

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

REGULAMENTO TÉCNICO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral

O objetivo do 20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023 é contribuir para a melhoria da qualidade de vida do cafeicultor e da sociedade mineira, através da agregação de valor, da promoção ao consumo de cafés de qualidade, gerando renda e prosperidade por meio da produção sustentável.

Objetivos Específicos:

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar;
- Ter caráter educativo, através da Assistência Técnica e Extensão Rural;
- 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.
- Potencializar as economias municipais e regionais do Estado por meio da cafeicultura sustentável;
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços;
- Identificar as diferentes qualidades dos cafés das 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 Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Seapa, realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais - Emater MG em parceria com Instituto Federal do Sul de Minas - IFSuldeminas, pela Universidade Federal de Lavras - UFLA e pela Fundação de Apoio, Ensino e Extensão - Faepe.

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais – Edição 2023 abrange todo o Estado. A sede para fins deste Regulamento é a Unidade Central da Emater-MG.

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

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

I. COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora, formada pelos representantes das entidades definidas no Artigo 2, possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais;
- Aprovar os classificadores e degustadores de café que compõem a Comissão Julgadora;
- Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à Comissão Julgadora;
- Aprovar 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 aprovados, que deverá ser assinado pelo proprietário do lote e/ou 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;
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo.

II. COMISSÃO JULGADORA

É composta de, no mínimo, 08 (oito) classificadores e degustadores de café, devidamente aprovados pela Comissão Organizadora e presidida por um representante indicado pela Emater-MG, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras.

A Comissão Julgadora possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas, lacradas para classificação e análise sensorial, 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 somente as amostras com umidade entre 10% e 12%;

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

- » 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 Classificação Oficial Brasileira de café, sendo classificadas somente as amostras tipo 2 (máximo 4 defeitos). Quanto ao tamanho dos grãos, somente serão aceitas amostras com vazamento máximo de 5,0 % na peneira 16;
- » As amostras aprovadas na classificação física serão submetidas à 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 localizado no Campus Machado do IFSul de Minas ou em outro local determinado pela Comissão Organizadora.

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS

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 colhidos por eles no ano de 2023.

Categoria Café Natural

Categoria Café Natural - Sistema pelo qual o café recém-colhido, podendo passar ou não 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 os grãos são lavados, passam por um descascador e posteriormente são destinados à secagem;
- Café cereja despolpado, desmucilado: sistema em que os grãos são lavados, passam por um descascador, seguindo para um desmucilador e posteriormente 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.

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

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 2023, tipo 2 (máximo 4 defeitos), de acordo com a Classificação Oficial Brasileira 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 poderão 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, 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 da Associação de Cafés Especiais - SCA para prova de xícara, tendo como critério a atribuição pelos membros da Comissão Julgadora, notas de 0 a 10 para os atributos da bebida: fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global. Somente serão aprovadas, as amostras que obtiverem nota superior a 85 pontos.

Não serão aceitas amostras que apresentem adição artificial de substâncias químicas que não sejam derivadas do próprio café ou geradas no processo de produção do mesmo.

Serão classificadas para a segunda etapa, as 30 amostras mais bem pontuadas em cada região produtora do estado, conforme Portaria nº 397 de 21/07/2000, emitida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária-IMA, a saber: Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas.

As amostras devem ser entregues no escritório local da Emater–MG, no seu respectivo município, até o dia 06 de setembro de 2023. Em nenhuma hipótese haverá prorrogação na data de recebimento das amostras.

As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos, sendo descartadas após o mês de janeiro do ano subsequente. As eventuais sobras de amostras de café cru ou torradas ficarão à disposição da Comissão Organizadora para realização de cursos com fins educativos e/ou aplicação em campanhas de promoção de cafés brasileiros.

ARTIGO 6 – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso, inscrevendo-se em apenas uma das categorias, com uma amostra representativa do seu lote, sendo as categorias:

- Categoria Natural;
- Categoria Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado.

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

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

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

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

O produtor pode dispor do lote de café, a qualquer momento e a seu exclusivo critério, estando desde já ciente de que a venda do lote, antes do encerramento oficial, significa a imediata 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 acima de **85 pontos, respeitando o limite de 120 amostras, em cada categoria (Café Natural ou Cereja descascado/Despolpado), considerando as 30 amostras 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 aprovados pela Comissão Organizadora.

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

Os cafés selecionados após a última etapa que estiverem em armazéns aprovados 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 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).

No ato da amostragem final, o técnico responsável verificará a Certificação de processo produtivo e, se comprovada, encaminhará o Certificado à Comissão Organizadora. 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, sendo o produtor da amostra de café que obtiver a maior pontuação final, independente de categoria, considerado o grande campeão estadual.

20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição disponível na página eletrônica <https://www.sympla.com.br/evento/20-concurso-de-qualidade-dos-cafes-de-minas-gerais-2023/1957620> 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 obtiveram 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, em 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

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.

ETAPAS DO CONCURSO

ETAPAS	DATAS
Entrega de amostras	Até 06 de setembro de 2023
Recepção das amostras pela comissão organizadora	Até 12 de setembro de 2023
Seleção pela comissão julgadora	13 de setembro à 30 de novembro de 2023
Solenidade de Encerramento	Dezembro de 2023

Belo Horizonte (MG), julho de 2023.