

DECRETO Nº 27.624

APROVA O REGULAMENTO PARA O 7º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM-ES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO que compete ao Poder Público Municipal, na forma do Art. 130 da Lei Orgânica do Município, a promoção, a restauração e a melhoria do setor rural;

CONSIDERANDO que o concurso previsto no Regimento aprovado por este Decreto contribuirá de forma direta para o fortalecimento da produção leiteira do Município,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento, estabelecendo normas e critérios, para o **7º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM-ES**, e que faz parte integrante deste Decreto.

Art. 2º As despesas decorrentes da execução deste decreto correrão à conta de dotações orçamentárias vigentes no presente exercício e constantes da Lei Municipal nº 7.537, de 27 de dezembro de 2017.

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Cachoeiro de Itapemirim, 12 de abril de 2018.

VICTOR DA SILVA COELHO
Prefeito Municipal

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
Nº 5558 de 16/04/2018

7º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CAFÉ DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM – ES

REGULAMENTO OFICIAL

1. DOS OBJETIVOS:

Identificar, promover e premiar agricultores que produzem cafés de qualidade, Conilon, com o intuito de promover uma cafeicultura socialmente justa, ambientalmente correta e economicamente viável.

2. DA PROMOÇÃO:

É promovido pela Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim através da Secretaria de Agricultura e Interior (SEMAI) e o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS).

3. DAS DATAS E PRAZOS:

Inscrição: 06 de agosto à 30 de agosto de 2018.
Premiação: Novembro de 2018.

4. DA COORDENAÇÃO:

Secretaria Municipal de Agricultura e Interior e o Escritório local do INCAPER de Cachoeiro de Itapemirim-ES.

5. DA COMISSÃO ORGANIZADORA:

- SEMAI – Josué de Castro Corrêa;
- INCAPER – Marcelo Lobato;
- Cafesul – Carlos Renato Alvarenga Theodoro

6. DA COMISSÃO JULGADORA:

Será composta no mínimo de 3 (três) classificadores de café devidamente credenciados pela Comissão Organizadora.

7. SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS:

As amostras serão selecionadas e classificadas seguindo os seguintes critérios:

7.1. Todas as amostras passarão pela determinação de umidade, sendo desclassificadas as amostras com teor de umidade que não se encontrem dentro da faixa de no mínimo 11 e máximo de 12 %.

7.2. Serão avaliadas todas as amostras bica corridas tipo 6 para melhor, levando em consideração o aspecto do produto, a secagem, cor, uniformidade, tamanho do grão e bebida.

7.3. Não será aceito, no ato da inscrição, café maquinado para o Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café.

7.4. A quantidade de café para a fase de inscrição será de 5 litros (em coco ou pegaminho) ou 2 Kg (dois quilos) piladas, que serão utilizados para a primeira classificação.

7.5. De todas as amostras de café conilon, serão classificadas as 10 melhores que passarão por uma nova coleta no lote representativo, sendo estes os critérios definidos:

7.5.1. A nova coleta de amostra será feita por uma Comissão Técnica definida pela Comissão Organizadora do Concurso.

7.5.2. Será coletado um total de 2 quilos piladas ou 5 litros em coco ou pergaminho, do lote para nova classificação. Esta amostra passará por todos os procedimentos de classificação pela Comissão Julgadora.

7.5.3. A sustentabilidade será avaliada através de auditoria nas 10 propriedades classificadas. Será feita por uma Comissão Técnica definida pela Comissão Organizadora do Concurso.

7.5.4. Todas as amostras terão arquivo para contra prova.

Parágrafo Único: Se a amostra não atingir uma nota mínima (70% da nota total) para passar para a fase final de avaliação a mesma será desclassificada do concurso.

8. CLASSIFICAÇÃO FINAL:

As amostras classificadas serão avaliadas seguindo o protocolo CQI (Coffee Quality Institute) e SCAA (Specialty Coffee Association). As amostras classificadas serão avaliadas por nota de 1 a 100, onde 80% representam a Qualidade do Café e 20% representam a Sustentabilidade.

9. CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO:

9.1. O concorrente terá que ser agricultor (a) do Município de Cachoeiro de Itapemirim.

9.2. Os agricultores deverão apresentar no ato da inscrição o Talão de Produtor Rural atualizado.

9.3. Cada produtor poderá concorrer com apenas (uma) amostra de café conilon.

9.4. As amostras inscritas deverão ter um lote mínimo de 10 sacas de café conilon beneficiadas. Caso for constatado pela comissão organizadora que a amostra não possui lote mínimo, a mesma será eliminada do concurso.

10. DA PREMIAÇÃO:

10.1. A divulgação da classificação final e a respectiva premiação serão realizadas no mês de Novembro de 2018, na Cerimônia de Premiação.

10.2. Serão premiados os 5 (cinco) primeiros colocados;

Especificação	1º LUGAR	2º LUGAR	3º LUGAR
Café Conilon	R\$ 7.500,00	R\$ 4.500,00	R\$ 3.500,00

10.3 Os 10 (dez) finalistas classificados receberão diploma de participação no concurso de qualidade e sustentabilidade de café de Cachoeiro de Itapemirim.

11. 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 concordaram com ele no ato da inscrição. Todos os casos omissos deste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora do Concurso.

Cachoeiro de Itapemirim – Espírito Santo
Safrá 2017/2018.