

# Minas e o Café: Riqueza e Tradição



*Participe dessa História!*

## Realização:



GOVERNO DE MINAS



## Alianças



## Apoio



COOPERATIVAS DE CAFEICULTORES  
PREFEITURAS E CÂMARAS MUNICIPAIS  
CONSELHOS MUNICIPAIS DE DESENVOLVIMENTO  
RURAL SUSTENTÁVEL



## Patrocínios



## Comissão Organizadora

EMATER-MG - UFPA  
SEAPA - EPAMIG - SINDICAFÉ-MG  
CENTROS DE EXCELÊNCIA DO CAFÉ  
IMA - POLO DE EXCELÊNCIA DO CAFÉ  
IFSM - SUL DE MINAS GERAIS

## Informações

Fone: (35) 3821-0020 • (35) 3821-0010  
E-Mail: uregi.lavras@emater.mg.gov.br  
www.emater.mg.gov.br

Desenvolvido por: agência de criação (35) 3826-4586



CONCURSO DE QUALIDADE  
**DOS CAFÉS**  
DE MINAS GERAIS

*Qualidade e  
Competitividade:*

*Minas é a Referência*



*Edição 2014*

# REGULAMENTO

## ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

### Objetivo Geral:

Contribuir para melhoria da qualidade de vida do cafeicultor e da Sociedade Mineira, promovendo agregação de valor e distribuição de renda.

### Objetivos Específicos:

- Possibilitar o aumento de renda da cafeicultura familiar;
- Ter caráter educativo;
- Promover a consolidação da cafeicultura familiar mineira nos cenários nacional e internacional, por meio de ação educativa;
- Dinamizar as economias municipais em que a contribuição da cafeicultura é indispensável;
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços;
- Otimizar recursos envolvidos em todo o agronegócio café;
- Inserir os profissionais da EMATER MG, IMA, UFLA, EPAMIG e IF no ensino, pesquisa e extensão em cafeicultura;
- Aumentar visibilidade dos cafés de boa qualidade do estado de Minas Gerais;
- Capacitar provadores de café do Estado para o trabalho com Cafés Especiais;
- Integrar as Cooperativas nesse processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos Cafés de Minas;
- Otimizar recursos financeiros e humanos para uma Assistência Técnica de grande abrangência e alta efetividade;
- Acompanhar a evolução da produção sustentável, produtividade e qualidade dos cafés das propriedades Certificadas pelo Programa CERTIFICAMINAS- Café;
- Promover a verticalização da produção como forma de agregação de valor, incentivando o processamento comunitário;
- 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 através da SEAPA (Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), EMATER–MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais), IF Sul de Minas e pela UFLA (Universidade Federal de Lavras).

## ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais será realizado em todo o Estado de Minas Gerais no ano de 2014, com sede na Unidade Central da EMATER–MG.

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 13 (treze) membros, 4 (quatro) indicados pela EMATER–MG, 2 (dois) pela UFLA, 1 (um) pelo IMA, 1 (um) pela SEAPA, 01 pelo Centro de Excelência do Café do Sul de Minas, 01 pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas, 01 pela EPAMIG, 01 pelo Polo de Excelência do Café, 01 pelo SINDICAFÉ-MG 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 armazéns credenciados, que deverá ser assinada pelo proprietário do lote, pelo responsável do armazém 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 nesse regulamento, em caráter definitivo.

### b) DA COMISSÃO JULGADORA

É composta de no mínimo 10 (dez) classificadores e degustadores de café devidamente

credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pelo IF Sul de Minas, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras. 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 documento.
- 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 11,5%.
  - Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.
  - Classificar as amostras 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.
  - Classificação da bebida quanto ao sabor e aroma, sendo admitidas somente amostras com as seguintes características:
    - estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado;
    - mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;
    - apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.
  - Além da classificação da bebida, serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura, fragrância, gosto remanescente, impressão global, sabor e balanço que receberão notas de 0 a 10.

### c) DA COMISSÃO DE NEGÓCIOS

- É composta de membros da iniciativa pública e privada devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pela EMATER MG, SEAPA e UFLA.
- 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, SEAPA e UFLA.
- 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.

PARÁGRAFO 2: A classificação física e sensorial será realizada na UFLA e Centro de Excelência do Café.

## ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem se inscrever e concorrer todos os cafeicultores dos municípios do Estado de Minas Gerais, com amostras de café Arábica colhido por eles no ano de 2014, que se enquadrarem nas seguintes categorias:

1- 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.

2-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 Organizadora e Julgadora do Concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do Concurso e comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

## ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitos no Concurso Estadual, cafés da espécie *Coffea arabica* L., colhida no ano de 2014, tipo 2 para melhor, de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de bebida

apenas mole ou superior, nas peneiras 16 acima, com vazamento máximo de 5% e umidade entre 11 e 12% . *A lavoura de origem da amostra deverá ser georreferenciada.*

As amostras devem representar fielmente o lote. O lote somente será rebeneficiado (preparado) após a etapa de classificação.

Cada amostra da primeira etapa deve conter 2,0 kg de café beneficiado e deve ser acondicionada somente nas embalagens padronizadas, distribuídas pela EMATER–MG para o Concurso, com o rótulo devidamente preenchido.

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 com apenas uma amostra em cada modalidade das respectivas categorias:

- Categoria Natural;
  - Categoria Cereja Descascado, Despolpado ou Desmucilado.
- Ambos com lote de 10 sacas de café.

Os respectivos lotes das amostras pré-selecionadas devem ser depositados, num prazo máximo de 08 dias após a divulgação dos resultados, nas unidades de armazenamento cadastradas, se solicitados 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 que a venda do lote antes do encerramento oficial significa a imediata desistência da participação no Concurso.

## ARTIGO 7 – DAS ANÁLISES FINALISTAS

Todas as amostras inscritas no concurso passarão por análises físicas e sensoriais. A primeira etapa será de caráter eliminatório. Os cafés selecionados na primeira etapa serão reamostrados na quantidade de 5 Kg (cinco quilos) por uma equipe designada.

A COMISSÃO JULGADORA fará a classificação das melhores amostras recebidas para cada modalidade das duas categorias em cada região cafeeira do estado de Minas Gerais.

## ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição e assinará o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do Concurso.

No caso de possuir certificação de processo produtivo (CertificaMinas-Café), do ano 2014, uma cópia do certificado deverá ser entregue juntamente com 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:

- Homenagem aos cafeicultores com os melhores cafés produzidos com sustentabilidade, baseado na Certificação oficial do Estado de Minas Gerais – Certifica Minas Café;
- Diploma aos primeiros colocados em cada categoria, nas quatro regiões cafeeiras.
- Certificado aos cafeicultores finalistas.

## ARTIGO 10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da COMISSÃO JULGADORA são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que tem pleno conhecimento desse regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

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

Belo Horizonte, Junho de 2014.

## ETAPAS DO CONCURSO

- Entrega das amostras na primeira etapa: Até 19 de setembro de 2014 – Escritórios locais da EMATER-MG
- Nos meses de setembro, outubro e novembro as amostras inscritas no concurso serão analisadas e julgadas por provadores especializados em cafés especiais.
- Solenidade de encerramento: 27 de novembro de 2014.