



PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024
Cafés Especiais Torrados

REGULAMENTO

O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC e Helga Andrade – Especialista em Cafés, obedecerá às regras e às condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 1.1 Somente poderão participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, os(as) produtores(as), pessoa física ou jurídica, residentes/sediados(as) no território brasileiro, que industrializem e comercializem o café torrado.
- 1.2 Local de cultivo: o café deverá ser produzido em propriedade rural ou propriedades rurais sediadas no Brasil e que estejam sob a posse e/ou gestão do(a) produtor(a) rural inscrito no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados.
- 1.3 Os cafés devem atender às definições do produto e especificações constantes no [item 4](#) deste Regulamento.
- 1.4 Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, o(a) produtor(a) deve atender às especificações estabelecidas no Capítulo II e no Capítulo III da [Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022](#).
- 1.5 As especificações de rotulagem e embalagem da [Resolução RDC/ANVISA nº 716, de 1º junho de 2022](#) e da [Portaria SDA/MAPA nº 570, de 9 de maio de 2022](#) não serão consideradas para efeito de desclassificação do produtor no PRÊMIO CNA



BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, todavia o(a) produtor(a) rural deverá observar e atender a todas as exigências mínimas especificadas no [item 4](#) (Da definição dos produtos e suas especificações) e no [item 5](#) (Das características da marca e especificações da embalagem) deste Regulamento, sob pena de sua desclassificação.

- 1.6 Estão impedidos de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados aquele que:
- a. direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenha contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados;
 - b. seja parente em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico;
 - c. figura no Cadastro de Empregadores condenados por decisão final, em processo administrativo, pelo uso de mão de obra em situação análoga à de escravidão (“Lista Suja” divulgada pelo Ministério do Trabalho e Emprego – MTE);
 - d. sendo pessoa física, não possua número de inscrição de produtor(a) rural, ou CNPJ Rural, ou equivalente.
- 1.7 Em caso de inscrição realizada por pessoa jurídica, é preciso comprovar que o café enviado para o PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Café Especial Torrado, foi produzido em propriedade rural de um dos sócios da empresa.
- 1.8 Ao realizar sua inscrição no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, o(a) produtor(a) rural automaticamente estará declarando, para os devidos fins e sob pena das sanções cabíveis, que executa suas atividades relacionadas à produção de café em total e absoluta conformidade com a legislação trabalhista e ambiental em vigor.



2. DO CRONOGRAMA

2.1 O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, observará o seguinte cronograma:

| ETAPAS | PRAZOS |
|--|--|
| Período de inscrição, pelo site do <i>Sistema CNA/SENAR</i> | de 19 de fevereiro a 23 de abril de 2024 |
| Período de envio de amostras, via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação pelo Júri Técnico | de 19 de fevereiro a 23 de abril de 2024 |
| Data limite para recebimento das amostras pela equipe organizadora | 30 de abril de 2024 |
| Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados (na sede do Sistema CNA/SENAR, em Brasília) | de 06 a 09 de maio de 2024 |
| Avaliação da história | de 09 a 14 de maio de 2024 |
| Divulgação pública, pelo site e mídias sociais do Sistema CNA/SENAR (www.cnabrazil.org.br), dos 05 (cinco) finalistas de cada categoria, classificados para a etapa de avaliação pelo Júri Popular | 20 de maio de 2024 |
| Avaliação sensorial pelo Júri Popular (local a definir) | 24 e 25 de maio de 2024 |
| Cerimônia de premiação e divulgação oficial do resultado | Junho (a definir) |

¹ As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico que chegarem à CNA após o dia 30 de abril de 2024 serão automaticamente desclassificadas (item 7.1, deste Regulamento), independentemente da data de sua postagem.

2.2 A CNA poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos na página do *Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR*:

<https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais/>



3. DA INSCRIÇÃO

- 3.1 O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).
- 3.2 O(a) produtor(a) de Cafés Especiais Torrados poderá inscrever até 02 (dois) produtos distintos, doravante denominado rótulo, em cada uma das categorias para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, que são:
- a) CAFÉS 100% *Coffea arabica* **torrados em grãos**
 - b) CAFÉS 100% *Coffea canephora* **torrados em grãos**
- 3.3 O(a) produtor(a) deverá realizar uma inscrição para casa rótulo participante do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados.
- 3.4 As inscrições serão feitas em formato **online**, no endereço eletrônico <https://www.cnabrazil.org.br/artesanaisetradicionais>, por meio do preenchimento, assinatura e envio da *Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados* (Anexo I).
- 3.5 O período de inscrição será de 19 de fevereiro a 23 de abril de 2024.

4. DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

- 4.1 Para atendimento dos objetivos propostos pelo PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrado, são considerados Cafés Especiais Torrados:
- a. Matéria-Prima – os grãos das espécies *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, colhidos na safra cafeeira 2023/24, cujo grãos crus no referido lote, atingiram pontuação igual ou superior a 80 pontos de acordo com a Metodologia da *Specialty Coffee Association* (SCA).



Observação: É **facultativa** a apresentação do laudo de análise sensorial SCA referente ao café verde (cru) utilizado como matéria prima para produção do café especial torrado.

- b. Torra – O processo de torra do Cafés Especiais Torrado poderá ser realizado pelo(a) próprio(a) produtor(a) rural ou por empresa terceirizada.
- c. Envase – O processo de envase do Cafés Especiais Torrado poderá ser realizado pelo(a) próprio(a) produtor(a) rural ou por empresa terceirizada.
- d. Proprietário da Marca – O(A) produtor(a) inscrito(a) no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrado, deverá ser o(a) proprietário(a) e/ou sócio(a) da marca do café especial torrado.
- e. Volume de Produção Agrícola - O volume de produção **total anual** de café beneficiado em grãos crus, do(a) produtor(a) inscrito(a), deverá ser:
 - i. Para *Coffea arabica* igual ou inferior a 3.000 (três mil) sacas de 60kg (sessenta quilos).
 - ii. Para *Coffea canephora* igual ou inferior a 4.500 (quatro mil e quinhentas) sacas de 60kg (sessenta quilos).
- f. Volume de Produção Industrializada - O volume de produção de **café torrado** do(a) produtor(a) inscrito(a) não poderá ser maior que 20 sacas (60Kg/mês), ou seja 240 sacas (60kg/ano). Devendo o(a) produtor(a) preencher, assinar e enviar a *Autodeclaração de volume de café* (Anexo II).
- g. Qualidade do café torrado – Os cafés torrados deverão se enquadrar no estilo de cafés especiais segundo o *Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Café Torrado, metodologia da ABIC* (Anexo III), sendo: alta doçura, excelente qualidade de acidez, baixo amargor, aromas intensos com notas frutadas, florais, especiarias, baunilha e até levemente alcoólico.



- 4.2 O não atendimento a qualquer critério descrito neste item acarretará a desclassificação do(a) produtor(a) do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados.

5. DAS CARACTERÍSTICAS DA MARCA E ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

- 5.1 O(A) produtor(a) deverá atender aos seguintes critérios com relação as informações contantes na embalagem: marca comercial, especificações da denominação de venda (café torrado EM GRÃO), espécie (café arábica, café conilon, café robusta ou correspondente), peso líquido, data de validade, informações do lote e/ou data de torra e/ou data de fabricação.
- 5.2 A pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, que industrialize, ou comercialize o café especial torrado, deverá possuir registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura e Pecuária (CGC/MAPA), devendo o número do CGC/MAPA ser informado na Ficha de Inscrição (Anexo I).
- O registro no CGC/MAPA é facultativo para pessoa física ou jurídica, incluindo o microempreendedor individual, que processe ou embale café e que EXCLUSIVAMENTE realize a venda direta ao consumidor final, efetuada no próprio estabelecimento de elaboração ou produção, em feiras livres ou para cafeterias.
 - O registro facultativo de nível básico no CGC/MAPA é realizado de forma automática e gratuita através do endereço eletrônico https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/cgc_mapa/Registro_Basico
 - O *download* com o passo a passo para realizar o registro de nível básico no CGC/MAP está disponível "[AQUI](#)".



- 5.3 O produto deve ser enviado/entregue à CNA em embalagem hermética, própria para acondicionamento de alimentos, sendo que todas as unidades devem ser do mesmo peso, lote e/ou datas de validade e/ou fabricação.
- a. Caso a embalagem esteja danificada, violada ou imprópria para uso, a amostra será desclassificada.
- 5.4 O não atendimento a qualquer critério descrito neste item acarretará a desclassificação do(a) produtor(a) do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados.

6. DAS AMOSTRAS E SEU ENVIO

- 6.1 O(a) produtor(a) deverá enviar, no mínimo, 05 (cinco) pacotes de 250g (duzentos e cinquenta gramas) de café torrado em grãos, para cada rótulo inscrito, totalizando o volume de, no mínimo, 1.250 kg (um quilo, duzentas e cinquenta gramas) de café torrado EM GRÃOS por rótulo:
- a. 250g (duzentas e cinquenta gramas) serão integralmente utilizadas para preparação do café que será analisado pelo Júri Técnico, sendo que a segunda embalagem inviolada de 250g (duzentas e cinquenta gramas) será armazenada como contraprova da etapa do Júri Técnico;
- b. 250g (duzentas e cinquenta gramas) serão integralmente utilizadas para preparação do café que será analisado pelo Júri Popular, sendo que a segunda embalagem inviolada de 250g (duzentas e cinquenta gramas) será armazenada como contraprova da etapa do Júri Popular;
- c. uma embalagem inviolada de 250g (duzentas e cinquenta gramas) será enviada para análises de microscopia, em atendimento à Resolução RDC/ANVISA nº 623, de 9 de março de 2022.
- 6.2 Serão aceitas embalagem com peso superior a 250g (duzentas e cinquenta gramas). No entanto, independente do peso da embalagem, deverão ser enviadas



no mínimo 5 (cinco) embalagens para que sejam atendidos os procedimentos descritos no item anterior (6.1)

- 6.3 Cada rótulo inscrito no concurso deve corresponder a um único lote homogêneo, com a mesma data de torra ou fabricação.
- 6.4 O(a) produtor(a) deverá enviar, junto às amostras, uma cópia impressa da *Ficha de Inscrição* preenchida online, devidamente datada e assinada (Anexo I).
- 6.5 A CNA se reserva o direito de realizar análises que atestem a qualidade e pureza do(s) produto(s) e o(s) aprove(m) para consumo humano.
- 6.6 O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) e a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Café Torrados Especiais se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado às amostras durante o seu transporte feito pelos Correios® ou por empresa transportadora.
- 6.7 O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.
- 6.8 As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.
- 6.9 Observado o disposto neste Regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios®, ou por empresa transportadora, para:

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – CAFÉS ESPECIAIS TORRADOS

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA.

Endereço: SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo, CEP 70.830-903, Brasília/DF.

- 6.9 As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.



7. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS AMOSTRAS

- 7.1 As amostras que chegarem à CNA após o dia 30 de abril de 2024 serão automaticamente desclassificadas (item 2, deste Regulamento).
- 7.2 Não serão aceitas amostras cuja *Ficha de Inscrição* não tenha sido completamente preenchida, ou desacompanhadas de sua cópia (itens 3.3 e 6.3 deste Regulamento).
- 7.3 Não serão aceitas amostras elaboradas por agroindústrias que não sejam responsáveis pela produção dos grãos de café, mas que apenas envasem ou que apenas realizem a terceirização de qualquer outra etapa produtiva de fabricação.
- 7.4 Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria inscrita (itens 3.2 e 4 deste Regulamento).
- 7.5 Em caso de produtor(a) rural pessoa jurídica, deve ser observado o disposto no item 1.7 deste Regulamento.
- 7.6 Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

8. DAS ETAPAS DO CONCURSO

- 8.1 Na **1ª etapa** da seleção, as amostras inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas com experiência em avaliação, utilizando o *Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados ABIC* (Anexo III)
- 8.2 Na **2ª etapa** da seleção, as amostras que forem selecionadas na primeira etapa serão submetidas a um Júri Popular composto por pessoas anônimas, que farão a degustação das amostras, sem identificação, em ambiente público de ampla circulação a ser definido pela Comissão Organizadora. A degustação pelo Júri Popular será conduzida por um período de, no mínimo, 06 (seis) horas, considerando um número mínimo exigido de 30 (trinta) avaliadores.



- 8.3 Na **3ª etapa** da seleção, especialistas selecionados pela Comissão Organizadora avaliarão as histórias dos produtores rurais e a observância as boas práticas agronômicas.

9. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO

- 9.1 A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer instante, o(a) participante que descumprir qualquer uma das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na *Ficha de Inscrição* e na *Autodeclaração de Volume de Café Industrializado* (Anexo I e Anexo II).
- 9.2 O Júri Técnico fará a seleção das amostras que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.
- 9.3 O Júri Técnico analisará as amostras de café, preparadas por método de café coado na proporção de 8% - ou 80g para 1000mL -, servidas em xícaras de porcelana branca de 240mL ou copo de prova de 150mL e uma colher de prova. As amostras serão codificadas com *Qr-code*, sendo que cada integrante do Júri Técnico deverá receber pelo menos 100mL da bebida de café. A bebida será avaliada quente e até atingir a temperatura ambiente.
- 9.4 A classificação será de acordo com as premissas do *Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados ABIC* (Anexo IV), para o Estilo Cafés Especiais:
- café especial: bebidas com alta doçura, baixo amargor e alta qualidade de acidez;
 - apresentando os seguintes descritores: aromas intensos dos florais, frutados, baunilha e até levemente alcoólico e especiarias, mas que depende da espécie, *terroir* ou *blend* e não necessariamente apresentando todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível.

9.5 A classificação da amostra será conforme o *Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados da ABIC*, em relação aos atributos de fragrância, aroma e sabor da bebida, doçura, corpo, intensidade e qualidade da acidez, amargor, adstringência, intensidade, e descritores de aroma e sabor (Anexo IV), e deve se adequar às faixas de valores dos atributos conforme descrito abaixo:

| Pontuação | ESPECIAL | | |
|---------------------|----------|-----------------|-------|
| | 0 | 1 | 2 |
| Doçura | < 6,5 | >= 6,5 e <= 8,0 | > 8,0 |
| Qualidade da Acidez | < 6,5 | >= 6,5 e <= 8,0 | > 8,0 |
| Amargor | > 2,5 | >= 1,5 e <= 2,5 | < 1,5 |
| Adstringência | > 2,5 | >= 1,5 e <= 2,5 | < 1,5 |

Serão consideradas duas casas decimais para arredondamento

- a. Será pontuado 0,4 (zero vírgula quatro) ponto para cada descritor pertinente ao estilo (floral, frutado, baunilha, alcóólico e especiarias) que for perceptível por, no mínimo, 03 (três) avaliadores e quando a intensidade percebida for igual ou acima de 02 (dois). Caso contrário, os descritores serão desconsiderados. A pontuação da amostra neste somatório de atributos de doçura, qualidade da acidez, amargor, adstringência e descritores do estilo será de, no máximo, 10 (dez) e, no mínimo, 0 (zero).
 - b. Não será penalizada a amostra que apresentar descritores fora do estilo especial.
- 9.6 Havendo empate na classificação final, o(a) ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação nos descritores de aroma e sabor. Permanecendo o empate, valerá a maior pontuação no atributo “doçura” e, persistindo o empate, a maior pontuação no atributo “qualidade da acidez”.
- 9.7 Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade



sensorial, como aroma forte ou muito intenso de terra, mofo, queimado e/ou químico.

- 9.8 Serão classificados os 10 (dez) cafés, sendo 05 (cinco) de cada categoria, que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade, conforme itens 9.4 e 9.5 acima.
- 9.9 A etapa de avaliação por Júri Técnico irá corresponder a 40% (quarenta por cento) na nota final geral.
- 9.10 A divulgação dos 05 (cinco) produtos classificados, em cada categoria, para participar da etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, se dará no site da CNA (<https://www.cnabrasil.org.br/artesanaisetradicionais/>), conforme indicado no Cronograma ([item 2](#) deste Regulamento).
- 9.11 Em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores, a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados entregará, para os(as) 10 (dez) produtores classificados, 05 (cinco) por categoria, um resumo da ficha de avaliação técnica.

10 DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

- 10.1 O processo de seleção dos cafés na etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – Cafés Especiais Torrados, se dará pela degustação das amostras, sem identificação, por avaliadores não treinados, que irão avaliar a aceitação dos produtos conforme a escala hedônica, que estabelece pontuação de 1 a 9, sendo 1 classificado como “*desgostei extremamente*” e 9 como “*gostei extremamente*”.
- 10.2 Os 10 (dez) produtos, 05 (cinco) por categoria, pré-selecionados pelo Júri Técnico, serão disponibilizados ao Júri Popular para degustação das amostras sem identificação (os participantes terão conhecimento, apenas, dos códigos das amostras).



- 10.3 O Júri Popular analisará as amostras de café, preparadas por método de café coado na proporção de 8% (oito por cento) - ou 80g para 1000mL -, servidas em copos individuais e descartáveis. As amostras serão codificadas, sendo que cada participante do Júri Popular deverá receber pelo menos 20mL da bebida de café.
- 10.4 O Júri Popular, após realizar a degustação das amostras, sem identificação, fará a sua avaliação por meio de leitura do *QR-code* ou código de identificação, preenchendo formulário eletrônico disponibilizado pela Comissão Organizadora.
- 10.5 A etapa de avaliação por Júri Popular irá corresponder a 50% (cinquenta por cento) na nota final geral.
- 10.6 Essa etapa será filmada para controle da Comissão Organizadora.

11 DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

- 11.1. Nessa etapa, será avaliada a história da produção e da elaboração do produto, suas tradições e regionalidades, bem como o processo produtivo, e a observância as boas práticas agronômicas, conforme descrito na *Ficha de Inscrição* do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados (Anexo I), devendo obedecer ao limite máximo de 1.800 (hum mil e oitocentos) caracteres.
 - a. A etapa de avaliação da história irá corresponder a 10% (dez por cento) na nota final geral e será coordenada pela CNA.
- 11.2. Os conceitos avaliados serão: conhecimento tradicional, contribuição para a autonomia econômica do(a) produtor(a), para os *Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)* da Organização das Nações Unidas (ONU) e para a sustentabilidade ambiental, aspecto diferencial ou original do produto, característica inovadora do produto, representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão no texto).



12 DA PONTUAÇÃO FINAL

12.1 Ao final, serão somadas as notas de cada fase, com seus respectivos pesos, para o cálculo da média ponderada e atribuição da nota final de cada amostra, observada a seguinte fórmula:

$$\text{Nota Final} = \frac{A*4+B*5+C*1}{10}$$

onde A corresponde à nota dada pela Avaliação do Júri Técnico (item 9, deste Regulamento);

onde B corresponde à nota dada pela Avaliação do Júri Popular (item 10, deste Regulamento);

onde C corresponde à nota dada pela Avaliação da História do Produto (item 11.1, deste Regulamento);

13. DA PREMIAÇÃO

13.1 Cada uma das 02 (duas) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados serão premiadas, sendo elas:

- a) Cafés Especiais Torrados 100% *Coffea arabica*
- b) Cafés Especiais Torrados 100% *Coffea canephora*

13.2 A seguinte premiação será conferida aos finalistas das 02 (duas) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

1º Colocado: Certificado de primeiro lugar – Campeão + R\$ 10.000,00 (dez mil reais);

2º Colocado: Certificado de segundo lugar – Vice-campeão + R\$ 8.000,00 (oito mil reais);

3º Colocado: Certificado de terceiro lugar + R\$ 6.000,00 (seis mil reais);



4º Colocado: Certificado de quarto lugar + R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais);

5º Colocado: Certificado de quinto lugar + R\$3.000,00 (três mil reais)

13.3 No caso de haver empate entre produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação pelo Júri Técnico. Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 11.1, deste Regulamento).

13.4 Todos os ganhadores serão divulgados pela CNA, ABIC e Helga Andrade – Especialista em Cafés, em suas redes e mídias sociais.

13.5 Os 03 (três) primeiros colocados de cada categoria receberão, também, o *Selo de Participação (Ouro, Prata ou Bronze, conforme a classificação)* do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados.

14. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

14.1. Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a CNA a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

14.2. A CNA também utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, os utilizará, ainda, para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao seu segmento produtivo e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo Sistema CNA/SENAR, que tenham aderência ao perfil do participante.



14.3. A CNA poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: **(i)** cancelamento do cadastro; ou **(ii)** solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, a CNA também se reserva o direito de se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

14.4. Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709, de 2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrazil.org.br/lei-geral-de-protecao-de-dados>.

15. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

15.1 Esclarecimentos e/ou informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), pelos e-mails fernanda.silva@cna.org e raquel.miranda@cna.org.br.



ANEXO I

“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados FICHA DE INSCRIÇÃO

Informações Pessoais:

Nome completo do(a) produtor(a):

CPF/CNPJ:

Telefone/Whatsapp:

E-mail:

Número do cadastro do produtor rural ou CNPJ Rural:

Município:

Estado:

CEP:

Informe o volume de sacas de café beneficiadas em grãos crus (sacas de 60 quilos) produzidas anualmente na propriedade rural:

A propriedade possui algum tipo de certificação? Exe.: orgânico, Rainforest, Fair Trader, 4C e outros?

() Sim () Não Liste as Certificações: _____

Número do registro no CGC/MAPA:

“O registro no CGC/MAPA é facultativo para pessoa física ou jurídica, incluindo o microempreendedor individual, que processe ou embale café e que EXCLUSIVAMENTE realize a venda direta ao consumidor final, efetuada no próprio estabelecimento de elaboração ou produção, em feiras livres ou para cafeterias.” b.

O registro de nível básico no CGC/MAPA é realizado de forma automática e gratuita através do endereço eletrônico https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-dipov/cgc_mapa/Registro_Basico

Confira o passo a passo do registro CGC/MAPA [AQUI](#).

Informações de torra e envase

Nome da empresa ou profissional que realizou a torra do café:

Endereço do local de torra:

Nome da empresa ou profissional que realizou o envase do café:

Endereço do local de envase:

Informações da marca comercial e Especificações da Embalagem

Nome fantasia ou marca do produto:

Lote a data de torra ou data de envase:

Categoria inscrita:

() 100% Coffea Arábica

() 100% Coffea Canephora

Média da produção mensal de café torrado (em quilogramas):

O peso das embalagens enviadas corresponde a: () 250g () 500g () 1kg

() Outro peso _____



* Produtor lembre-se que independente do peso da embalagem você deve enviar no mínimo 5 embalagens de café torrado EM GRÃOS conforme item 6 do Regulamento.
Data de torra da amostra enviada:

História do produtor(a)

Produtor(a), além dos sabores e aromas incríveis de seu café, estamos interessados em ouvir a sua história. Nós entendemos que cafés especiais são produzidos por pessoas e histórias especiais, assim te convidamos para nos contar sobre sua história, detalhes da produção do café, tradições, regionalidades, e o que torna o seu café especial, para além da xícara. Verifique, também, o disposto nos itens 11.2 e 11.3 do Regulamento, e utilize esse espaço para a indicação da sustentabilidade de seu produto/processo produtivo.

Sua história vale 10% (dez por cento) da nota geral do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados. Então capriche com até 1.800 (hum mil e oitocentos) caracteres.



ANEXO II

AUTODECLARAÇÃO DE VOLUME DE CAFÉ

Eu, _____, CPF:
_____, sob a inscrição de produtor(a) rural ou CNPJ rural:
_____, residente no endereço _____,
n° _____, complemento _____, bairro _____,
CEP: _____, na cidade de _____,
Estado de _____, **DECLARO** que a marca comercial de
café torrado _____, inscrito no do PRÊMIO CNA
BRASIL ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados, torra **mensalmente** um
volume _____ sacas de 60kg (sessenta quilos) de **café torrado**.

DECLARO que propriedade rural _____ (nome da
propriedade) atinge uma produção total anual de até
_____ sacas de 60kg (sessenta quilos) de café
beneficiados em grãos crus. Correspondendo a produção de Café () arábica, ()
conilon, () robusta.

DECLARO, ainda, que são verdadeiras todas as afirmações acima, estando ciente
de que a não veracidade acarretará minha desclassificação do PRÊMIO CNA BRASIL
ARTESANAL 2024 – Cafés Especiais Torrados e me sujeitará à aplicação das
sanções cíveis e penais pertinentes.

_____, _____ de _____ de _____

Assinatura do(a) produtor(a)