



PREFEITURA MUNICIPAL DE DURANDÉ

CNPJ 66.232.547/0001-20
AV. Álvaro Moreira da Silva, 615
CEP: 36974-000 Tel. (33) 3342-1125
Email: pmdurande14@yahoo.com.br



DECRETO Nº 008/2019 de 18 de Junho de 2019

“Dispõe sobre aprovação do regulamento do 3º concurso municipal de qualidade de cafés do município de Durandé e dá outras providências”.

O Prefeito do Município de Durandé, Estado de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais e com base no que dispõe o art. 93, VI e XIV da Lei Orgânica Municipal,

CONSIDERANDO, a importância da agricultura como propulsora do crescimento deste município;

CONSIDERANDO, a necessidade de incentivar o produtor e divulgar a produção de café do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Fica aprovado o regulamento do 3º Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé.

Art. 2º - As despesas decorrentes da realização do 2º Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé, correrá sob a seguinte **Dotação Orçamentária**: 20.601.0024.2119 – Manutenção Atividade Incentivo Produção Agrícola e **Elemento de Despesa**, 3.3.90.30.00, Ficha 732; 3.3.90.36.00, Ficha 733; 3.3.90.39.00, Ficha 734.

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Durandé/MG,
Em 18 de junho de 2019.

JOSÉ ELIAS RODRIGUES PEREIRA
PREFEITO MUNICIPAL



REGULAMENTO

III CONCURSO MUNICIPAL DE QUALIDADE DE CAFÉS DE DURANDÉ

ARTIGO 1º – DOS OBJETIVOS

Incentivar a constante melhoria da qualidade dos cafés do Município de Durandé, como meio mais eficaz na conquista de maiores mercados, agregar valor ao produto e atender à crescente demanda por produtos diferenciados.

Divulgar as qualidades dos cafés do município.

Premiar os melhores cafés inscritos no concurso de acordo com suas características físicas, sensoriais e de sustentabilidade.

ARTIGO 2º – DA ORGANIZAÇÃO

O III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé é organizado pela, Prefeitura Municipal de Durandé, representado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e EMATER-MG.

ARTIGO 3º – DA REALIZAÇÃO

O III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé será realizado em todo o município no ano de 2019.

O julgamento dos cafés inscritos no III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé, será realizado pela COMISSÃO JULGADORA.

PARÁGRAFO 1º: O III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé será coordenado pelas seguintes comissões:

I – COMISSÃO ORGANIZADORA

II – COMISSÃO JULGADORA

a) DA COMISSÃO ORGANIZADORA

É composta de 5 (cinco) membros, 1(um) da Prefeitura Municipal de Durandé, 2 (dois) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e 2 (dois) da EMATER-MG. Sendo:

- Jean Cezário Rodrigues – Representante do Gabinete;
- Abel Coutinho Feitosa e Marília Aparecida Emerick – Representantes da Secretaria Municipal de Agricultura;
- Joelson Luiz Dutra do Reis – Representantes da EMATER.
- Geovani Rodrigues Pereira – Representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Durandé.



A comissão organizadora possui as seguintes funções:

- Coordenar o **III Concurso de Qualidade de Cafés de Durandé**.
- Divulgar o **III Concurso de Qualidade de Cafés de Durandé**.
- Coordenar o recebimento das amostras devidamente identificadas, acondicionadas e lacradas, para avaliação e classificação de forma isenta e imparcial.
- Definir o local e data do encerramento e premiação do **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**.
- Organizar o local do encerramento e premiação dos vencedores do **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**.
- Coordenar a premiação dos lotes vencedores e a cerimônia de encerramento e premiação.
- Homologar e divulgar os resultados do **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**.
- Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.

b) DA COMISSÃO JULGADORA

É composta de no mínimo 7(Seite) classificadores e degustadores de cafés especiais.

- Classificação física das amostras, de acordo com as seguintes metodologia:
- Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade inferior a 11% e superior a 12%.
- Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas as amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.
- Classificar as amostras quanto ao tamanho dos grãos, usando jogo de peneiras com crivos redondos de 16, 17, 18 e 19. Serão desclassificadas as amostras com vazamento superior a 5 % na peneira 16.
- Classificação da bebida quanto ao sabor e aroma:
- As amostras que apresentarem notas de análise sensorial menores que 80 pontos serão desclassificadas, de acordo com a escala de classificação SCAA, onde serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura, fragrância, gosto remanescente, impressão global, sabor e balanço, que receberão notas de 0 a 10.

ARTIGO 4º – DA HABILITAÇÃO E REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem se inscrever e concorrer todos os cafeicultores do município de Durandé, que possuam Cartão de Produtor Rural, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano safra 2019, que se enquadrarem na seguinte categoria:

- Categoria Café Natural – (III Concurso de Qualidade de Cafés de Durandé.).
- Sistema pelo qual o café recém-colhido, após passar por um processo de



lavagem ou não, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

PARÁGRAFO 1º: - Para a participação no **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**, serão aceitas somente as amostras da Categoria **Café Natural**.

PARÁGRAFO 2º: - É vedada a participação dos membros das comissões Organizadora e Julgadora do Concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do Concurso e comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

ARTIGO 5º – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitos no **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**, cafés da espécie *Coffea arabica* L., colhidos no ano de 2019, tipo 2 para melhor, de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de café. Amostras com notas de análise sensorial menor que 80 pontos, de acordo com a escala de classificação SCAA, serão desclassificadas. As amostras deverão ser nas peneiras 16 e acima, com vazamento máximo de 5% e umidade entre 11 e 12%.

As amostras devem representar fielmente o lote inscrito e armazenado na propriedade ou em local previamente indicado pelo produtor concorrente.

Cada amostra da primeira etapa deve conter **2,0 kg** de café beneficiado conforme já definido nesse regulamento, e deve ser acondicionada somente nas embalagens padronizadas, distribuídas pela EMATER–MG para o Concurso, com o rótulo e ficha de Inscrição devidamente preenchida.

As amostras devem ser entregues no Escritório Local da EMATER–MG de Durandé, até o **dia 26 de AGOSTO de 2019**. As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos.

ARTIGO 6º – DO LOTE

PARÁGRAFO 1º: - Cada cafeicultor poderá participar do **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**, com apenas uma amostra da **Categoria Natural**.

PARÁGRAFO 2º: - lote de 05 sacas de café beneficiado.

Os cafeicultores obrigam-se a manter o lote finalista em estoque, sem comprometimento comercial, até a data do encerramento.

Eventual perda de cotação do lote inscrito e armazenado não será, em hipótese alguma, indenizado.

O produtor pode, a qualquer momento e a seu exclusivo critério, dispor do lote de café, estando desde já ciente que a venda do lote antes do encerramento oficial, significa a imediata desistência da participação no **Concurso**.

ARTIGO 7º – DOS FINALISTAS

A COMISSÃO ORGANIZADORA MUNICIPAL receberá da Comissão



JULGADORA, a classificação dos finalistas.

Os lotes deverão estar disponíveis, conforme definido no artigo sexto, de forma a facilitar a reamostragem.

ARTIGO 8º – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição e assinará o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do Concurso.

A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e é feita apenas nos escritórios da EMATER–MG.

ARTIGO 9º – DA PREMIAÇÃO

A solenidade de encerramento do **III Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de Durandé**, será definida de acordo com a ocasião e local disponível.

Certificado de participação a todos os finalistas do concurso.

- **1º Colocado:** Um mil e quatrocentos reais (1.400,00) + Brinde + Certificado + Troféu;
- **2º Colocado:** Um mil reais (1.000,00) + Brinde + Certificado + Troféu;
- **3º Colocado:** Oitocentos reais (800,00) + Brinde + Certificado + Troféu;
- **4º Colocado:** Setecentos reais (700,00) + Brinde + Certificado + Troféu;
- **5º Colocado:** Seiscentos reais (600,00) + Brinde + Certificado;
- **6º Colocado:** Quinhentos reais (500,00) + Brinde + Certificado;
- **7º Colocado:** Quatrocentos reais (400,00) + Brinde + Certificado;
- **8º Colocado:** Trezentos reais (300,00) + Brinde + Certificado;
- **9º Colocado:** Duzentos reais (200,00) + Brinde + Certificado;
- **10º Colocado:** Cem reais (100,00) + Brinde + Certificado.

ARTIGO 10º – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da COMISSÃO JULGADORA são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do Concurso.

Durandé, 25 Maio de 2019.