplo, se o café foi negociado no leilão solidário por R\$10.000,00, o comprador pagará o valor de R\$11.000,00*). Esta taxa será destinada ao apoio e manutenção de projetos e ações referentes ao Prêmio Região do Cerrado Mineiro.

Ante as informações expostas, assino,

Assinatura do responsável

Comprador do 13º Prêmio Região do Cerrado Mineiro