



Regulamento – Pré-seletivas

Campeonato de Torra de Café

1.0 Descrição da competição

No Campeonato de Torra, os competidores devem torrar o café fornecido pela competição de forma a obter o melhor resultado sensorial. Para isso, os competidores deverão preencher um Plano de Torra, explicando detalhadamente a curva de torra que pretendem utilizar, e torrar o café de acordo com esse plano. O café torrado por cada competidor será degustado e avaliado por 4 juízes sensoriais e 1 juiz principal. O campeão será aquele que realizar a curva de torra mais fiel à planejada e obtiver o melhor resultado sensorial. Todos os competidores utilizarão o mesmo café, água e os mesmos instrumentos para torra e análise sensorial do café.

2.0 Orientações logísticas e técnicas

Programação do evento

As pré-seletivas do Campeonato de torra de Café serão compostas pelas seguintes etapas:

A) Treinamento de torras

O competidor deverá receber uma amostra de 100 a 300 gramas do café oficial e terá 30 minutos para realizar a torra em um torrador padrão de amostras.

O competidor também irá receber uma amostra de 1 a 5 quilos de um outro café, diferente do oficial, para realizar testes no torrador oficial da competição. O competidor terá 30 minutos para realizar o teste no torrador oficial.

Todos os cafés torrados nesta fase serão identificados pelo competidor e recolhidos pelo organizador, que deverá mantê-los até a fase de degustação.

B) Degustação dos cafés torrados

Os competidores deverão receber os cafés que torraram previamente e terão um espaço e horário reservado para moer e degustar os cafés, juntamente com seu treinador. Recomenda-se que cada competidor tenha, no mínimo, 1 hora para realizar suas análises. Os horários para esta etapa não precisam ser definidos separadamente para cada competidor, desde que todos tenham espaço e tempo para realizarem seus testes de forma organizada.





C) Entrega do Plano de Torra e Formulário de Descrição do Café

Após análise dos cafés torrados, e no momento definido pelo organizador, os competidores deverão entregar ao Juiz Principal o Plano de Torra e o Formulário de Descrição do Café que será torrado na competição. Devem ser utilizados os formulários oficiais do WCRC para tal. O competidor que não entregar um dos formulários, receberá zero na nota correspondente ao mesmo, conforme regulamento do WCRC.

D) Torra do café oficial

Após a entrega dos planos de torra, cada competidor deverá receber uma amostra de 1 a 5 quilos do café oficial e terá 30 minutos para realizar a torra desse café, que será entregue ao organizador e avaliado pelos juízes conforme formulário e regulamento do WCRC.

E) Análise dos cafés pelos juízes sensoriais

Os cafés entregues pelos competidores deverão ser codificados e dispostos em uma mesa de prova preparada para os juízes sensoriais, para que sejam avaliados. Os cafés serão servidos aos juízes sensoriais às cegas, e estes os avaliarão seguindo o protocolo oficial do World Coffee Roasting Championship. Após a análise sensorial, as notas dos cafés serão tabuladas, juntamente com a pontuação do Plano de Torra, e o competidor que obtiver maior pontuação total será considerado campeão.

Patrocínios e apoios

Os organizadores podem buscar patrocínio financeiro ou em insumos para o evento, desde que as empresas patrocinadoras não firmem, de forma alguma, os princípios e valores da BSCA.

Preparo da competição

Os organizadores deverão providenciar dois ambientes totalmente separados, sendo um destinado à torra dos cafés pelos competidores e outro destinado à avaliação dos cafés pelos juízes. Durante todo o período de moagem dos cafés e montagem das mesas de prova, os juízes não poderão ter contato com os competidores, público ou membros da organização, salvo quando acompanhados pelo Juiz Principal. Por isso, recomenda-se planejar o acesso exclusivo a sanitários e água para consumo durante a análise sensorial dos cafés apresentados.

O ambiente destinado aos juízes deve ser livre de odores e ruídos externos. Recomenda-se que haja uma mesa de prova coletiva, para degustação de pé. O público poderá acompanhar a degustação dos cafés por meio de divisória transparente ou por vídeo, mas não pode haver nenhuma interferência do ambiente externo durante as degustações.

O ambiente destinado aos competidores poderá ser acessado pelo público, desde que seja separada uma área específica para uso dos competidores durante o tempo de treinamento e tempo de torra do café oficial. Todos os materiais utilizados pelos competidores para análise e torra dos cafés deverão ser fornecidos



pelos organizadores. Os competidores não poderão utilizar equipamentos ou instrumentos próprios, exceto cronômetro (proibido celular), papel e lápis/caneta para anotações.

Infraestrutura

Para realização da pré-seletiva, o organizador deve possuir ou providenciar junto a parceiros e patrocinadores, o mínimo de:

- 1 torrador de amostras com capacidade para torras individuais de 100 a 500 gramas;
- 1 torrador de produção, com capacidade para torras individuais de 1 a 6 quilos;
- Sistema de monitoramento digital de curvas de torra compatível com o torrador de produção;
- 1 moinho de alto desempenho;
- Torre de água ou quantidade suficiente de chaleiras elétricas;
- 200 xícaras de prova idênticas, com o volume mínimo de 150ml;
- Guardanapos e panos de limpeza;
- Mesas ou bancadas apropriadas para o preparo e a degustação de cafés;
- Água filtrada ou mineral, previamente testada, em qualidade e quantidade suficientes para o preparo dos cafés;
- Cafés especiais em grãos crus, sem defeitos (mínimo tipo 2), de qualquer peneira, mas com vazamento máximo de 3 peneiras no total. A quantidade de café será determinada pela capacidade dos torradores de amostra e de produção;
- Colheres de prova, balanças, aventais, cuspeiras, formulários World Coffee Roasting Championship (fornecidos digitalmente pela BSCA), pranchetas, lápis, borracha, apontador, folhas de papel para uso livre dos competidores;

Equipe de apoio

Para operar a competição de forma satisfatória, recomenda-se:

- 4 juízes sensoriais com experiência na degustação de cafés especiais. recomenda-se a seleção de juízes com experiência na prova de perfis de torra;
- 1 juiz principal;
- 1 tabulador de notas;
- 1 cronometrista para cada competidor que torrar simultaneamente;
- 1 apoio para a sala de juízes;

3.0 Inscrições

Qualquer profissional de nacionalidade brasileira ou residente legal por mais de 24 meses, residente em qualquer estado, poderá se inscrever como competidor. As pré-seletivas não são regionais, portanto não restringem a participação de competidores de outras regiões. Competidores que possuam relação pessoal ou profissional com os organizadores do evento poderão competir, desde que não estejam envolvidos diretamente na organização.





Cada competidor poderá participar apenas de UMA pré-seletiva realizada no país. Ao participar da pré-seletiva escolhida, o competidor fica automaticamente impedido de competir em outra pré-seletiva e na etapa nacional da mesma modalidade, a não ser que obtenha colocação suficiente (ver “Vagas para a etapa nacional”).

A BSCA autorizará a realização de, no máximo, 5 pré-seletivas no país, em diferentes localidades. As pré-seletivas poderão ser realizadas até 30 dias antes da etapa nacional. Cada seletiva poderá classificar o máximo de 4 competidores, respeitando os critérios estabelecidos neste regulamento.

Os organizadores da pré-seletiva deverão anunciar a abertura de vagas com, pelo menos, 2 dias de antecedência às inscrições, e os primeiros a se inscrever na data e hora informados terão prioridade sobre as vagas. As inscrições serão realizadas pelo site da BSCA. Os organizadores poderão cobrar a taxa de inscrição necessária para viabilizar o evento; a BSCA arrecadará 50% do valor referente às inscrições, repassando o valor restante ao organizador.

Vagas da pré-seletiva

Os organizadores poderão definir o número de vagas, em função da infraestrutura disponível, garantindo o mínimo de 10 vagas disponíveis, que podem ou não ser preenchidas.

Despesas dos competidores na pré-seletiva

Todas as despesas relacionadas ao treinamento e participação no evento são de responsabilidade de cada competidor. Se os organizadores puderem arcar com estes custos, devem fazê-lo igualmente a todos os competidores.

Orientação aos competidores

Os organizadores devem manter um e-mail direto de comunicação com os competidores, que deve ser informado no momento da inscrição. Além disso, deve ser realizada uma reunião de orientação prévia, no mesmo dia da competição. A reunião deve ser marcada com antecedência e a participação de todos os competidores é obrigatória.

4.0 Validação da pré-seletiva

Para ser considerada parte do calendário oficial de Campeonatos Brasileiros de Barismo e garantir a sessão de vagas aos competidores com melhor classificação, o evento deverá ser fiscalizado por um representante indicado pela BSCA. Esse representante deverá ser um funcionário BSCA ou juiz nacional de empresa distinta do organizador. As despesas de deslocamento, hospedagem e alimentação do representante deverão ser custeadas pelo organizador do evento.





Classificação para a etapa nacional

Os competidores que tiverem melhor desempenho em cada uma das pré-seletivas autorizadas pela BSCA serão automaticamente classificados para a etapa nacional.

Vagas para a etapa nacional

As vagas serão distribuídas entre as pré-seletivas existentes no país no ano vigente, considerando o número de participantes inscritos em cada evento. Serão qualificados para a etapa nacional os 20% melhores classificados em cada pré-seletiva, até o máximo de 4 competidores. As vagas remanescentes serão distribuídas, em ordem de inscrição efetivada e paga, nos seguintes critérios: 1) interessados residentes em regiões/estados que não tiveram pré-seletivas; 2) interessados de qualquer região/estado que não participaram de pré-seletivas; 3) todos os interessados.

Despesas na etapa nacional

Todas as despesas relacionadas ao treinamento e participação na etapa nacional são de responsabilidade de cada competidor, exceto a taxa de inscrição, que deve ser paga pelo organizador da pré-seletiva, a todos os selecionados.

5.0 Critérios para aprovação de pré-seletivas

As empresas associadas à BSCA podem se candidatar como organizadoras de pré-seletivas, inscrevendo-se pelo e-mail competicoes@bsca.com.br. Caso haja número de inscrições superior a 5 empresas, o critério de escolha se dará por: a) região onde o evento será realizado; b) ordem de envio do e-mail.





Rua Gaspar Batista Paiva, 416 - Santa Luiza | Varginha • MG • Brasil | CEP: 37026-680
(35) 3212-6302 | (35) 3212-4705 | (35) 9.9824-9845 | (35) 9.9879-8943

