

2º Concurso de Qualidade dos Cafés do CAMPO DAS VERTENTES 2019

A ACAVE ASSOCIAÇÃO DOS CAFEICULTORES DO CAMPO DAS VERTENTES tem a satisfação de promover em conjunto com a EMATER MG o **2º Concurso de Qualidade dos Cafés do CAMPO DAS VERTENTES.**

Todas as amostras que forem enviadas para o Concurso Estadual da EMATER MG, das cidades: Bom Sucesso, Camacho, Campo Belo, Cana Verde, Candeias, Carmo da Mata, Conceição da Barra de Minas, Ibituruna, Nazareno, Oliveira, Perdões, Ritópolis, Santana do Jacaré, Santo Antonio do Amparo, São Francisco de Paula, São Joao Del Rei, São Tiago, estarão concorrendo ao Concurso do Campo das Vertentes.

REGULAMENTO TÉCNICO

ARTIGO 1º DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral:

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

Consolidar a região do Campo das Vertentes demarcada para o café como região produtora de cafés especiais.

Objetivos Específicos:

- ✓ Promover os cafés da região do Campo das Vertentes e agregar valor aos cafés produzidos na CV.
- ✓ Incentivar o aumento da qualidade dos cafés produzidos no Campo das Vertentes.
- ✓ Destacar para o mercado nacional e internacional a Região do Campo das Vertentes como produtora de cafés especiais;
- ✓ Identificar diferentes qualidades dos cafés na Região do Campo das Vertentes, visando o atendimento dos diversos segmentos do mercado nacional e internacional.
- ✓ Integrar as cooperativas, associações, empresas e participantes, processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos cafés do Campo das Vertentes.

- ✓ Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar.
- ✓ Ter caráter educativo.
- ✓ 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 provadores de café do Estado para o trabalho com cafés especiais.

ARTIGO 2º – 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) e 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 3º – DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais – Edição 2019 abrange todo o Estado. A sede para fins deste Regulamento é a 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

DA COMISSÃO ORGANIZADORA É composta de oito membros, sendo quatro indicados pela Emater–MG, um pela Ufla, um pela Seapa, um pelo Instituto Federal do Sul de Minas – IF Sul de Minas e um 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 armazéns 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.

DA COMISSÃO JULGADORA É composta de, no mínimo, dez classificadores e degustadores de café, devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pelo IF do 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 as exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no Artigo 5º 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 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 passarão para a classificação da bebida, quanto ao sabor e aroma, de acordo com a metodologia SCAA, quando serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura, fragrância, gosto remanescente, impressão global, sabor e balanço, 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 em outro local determinado pela Comissão Organizadora.

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.

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, Faepe 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.

ARTIGO 4º – DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS DOS CONCORRENTES Podem-se inscrever e concorrer todos os cafeicultores dos municípios do Estado de Minas Gerais, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano de 2019, que se enquadrarem nas seguintes categorias:

- 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, Despolidos 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 despolido, 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 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.

ARTIGO 5º – 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 2019, tipo 2 para melhor, de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de café. As amostras deverão ser nas peneiras 16 e acima, com vazamento máximo de 5% e umidade entre 10% e 12%. As amostras devem possuir pontuação mínima de 84 pontos, de acordo com a escala de classificação SCAA. A lavoura de

origem da amostra deverá ser georreferenciada e ter a cultivar identificada. 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 no mínimo 2,0 kg de café beneficiado, conforme já definido neste Regulamento, com o rótulo e a Ficha de Inscrição devidamente preenchida. A classificação final será pela ponderação das notas de melhor bebida (peso de 95%), com as notas obtidas no levantamento das condições socioeconômicas, ambientais e de rastreabilidade (peso de 5%), a ser feito por um técnico da Emater–MG, conforme formulário padrão do Concurso. Às propriedades que possuam selo internacionalmente reconhecido de certificação de processo produtivo, sob critérios de sustentabilidade socioambiental e econômica (CERTIFICA MINAS CAFÉ, UTZ CERTIFIED, RAIN FOREST e FAIR TRADE, etc.), será conferida a nota integral neste quesito, ficando dispensadas da realização do levantamento. As notas de melhor bebida serão obtidas em amostras padronizadas em peneira 16 e acima, adotando a metodologia SCAA 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, variando de 0 (zero) a 5 (cinco), para adstringência, verde/imaturo e irregularidade, conforme quadro específico disponível com a Comissão. 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 e não serão devolvidas aos seus respectivos donos, sendo descartadas após o mês de janeiro do ano subsequente.

ARTIGO 6º – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso com apenas uma (01) amostra em cada modalidade das respectivas categorias:

- **Categoria Natural**

- **Categoria Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado.** Ambos com lote de 05 (cinco) sacas beneficiadas de café. 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 imediata desistência da participação no Concurso e sua imediata desclassificação.

ARTIGO 7º – DAS ANÁLISES FINALISTAS

Os cafés selecionados na primeira etapa serão reamostrados, na quantidade mínima de 5 kg (cinco quilos), por uma equipe designada pela Emater–MG. As amostras da última etapa sensorial do Concurso deverão ter notas a partir de 84 pontos na 2ª etapa. Nesta última etapa, os lotes de café devem obrigatoriamente estar preparados mecanicamente, lacrados e depositados em locais credenciados. No ato da amostragem final, o técnico responsável aplicará o questionário socioambiental, que deverá obrigatoriamente ser assinado pelo produtor ou responsável, e o encaminhará 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 em cada região cafeeira do Estado de Minas Gerais.

ARTIGO 8º – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição e a assinará, demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso. 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 9º – DA PREMIAÇÃO

- **Certificados e cafés para o leilão do Campo das Vertentes aos três primeiros colocados de cada categoria, da região do Campo das Vertentes;**
- **Certificados os cafeicultores cujos cafés obtiverem pontuações a partir de 84 pontos;**
- **Certificado e prêmio de melhor café produzido por mulher cafeicultora, com a maior nota sensorial da região do Campo das Vertentes;**
- **Diploma e prêmio de melhor café produzido por produtor abaixo de 25 anos.**

ARTIGO 10º DO LEILÃO

Serão convidados a participar do concurso final do Campo das Vertentes as 20 maiores notas. Para isso os cafés deverão ser depositados em armazéns a serem indicados pela ACAVE, sendo: 1 em Santo Antônio do Amparo, 1 em São Francisco de Paula e 1 em Ibituruna.

O leilão será realizado de forma presencial pelas empresas interessadas em participar.

No leilão o lance mínimo será de R\$50,00 por saca, acrescidos ao último preço ofertado, respeitando-se os preços mínimos por saca acima estipulados.

O preço mínimo ofertado por saca para cada lote das duas categorias será:

1 lugar – R\$ 1.200,00 por saca (3 sacas)

2 lugar – R\$ 1.200,00 por saca (3 sacas)

3 lugar – R\$ 1.200,00 por saca (3 sacas)

O júri participante será composto por 11 membros 1 indicado pela EMATER, e 10 indicados pela ACAVE. **O júri irá escolher os 6 melhores cafés sendo que no mínimo 2 de cada categoria.**

Serão leiloados durante a realização de um evento a realizar-se em, em Santo Antônio do Amparo – MG, em data horário a ser divulgado posteriormente.

ARTIGO 11º – 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

Entrega das amostras na primeira etapa: até 09 de setembro de 2019, nos 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.

Os resíduos das amostras serão doados à Fundação de Apoio ao Desenvolvimento e Ensino de Machado (Fadema).

Diretoria ACAVE

Santo Antônio do Amparo - MG 19, agosto de 2019