



1º CONCURSO



Grãos e Aromas da ATeG

SAFRA 2026

REGULAMENTO
OFICIAL

**REALIZAÇÃO**

Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo – FAES e Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Estado do Espírito Santo – SENAR-AR/ES

PERÍODO

Outubro a Dezembro de 2026



Grãos e
Aromas
da ATeG

1 - DA REALIZAÇÃO, DA NATUREZA E DAS RESPONSABILIDADES

1.1 - O 1º Concurso Grãos e Aromas ATeG – Safra 2026, doravante denominado Cupping, é realizado conjuntamente pelas seguintes entidades:

- Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo – FAES, entidade sindical de direito privado, inscrita no CNPJ nº 28.166.130/0001-18, com sede na Avenida Nossa Senhora da Penha, nº 1495, Santa Lúcia, Vitória/ES, CEP 29056-243;
- Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Administração Regional do Estado do Espírito Santo – SENAR-AR/ES, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 04.297.257/0001-08, com sede na Avenida Nossa Senhora da Penha, nº 1495, Torre A, Piso 4, Santa Lúcia, Vitória/ES, CEP 29056-243.

1.2 - O Concurso constitui ação técnico-institucional e educacional vinculada à Assistência Técnica e Gerencial – ATeG, destinada à avaliação da qualidade dos cafés produzidos pelos participantes, sem cobrança de inscrição, sorteio, obrigação de compra, venda, contratação ou utilização de serviço.

1.3 - A participação e a classificação não estão condicionadas à aquisição ou comercialização de produtos e não conferem certificação oficial, garantia de venda ou obrigação de aquisição do lote por qualquer das realizadoras.

1.4 Compete ao SENAR-AR/ES coordenar a vinculação técnica da iniciativa ao Programa ATeG, validar a condição de atendimento dos inscritos, acompanhar a organização e participar da supervisão das avaliações.

1.5 - Compete exclusivamente à FAES custear e pagar diretamente os prêmios em dinheiro previstos neste Regulamento, com recursos próprios, bem como cumprir as retenções tributárias e obrigações acessórias aplicáveis à fonte pagadora.

1.6 - Nenhuma parcela da premiação em dinheiro será custeada, reembolsada ou complementada pelo SENAR-AR/ES.

1.7 - A participação do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER e de eventual executor operacional dependerá de instrumento, contratação ou autorização formal que delimite suas atribuições, sem lhes transferir a condição de realizadores ou responsáveis pelo pagamento dos prêmios.

2 - DOS OBJETIVOS

2.1. O Cupping tem por objetivos:

- avaliar física e sensorialmente amostras de café produzidas por produtores atendidos pela ATeG;
- incentivar o aprimoramento técnico e as boas práticas de produção, processamento e pós-colheita;
- reconhecer a qualidade dos cafés produzidos pelos participantes;
- gerar devolutiva técnica que contribua para a evolução produtiva e a sustentabilidade da cafeicultura capixaba.
- premiar os melhores cafés arábica e conilon de Produtores Rurais atendidos pela ATeG/ES.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS

3.1 - Poderá participar pessoa física ou pessoa jurídica produtora de café, sediada no Estado do Espírito Santo, que comprove cumulativamente:

- atendimento pelo Programa ATeG por, no mínimo, 6 meses completos até 30 de novembro de 2026;
- situação ativa no Programa ATeG no ano 2026, conforme cadastro oficial no Sistema SISATEG;
- vínculo legítimo com a unidade produtora e disponibilidade do lote inscrito;
- idade mínima de 18 anos, quando pessoa física;
- cumprimento das demais exigências deste Regulamento.

3.2 - Cada participante ou unidade produtora poderá inscrever apenas um lote por categoria, vedada a inscrição do mesmo lote por pessoas diferentes.

3.3 - O mesmo participante poderá concorrer nas categorias Arábica e Conilon, desde que apresente lotes distintos e cumpra os requisitos de cada categoria.

3.4 - Não poderão participar empregados, estagiários, dirigentes ou conselheiros da FAES, do SENAR-AR/ES, dos Sindicatos Rurais envolvidos na organização, membros das Comissões Organizadora, Técnica ou de Provadores, nem pessoas que tenham participado diretamente da elaboração dos critérios de julgamento.

3.5 - Também ficam impedidos os cônjuges, companheiros e parentes, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, das pessoas que atuem diretamente no recebimento, codificação, avaliação, classificação ou julgamento das amostras.

3.6 - As pessoas jurídicas ficam impedidas quando seus sócios, administradores ou representantes se enquadrarem nas hipóteses dos itens 3.4 e 3.5.

3.7 - O impedimento ou conflito de interesses deverá ser declarado imediatamente, com afastamento e substituição do envolvido na atividade correspondente.

4 - DAS CATEGORIAS, DOS LOTES E DAS AMOSTRAS

4.1 - Serão admitidas duas categorias:

- 1- Arábica** (amostra de grãos da espécie *Coffea arabica*);
- 2- Conilon** (amostra de grãos da espécie *Coffea canephora*), que serão ranqueadas de acordo com a qualidade intrínseca de cada espécie.

4.2 - Cada lote deverá conter, no mínimo, uma saca de 60 kg de café beneficiado e ser proveniente da safra 2025/2026, processado sem adições capazes de alterar artificialmente suas características. As amostras dos lotes podem ser verificadas in loco nas propriedades.

4.3 - O participante entregará gratuitamente uma amostra representativa de 2 kg, embalada, lacrada e identificada com nome do produtor, propriedade, município, categoria, quantidade de sacas, data de processamento e técnico ATeG responsável.

4.4 - No recebimento, será emitido protocolo e atribuída codificação sigilosa. A chave que relaciona o código ao participante ficará sob guarda de pessoa que não participe da avaliação sensorial.

4.5 - As amostras deverão apresentar umidade entre 11% e 12%, faixa definida como critério técnico específico do Cupping, aferida por equipamento calibrado e registrada em ficha própria.

4.6 - Para Arábica, o lote deverá atender ao tipo 2, com no máximo quatro defeitos, peneira 15 e acima e vazamento máximo de 5%. Para Conilon, deverá atender ao tipo 7 e peneira 13 e acima, observadas as normas oficiais aplicáveis e a ficha técnica do evento.

4.7 - A Comissão Técnica registrará o método, o equipamento, a tolerância e o resultado de cada aferição física, permitindo sua rastreabilidade.

4.8 - A eventual análise química somente poderá fundamentar desclassificação quando previamente definidos o parâmetro pesquisado, método, laboratório responsável e margem de tolerância. O participante será comunicado do laudo e poderá requerer contraprova no prazo de dois dias úteis, ressalvada medida sanitária urgente.

4.9 - As amostras não sofrerão qualquer tipo de processamento adicional, sendo responsabilidade do produtor beneficiar o lote enviado.

5 - DAS INSCRIÇÕES E DO RECEBIMENTO

5.1 - A inscrição será gratuita e realizada de 1º de outubro de 2026, às 8h, até 18 de novembro de 2026, às 16h, por formulário eletrônico divulgado nos canais oficiais da FAES e do SENAR-AR/ES.

Link de inscrição: <https://forms.gle/4Ybp5ZD8PVS8gVz9>

5.2 - A inscrição será considerada concluída após o preenchimento integral do formulário, a validação preliminar dos requisitos e o recebimento da amostra dentro do prazo.

5.3 - Serão aceitas até 400 amostras no total. A ordem será determinada pela data e hora do recebimento físico da amostra completa e regular, registrada em protocolo.

5.4 - Atingido o limite, as inscrições subsequentes integrarão lista de espera, na mesma ordem, e poderão ser convocadas em caso de invalidação ou desistência antes da codificação.

5.5 - Falhas documentais sanáveis poderão ser corrigidas até o término do período de inscrição, mediante comunicação ao interessado, sem alteração da ordem do protocolo originalmente emitido.

5.6 - As amostras serão recebidas de segunda a sexta-feira, exceto feriados, das 8h às 16h, no Piso 4 do Bloco A da Avenida Nossa Senhora da Penha, nº 1495, Santa Lúcia, Vitória/ES, CEP 29056-243. O prazo final para entrega das amostras será até o dia 18 de novembro de 2026, às 16h.

5.7 - As despesas e os riscos do transporte até a emissão do protocolo serão do participante. Após o recebimento, a Comissão Organizadora responderá pela guarda conforme as condições técnicas aplicáveis.

5.8 - A decisão de indeferimento será comunicada ao participante, com indicação objetiva do requisito não atendido.

6 - DA CUSTÓDIA E DA DESTINAÇÃO DAS AMOSTRAS

6.1 - A entrega importa cessão gratuita da amostra, exclusivamente para avaliação física e sensorial, contraprova, demonstração técnica do evento e elaboração do relatório correspondente, sem obrigação de devolução do material consumido.

6.2 - A organização manterá registro de recebimento, movimentação, armazenamento, utilização e destinação de cada amostra.

6.3 - Quantidade suficiente para contraprova será preservada por 30 dias após a divulgação do resultado definitivo. Encerrado o prazo, o saldo poderá ser destinado a demonstrações técnicas sem finalidade comercial ou descartado de forma adequada.

6.4 - É vedada a utilização das amostras para produção de brindes, venda, formação de lotes comerciais ou entrega a potenciais compradores no âmbito deste Regulamento.

7 - DAS COMISSÕES

7.1 - A Comissão Organizadora e as Comissões Técnica e de Provadores serão designadas formalmente antes do início das avaliações, com indicação de titulares, suplentes e atribuições.

7.2 - A Comissão de Provadores será composta por, no mínimo, três profissionais tecnicamente qualificados para cada mesa de avaliação.

7.3 - Todos os integrantes assinarão declarações de confidencialidade, imparcialidade e ausência de conflito de interesses.

7.4 - É vedado aos provadores conhecer a identidade do participante, manter contato sobre amostras submetidas ao julgamento ou divulgar notas antes da homologação.

7.5 - As fichas, atas, laudos, declarações e a chave de codificação serão guardados pelo prazo definido na política documental das realizadoras, nunca inferior a cinco anos.

8 - DAS ETAPAS E DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

8.1 - A avaliação será composta por duas fases sucessivas:

- avaliação física, de caráter eliminatório;
- avaliação sensorial, destinada exclusivamente às amostras habilitadas na fase física.

8.2 - A avaliação sensorial ocorrerá por prova cega, em condições padronizadas, com ficha técnica aprovada pela Comissão Técnica antes do início das avaliações e anexada à ata de abertura dos trabalhos.

8.3 - Cada provador atribuirá nota final na escala de 0 a 100 pontos, considerando os atributos técnicos aplicáveis à espécie avaliada. A nota da amostra será a média aritmética das notas válidas, calculada com duas casas decimais.

8.4 - Quando a mesa contar com cinco ou mais provadores, serão descartadas a maior e a menor nota antes do cálculo da média. Com três ou quatro provadores, serão consideradas todas as notas válidas.

8.5 - Qualquer nota invalidada deverá ser justificada e registrada em ata, vedada sua substituição após a abertura da chave de identificação.

8.6 - A classificação será realizada separadamente por categoria, em ordem decrescente da nota final.

8.7 - Em caso de empate, as amostras empatadas serão submetidas a nova degustação cega por, no mínimo, três provadores que não tenham acesso às notas anteriores. Persistindo o empate, prevalecerá sucessivamente a maior nota no atributo sabor, a maior nota no atributo aroma e, ao final, sorteio público registrado em ata apenas entre os empatados.

8.8 - A metodologia, as fichas e os procedimentos de preparo deverão ser uniformes dentro de cada categoria e não poderão ser alterados depois do início das avaliações.

9 - DA DESCLASSIFICAÇÃO

9.1 - Será desclassificada a amostra que:

- não atenda aos requisitos de participação, lote, embalagem, prazo ou quantidade;
- apresente identificação, informação ou documento comprovadamente falso;
- não atenda aos parâmetros físicos eliminatórios;
- tenha sido artificialmente alterada ou adulterada, mediante comprovação técnica;
- tenha sua identidade revelada aos provadores por ato imputável ao participante;
- seja objeto de tentativa comprovada de influência sobre integrante das comissões;
- os produtores não estejam cadastrados no Sistema SISATeG.

9.2 - A desclassificação será motivada e comunicada ao participante, preservado o sigilo necessário até a conclusão das avaliações.

10 - DO RESULTADO E DO PEDIDO DE REVISÃO

10.1 - O resultado preliminar será divulgado nos canais oficiais das realizadoras, com a identificação dos classificados após a abertura formal da chave de codificação.

10.2 - Será admitido pedido de revisão no prazo de dois dias úteis após a divulgação do resultado preliminar, exclusivamente por erro material, descumprimento deste Regulamento, falha de identificação, impedimento de avaliador ou irregularidade procedimental.

10.3 - O pedido de revisão não permitirá a substituição da amostra nem a rediscussão da percepção sensorial dos provadores, salvo quando determinada nova avaliação em razão de irregularidade comprovada.

10.4 - A Comissão Organizadora decidirá fundamentadamente, após manifestação técnica quando necessária, e divulgará o resultado definitivo.

11 - DA PREMIAÇÃO

11.1. Serão premiados os três primeiros colocados de cada categoria:

Categoria	Classificação	Reconhecimento	Prêmio bruto
Arábica	1º lugar	Troféu Ouro	R\$ 5.000,00
Arábica	2º lugar	Troféu Prata	R\$ 3.000,00
Arábica	3º lugar	Troféu Bronze	R\$ 2.000,00
Conilon	1º lugar	Troféu Ouro	R\$ 5.000,00
Conilon	2º lugar	Troféu Prata	R\$ 3.000,00
Conilon	3º lugar	Troféu Bronze	R\$ 2.000,00

11.1 - A cerimônia está prevista para 18 de dezembro de 2026, em Vitória/ES, em local a ser divulgado pelos canais oficiais.

11.2 - Os prêmios em dinheiro serão custeados e pagos diretamente pela FAES, com recursos próprios, no prazo de até 30 dias após a homologação do resultado definitivo e a apresentação da documentação exigida.

11.3 - Os valores são brutos e estarão sujeitos às retenções tributárias legalmente aplicáveis. O pagamento será efetuado em conta de titularidade do vencedor, pessoa física ou jurídica inscrita.

11.4 - O pagamento independe do comparecimento à cerimônia. A ausência de documentação será comunicada ao vencedor, que terá dez dias úteis para regularização, sob pena de perda do direito após decisão fundamentada.

11.5 - Se houver menos de três amostras habilitadas em uma categoria, serão premiadas apenas as efetivamente classificadas. Se não houver amostra habilitada, não haverá premiação na categoria.

11.6 - Comprovada fraude após o pagamento, o beneficiário deverá restituir o valor recebido, atualizado, sem prejuízo das demais medidas cabíveis, podendo ser convocado o classificado subsequente.

12 - DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS E DO USO DE IMAGEM

12.1. FAES e SENAR-AR/ES atuarão como controladores conjuntos dos dados necessários à inscrição, validação, avaliação, comunicação, classificação, premiação, cumprimento de obrigações legais e defesa de direitos.

12.2 - Serão tratados dados de identificação, contato, vínculo com a unidade produtora, dados bancários e fiscais dos premiados, informações técnicas das amostras e registros do procedimento, com fundamento na execução deste Regulamento, no legítimo interesse institucional e no cumprimento de obrigações legais e regulatórias, conforme aplicável.

12.3 - Os dados poderão ser compartilhados, no limite necessário, com INCAPER, executor operacional, provadores, instituições financeiras, assessorias contábil e jurídica e autoridades competentes, mediante deveres de confidencialidade e segurança.

12.4 - O nome, município, categoria, classificação e nota dos classificados poderão ser divulgados para transparência do resultado. Os demais dados serão conservados pelo período necessário às finalidades informadas e aos prazos legais e institucionais.

12.5 - O formulário conterá aviso de privacidade com identificação dos controladores, finalidades, compartilhamentos, prazos de retenção, direitos dos titulares, contatos dos encarregados e informação sobre eventual transferência internacional decorrente da plataforma utilizada.

12.6 - A autorização para uso de imagem, nome e voz em material institucional será específica, destacada e separada da aceitação obrigatória deste Regulamento, sem prejuízo do registro de imagens gerais do evento e da divulgação necessária do resultado.

12.7 - O executor operacional que tratar dados por instrução das realizadoras atuará como operador e estará sujeito a cláusulas de confidencialidade, segurança, comunicação de incidentes, devolução e eliminação dos dados.

13 - DAS COMUNICAÇÕES

13.1 - Informações e esclarecimentos serão prestados pelos canais oficiais divulgados nos sítios eletrônicos da FAES e do SENAR-AR/ES. O endereço projetos@institutoamplie.com.br e o telefone/WhatsApp (27) 99792-3796 poderão ser utilizados como canais operacionais complementares.

13.2 - Decisões sobre inscrição, desclassificação, revisão e resultado serão formalizadas pela Comissão Organizadora e comunicadas pelos contatos informados pelo participante.

13.3 - É responsabilidade do participante manter seus dados de contato atualizados.

14 - DA ALTERAÇÃO, SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Antes do início das inscrições, este Regulamento poderá ser alterado mediante aprovação das realizadoras e publicação de versão consolidada.

1. Após o início das inscrições, somente serão admitidas alterações necessárias à correção de erro material, cumprimento de determinação legal ou enfrentamento de fato superveniente, preservados a isonomia, os direitos dos participantes e os critérios de julgamento.

1. Alterações materiais serão divulgadas pelos mesmos meios utilizados na publicação original e, quando afetarem a participação, implicarão prorrogação ou reabertura de prazo adequado.

1. O evento poderá ser suspenso ou cancelado por força maior, caso fortuito, risco sanitário, impossibilidade técnica comprovada ou determinação de autoridade competente, mediante decisão motivada e ampla comunicação.

1. O cancelamento não afetará obrigações já constituídas perante vencedores cujo resultado definitivo tenha sido homologado, salvo fraude ou impossibilidade jurídica superveniente devidamente reconhecida.

15 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - A inscrição implica aceitação deste Regulamento e declaração de veracidade das informações prestadas.

15.2 - O lote permanecerá sob posse e responsabilidade do produtor, não havendo proibição de comercialização. Eventual negociação será realizada diretamente pelo participante, sem intermediação, garantia, corretagem ou responsabilidade da FAES ou do SENAR-AR/ES.

15.3 - Os participantes não poderão utilizar as marcas FAES, SENAR, ATeG ou INCAPER para fins comerciais ou publicitários sem autorização prévia e escrita do respectivo titular.

15.4 - As decisões estritamente sensoriais e técnicas serão definitivas quanto ao mérito, sem prejuízo do pedido de revisão previsto no item 10 e da correção de erro material ou fraude.

15.5 - Os casos omissos serão decididos conjuntamente pelas realizadoras, de forma motivada, observados a finalidade técnica do evento, a isonomia, a boa-fé e a legislação brasileira.

15.6 - Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação e deverá permanecer disponível nos canais oficiais das realizadoras durante todo o evento.

Vitória/ES, setembro de 2026.

JULIO DA SILVA
ROCHA
JUNIOR:24366609720

Assinado de forma
digital por JULIO DA
SILVA ROCHA
JUNIOR:24366609720

**FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO – FAES
CNPJ nº 28.166.130/0001-18**

LETICIA TONIATO
SIMOES:03100664
760

Assinado de forma
digital por LETICIA
TONIATO
SIMOES:03100664760

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL
– ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO ESTADO DO
ESPÍRITO SANTO – SENAR-AR/ES
CNPJ nº 04.297.257/0001-08**



1º CONCURSO



Grãos e Aromas da ATeG

S A F R A 2 0 2 6