



Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

REGULAMENTO TÉCNICO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Contribuir para a melhoria da qualidade de vida do cafeicultor e da sociedade mineira, promovendo agregação de valor, distribuição de renda e prosperidade, por meio da produção sustentável de cafés de qualidade.

Objetivos Específicos:

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar.
- Ter caráter educativo.
- Promover e divulgar os cafés de Minas Gerais para o mercado interno e externo.
- Integrar as cooperativas neste processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos cafés de Minas.
- Promover a consolidação da cafeicultura familiar mineira nos cenários nacional e internacional.
- Dinamizar as economias municipais e regionais em que a contribuição da cafeicultura é indispensável.
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços.
- Capacitar provedores de café do Estado para o trabalho com Cafés Especiais.
- Identificar diferentes qualidades dos cafés nas regiões produtoras do Estado, visando o atendimento dos diversos segmentos do mercado nacional e internacional.

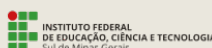
ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais é organizado pelo Governo de Minas, por meio da Seapa (Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), através da Emater–MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais), pelo IF Sul de Minas (Instituto Federal do Sul de Minas), pela Ufla (Universidade Federal de Lavras) e pela Faepe (Fundação de Apoio, Ensino e Extensão).

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais – Edição 2022 abrange todo o Estado. A sede para fins deste Regulamento é a Unidade Central da Emater–MG.

Patrocinador



Realização





Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

PARÁGRAFO 1: O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais será coordenado pelas seguintes comissões:

- I – COMISSÃO ORGANIZADORA
- II – COMISSÃO JULGADORA
- III – COMISSÃO DE NEGÓCIOS
- IV – COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO

a. DA COMISSÃO ORGANIZADORA

É composta de 08 (oito) membros, sendo 4 (quatro) indicados pela Emater–MG, 1 (um) pela Ufla, 1 (um) pela Seapa, 1 pelo Instituto Federal do Sul de Minas – IF Sul de Minas e 1 pela Faepe, tendo como presidente um dos quatro representantes da Emater–MG.

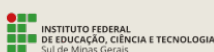
A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da **COMISSÃO JULGADORA**.
- Credenciar os membros da **COMISSÃO DE NEGÓCIOS** e da **COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO**.
- Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à **COMISSÃO JULGADORA**.
- Cadastrar as unidades de armazenamento para a guarda dos lotes classificados para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.
- Exigir termo de responsabilidade de depósito e manutenção do lote, até o final do Concurso, em um dos locais credenciados, que deverá ser assinado pelo proprietário do lote, pelo responsável do armazém, pelo extensionista da Emater–MG e por um dos membros da **COMISSÃO ORGANIZADORA**.
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.
- Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação dos lotes vencedores.
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo.

b. DA COMISSÃO JULGADORA

É composta de, no mínimo, 08 (oito) classificadores e degustadores de café, devidamente credenciada pela **COMISSÃO ORGANIZADORA** e presidida por um representante indicado pela Emater–MG, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras.

Patrocinador



Realização





Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

A **COMISSÃO JULGADORA** possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas para avaliação e classificação de forma isenta e imparcial.
- Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no Artigo 5 deste Regulamento.
- Realizar a classificação física e sensorial das amostras, de acordo com a seguinte metodologia:
 - » Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade superior a 12% e menor que 10%. Serão classificadas as amostras com umidade entre 10% e 12%.
 - » Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações esbranquiçadas e discrepantes.
 - » Classificar as amostras quanto ao tipo, de acordo com a tabela brasileira de classificação de café, sendo classificadas as amostras tipo 2 para melhor (**máximo 4 defeitos**) e quanto ao tamanho dos grãos, usando jogo de peneiras com crivos redondos de 16, 17, 18 e 19. Não serão aceitas amostras com vazamento superior a 5,0 % na peneira 16.
 - » As amostras aprovadas na classificação física serão submetidas a análise sensorial de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA) onde serão analisados os atributos sensoriais de fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global que receberão notas de 0 a 10.
 - » A classificação física e sensorial poderá ser realizada na Ufla, no Centro de Excelência do Café, no IF Sul de Minas ou outro local determinado pela Comissão Organizadora.

c. DA COMISSÃO DE NEGÓCIOS

É composta de membros da iniciativa pública e privada, devidamente credenciada pela **COMISSÃO ORGANIZADORA** e presidida pela Faepe, que deverá indicar seu representante.

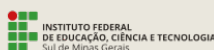
A **COMISSÃO DE NEGÓCIOS** tem como objetivo conseguir parceiros/patrocinadores para financiar todas as etapas e premiações do Concurso e sua divulgação.

d. DA COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO

É composta de membros da iniciativa pública e privada, devidamente credenciada pela **COMISSÃO ORGANIZADORA** e presidida por um representante indicado pela Emater–MG.

A **COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO** tem como objetivo divulgar todas as notícias sobre o Concurso, em todos os tipos de mídia. As notícias serão analisadas pela **COMISSÃO ORGANIZADORA** antes de sua publicação.

Patrocinador



Realização



Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Poderão se inscrever e concorrer todos os cafeicultores dos municípios do Estado de Minas Gerais, em **APENAS UMA DAS CATEGORIAS**, com amostras de grãos de café Arábica produzido por eles no ano de 2022.

• Categoria Café Natural

Sistema pelo qual o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

• Categoria Café Cereja Descascados, Despolpados ou Desmucilados

Café cereja descascado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam, então, por um descascador, seguindo, posteriormente, para a secagem.

Café cereja despolpado, desmucilado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam, então, por um descascador, seguindo, posteriormente, para um tanque de fermentação, ou passam por um equipamento chamado desmucilador, seguindo para a secagem.

PARÁGRAFO 1 - É vedada a participação dos membros das comissões do Concurso, bem como dos promotores e produtores, que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras do Concurso e comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

PARÁGRAFO 2 - A idade mínima para se inscrever no Concurso é de 16 anos.

ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitas no Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais amostras de grãos da espécie *Coffea arabica* L., colhidos no ano de 2022, tipo 2 (máximo 4 defeitos), de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de café. As amostras deverão ser passadas nas peneiras 16 e acima, com vazamento máximo de 5% e umidade entre 10% e 12%.

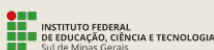
A lavoura de origem da amostra deverá ser georreferenciada e ter a cultivar identificada.

As amostras devem representar fielmente o lote e deverão ser beneficiadas (preparadas) somente após a etapa de classificação.

Cada amostra da primeira etapa deve conter no mínimo 2,0 kg de café beneficiado, conforme já definido neste Regulamento, com o rótulo e a Ficha de Inscrição devidamente preenchida, representando fielmente o lote inscrito de 05 sacas de 60,5 Kg.

As notas de melhor bebida serão obtidas em amostras padronizadas em peneira 16 e acima, adotando a metodologia SCA para prova, tendo como critério a atribuição de notas positivas de 0 (zero) a 10 (dez) para sabor, corpo, doçura, gosto remanescente, e com atribuição de notas negativas,

Patrocinador



Realização





Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

variando de 0 (zero) a 5 (cinco), para adstringência, verde/imaturo e irregularidade, conforme quadro específico disponível com a Comissão. Serão consideradas aprovadas, somente as amostras que obtiverem nota superior a **85 pontos**.

A classificação final será pela ponderação das notas de melhor bebida (peso de 95%), com as notas de propriedades que possuem avaliação e acompanhamento das condições socioeconômicas, ambientais e de rastreabilidade (peso de 5%), a ser comprovado por certificado válido, internacionalmente reconhecido, de certificação de processo produtivo, sob critérios de sustentabilidade socioambiental e econômica, (**CERTIFICA MINAS CAFÉ, RAINFOREST ALLIANCE, FAIR TRADE, ORGÂNICA, SAT**, dentre outros).

Para a composição da nota final de cada amostra, será feita a média das 02 (duas) notas, da nota da análise sensorial e da nota da avaliação socioambiental.

As amostras devem ser entregues no escritório local da Emater–MG do seu respectivo município. As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos, sendo descartadas após o mês de janeiro do ano subsequente.

ARTIGO 6 – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso **em apenas uma categoria** com uma amostra representativa do seu lote, sendo as categorias:

- **Categoria Natural;**
- **Categoria Cereja Descascado, Despoldado ou Desmucilado.**

O lote final será composto por 05 (cinco) sacas de 60,5KG beneficiadas de café preparado conforme o regulamento da amostra.

Os respectivos lotes das amostras pré-selecionadas devem ser depositados, num prazo máximo de 05 dias úteis após a divulgação dos resultados da primeira etapa, em locais de armazenamento aprovados pela **COMISSÃO ORGANIZADORA**.

Os cafeicultores obrigam-se a manter o lote finalista em estoque, sem comprometimento comercial, até a data do encerramento do Concurso, por sua conta e risco.

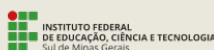
Eventual perda de cotação do lote inscrito e armazenado não será, em hipótese alguma, indenizada.

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

ARTIGO 7 – DAS ANÁLISES FINALISTAS

Os cafés selecionados na primeira etapa serão reamostrados, na quantidade mínima de 3 kg (três quilos), por uma equipe designada pela Emater–MG. As amostras da última etapa sensorial do Concurso deverão ter notas a partir de **85 pontos** na 2ª etapa, **respeitando o limite de 120 amostras, em cada categoria (Café Natural ou Cereja descascado/Despoldado), considerando as 30 amostras**

Patrocinador



Realização



Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

mais bem classificadas em cada região produtora a saber: Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas.

Nesta última etapa, os lotes de café devem obrigatoriamente estar preparados (tipo 2, peneira 16 acima) mecanicamente (rebeneficiados), lacrados, preferencialmente, em embalagens tipo *Grainpro* (ou similar) e depositados em locais credenciados.

A amostragem final será obrigatoriamente feita pelo extensionista da EMATER-MG, ou na presença deste.

No ato da amostragem final, o técnico responsável verificará a Certificação de processo produtivo e, se comprovada, encaminhará o Certificado à COMISSÃO ORGANIZADORA.

Os cafés selecionados após a última etapa que estiverem em armazéns credenciados só poderão ser comercializados após o encerramento do Concurso por vontade e iniciativa particular de cada cafeicultor, sem ônus ou responsabilidade das instituições realizadoras deste Concurso.

A COMISSÃO JULGADORA fará a classificação das melhores amostras recebidas para cada modalidade das duas categorias. A comissão organizadora fará o ranking com a classificação de cada região cafeeira do Estado de Minas Gerais. O que obtiver a maior pontuação final, independente de categoria, será considerado o grande campeão estadual.

ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição disponível nos endereços eletrônicos www.emater.mg.gov.br e <https://www.sympla.com.br/evento/19-concurso-de-qualidade-dos-cafes-de-minas-gerais-2022/1616486>, demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso. A ficha de inscrição deverá ser impressa e deverá acompanhar a amostra.

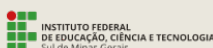
A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e é feita apenas nos escritórios da Emater–MG.

ARTIGO 9 – DA PREMIAÇÃO

Na solenidade de encerramento do Concurso, serão ofertadas as seguintes premiações:

- Receberão certificados e homenagens apenas os cafeicultores cujos cafés obtiverem pontuações a partir de 85 pontos e que estiverem entre os 03 (três) primeiros colocados de cada uma das quatro regiões cafeeiras, em cada categoria deste Regulamento.
- Diploma aos três primeiros colocados de cada categoria, de cada uma das quatro regiões cafeeiras.
- Diploma de melhor café produzido por mulher cafeicultora, com a maior nota e que esteja entre os 24 melhores cafés das quatro regiões cafeeiras

Patrocinador



Realização





Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

ARTIGO 10 – 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.

As instituições organizadoras não participarão da comercialização dos lotes de cafés deste Concurso.

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

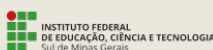
Em função da pandemia de Covid-19 as etapas poderão ter suas datas alteradas.

ETAPAS DO CONCURSO

- Data para entrega das amostras nos escritórios da Emater-MG: até **09 de setembro de 2022**.
- Análise das amostras inscritas pela comissão julgadora: meses de setembro, outubro e novembro de 2022.
- Solenidade de encerramento: dezembro de 2022.
- **Todas as etapas do Concurso seguirão as orientações das entidades de saúde sobre medidas de prevenção a pandemia do Covid-19.**

Belo Horizonte, julho de 2022.

Patrocinador



Realização

