

CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE MONSENHOR PAULO EDIÇÃO 2024 REGULAMENTO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

- Incentivar a produção dos cafés de qualidade superior no município de Monsenhor Paulo, Minas Gerais;
- Conscientizar os cafeicultores participantes sobre a qualidade física e sensorial de seu café;
- Divulgar o potencial de qualidade dos cafés no município para novos mercados compradores.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade de Café 2024 é organizado por comissão formada pelas seguintes instituições:

- EMATER-MG;
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
Campus Muzambinho;
- Prefeitura de Monsenhor Paulo, por meio do Departamento Municipal de Desenvolvimento Econômico;
- Sindicato dos Produtores Rurais de Monsenhor Paulo;

ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade de Café 2024 é coordenado pela Comissão Organizadora, constituída por representações das quatro instituições participantes, com dois membros de cada, sendo um titular e um suplente, que responde na ausência do primeiro, totalizando-se 8 membros. Cada instituição tem direito a um voto em consultas e deliberações. A presidência desta comissão será ocupada por um dos representantes das instituições, a ser eleito pelos membros.

As funções desta comissão são:

- Coordenar as ações do Concurso de Qualidade de Café 2024;
- Acompanhar e apoiar a Prefeitura Municipal no processo de contratação da prestação de serviço para recebimento, preparo, avaliação física e sensorial (padrão SCA), emissão dos laudos e entrega dos resultados à Comissão Auditora
- Apoiar as ações das subcomissões Julgadora e de Auditoria;
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso de Qualidade de Café 2024;
- Organizar a cerimônia de encerramento do Concurso de Qualidade de Café 2024;
- Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.

a) Subcomissão Julgadora

É composta pelos representantes do IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, que coordenarão a equipe de no mínimo 3 (três) degustadores de café, devidamente credenciados pela empresa prestadora de serviços contratada para a análise das amostras inscritas.

Esta subcomissão possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas pela Subcomissão de Auditoria 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 4, Parágrafo 1 e Artigo 6 deste regulamento.
- Submeter à Subcomissão de Auditoria os resultados obtidos em cada fase do concurso para análise e posterior divulgação pela Comissão Organizadora.

b) Subcomissão de Auditoria

Coordenada pelos representantes da EMATER-MG, que designarão equipe sob sua responsabilidade, desempenhando as seguintes funções:

- Organizar o recolhimento das amostras de café dos lotes inscritos, no posto de inscrição localizado na Prefeitura de Monsenhor Paulo, em ambas as etapas do concurso;
- Conferir o recebimento das amostras de café dos lotes, em embalagens adequadas e padronizadas contendo a quantidade mínima de café, juntamente com as fichas de

inscrição e questionário técnico, ambos devidamente preenchidos;

- Realizar a codificação das amostras enviadas para a Etapa 01. Mesma situação para as amostras classificadas para a Etapa 02;
- Deferir ou não, a inscrição dos participantes, segundo o que consta no Artigo 04;
- Acompanhar as atividades da Subcomissão Julgadora, conferindo ao final de cada etapa, a decodificação e a elaboração da lista de amostras classificadas;

Observação: fica determinado que os integrantes da Subcomissão de Auditoria não poderão enviar amostras de café para o concurso.

ARTIGO 4 – DA EFETIVAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO

Podem participar do concurso enviando amostras de café, todos que atendam às seguintes exigências, sendo que o não cumprimento de, pelo menos, uma das condições será motivo de desclassificação automática:

- O café enviado deverá ser da espécie *Coffea arabica* L., produzido em propriedade rural localizada no município de Monsenhor Paulo (MG), ano safra 2024/2025, ou seja, colhido em 2024.
- O cafeicultor deverá preencher adequadamente a ficha de inscrição e o questionário técnico. A inscrição estará concluída após a assinatura de um membro da Subcomissão de Auditoria, ao final da ficha de inscrição.
- O café deverá ser enquadrado como:
 - a) Café Via Seca – café processado por via seca, que passou pela secagem com a casca.
 - b) Café Via Úmida (Descascado, Despolpado ou Desmucilado) - café processado por via úmida, que passaram pela secagem em pergaminho.

Parágrafo 01. A informação da categoria será de inteira responsabilidade do proponente da inscrição, ou seja, o(a) cafeicultor(a), sendo que a mesma será avaliada como tal. Em caso de percepção por parte da Comissão Julgadora que um lote de café está inscrito em categoria diferente da registrada na Ficha de Inscrição, a referida comissão emitirá um atestado direcionado à Comissão Organizadora, para que sejam tomadas as medidas cabíveis e o lote poderá ser sumariamente excluído do concurso.

Parágrafo 02. Cada produtor formalizado, maior de dezoito (18) anos, poderá inscrever no concurso até 2 (duas) amostras dos lotes, com no mínimo 02 sacas com 60 kg de café beneficiado, nas categorias: “Café Via Seca (Natural)” e/ou “Café Via Úmida (Descascado/Despolpado/Desmucilado)”. No caso de envio de duas amostras, ambas podem estar na mesma categoria ou em categorias diferentes.

Parágrafo 03. As amostras devem representar fielmente o lote, ficando sob a responsabilidade do produtor, o encaminhamento da(s) amostra(s) para a 1ª etapa aos postos de inscrição. Para a 2ª etapa, os lotes selecionados deverão estar armazenados em armazém de café à escolha do proprietário do café, sendo informada a Comissão Organizadora. A amostragem deverá ser realizada pelo armazém e a amostra enviada ao posto de inscrição, devidamente lacrada pelo armazém.

Parágrafo 04. Para cada etapa do trabalho, a amostra de café deverá conter 2,0 kg de café beneficiado, umidade entre 11% e 12%, bica corrida, acondicionado em embalagens padronizadas fornecidas pela Comissão Organizadora do concurso. Em hipótese alguma, a amostra de café será devolvida ao produtor, sendo seu fim, decidido pela Comissão Organizadora, com prioridade para o uso acadêmico.

Parágrafo 05. Ao fazer sua inscrição, o cafeicultor se compromete em manter disponível o lote inscrito, armazenado personalizadas em armazém que propicie manter as características e qualidade do café. No caso de desistência ou venda do café, o mesmo deverá comunicar o fato à coordenação para a eliminação automática do concurso.

Parágrafo 06. Será permitida a participação no concurso de membros da Comissão Organizadora, à exceção dos membros da Subcomissão de Auditoria visto que essa subcomissão será responsável pela codificação das amostras antes do envio à Subcomissão Julgadora.

Parágrafo 07. Para a Etapa 02, participará um lote de cada produtor em cada categoria, ou seja, se ele classificar dois lotes numa mesma categoria, o lote de menor pontuação será automaticamente desclassificado, dando lugar à próxima amostra de outro cafeicultor.

ARTIGO 5 – DA INSCRIÇÃO

Para a inscrição, as amostras deverão ser entregues no posto de recebimento de amostras localizado no Escritório Local da EMATER-MG, situada à Rua José Américo, 301, Centro.

Parágrafo 01. O prazo final para envio das amostras consta no anexo 1 deste regulamento, até as 17:00 horas. Juntamente com a amostra de café, descrita no Artigo 04, no ato da entrega o participante deverá preencher e assinar Ficha de Inscrição e Questionário Técnico em modelo homologado pela comissão organizadora. A inscrição estará concluída após a conferência dos documentos e do peso da amostra pela Subcomissão Auditora. A inscrição para o concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante.

Parágrafo 02. Serão eliminadas do concurso, as amostras que não estiverem acompanhadas da ficha de inscrição e do questionário técnico, devidamente preenchidos e assinados pelo(a) produtor(a) e pelo representante da Subcomissão de Auditoria, conforme disposto no Artigo 04.

ARTIGO 6 – DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

O Concurso de Qualidade de Café 2024 será realizado em duas etapas que acontecerão em Laboratório de Classificação de Café do IFSULDEMINAS Campus Muzambinho, dando amplo acesso para acompanhamento do processo pela Subcomissão Organizadora e Auditora. As ações em cada etapa estão descritas a seguir:

Etapa 01:

I. Avaliação da umidade do café segundo especificações de acordo com Artigo 04 Parágrafo 04 deste regulamento.

II. Classificação da bebida do café segundo a metodologia proposta pela Associação de Cafés Especiais (SCA). Serão avaliados os seguintes atributos: Fragrância/aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Corpo, Equilíbrio, Uniformidade, Xícara Limpa, Doçura e Nota geral. No caso da percepção de defeitos, as amostras serão penalizadas em pontuação e automaticamente, excluídas do concurso. A nota total é decorrente do somatório das notas individuais de cada atributo. A nota final a ser utilizada no ranqueamento será obtida pela média das notas totais dos provadores, em número mínimo de 3 (três).

Parágrafo 01. Em caso de empate, serão usadas para desempate a média das notas dos atributos, em ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.

Parágrafo 02. As 5 amostras com maior pontuação em cada categoria (natural, descascado e fermentado) serão classificadas para a Etapa 02. A listagem com os códigos das amostras selecionadas será enviada para a Subcomissão Auditora, para decodificação e divulgação dos lotes selecionados.

Parágrafo 03. Em caso de desistência de algum lote classificado para a Etapa 02, o próximo lote de maior pontuação será convidado.

Etapa 02:

I. Avaliação da umidade do café segundo especificações de acordo com Artigo 04, Parágrafo 04 deste regulamento.

II. Classificação da bebida do café segundo a metodologia proposta pela Associação de Cafés Especiais (SCA). Serão avaliados os seguintes atributos: Fragrância/aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Corpo, Equilíbrio, Uniformidade, Xícara Limpa, Doçura e Nota geral. No caso da percepção de defeitos, as amostras serão penalizadas em pontuação e automaticamente, excluídas do concurso. A nota total é decorrente do somatório das notas individuais de cada atributo. A nota total é decorrente do somatório das notas individuais de cada atributo. A nota final a ser utilizada no ranqueamento será obtida pela média das notas totais dos provadores, em número mínimo de 3 (três).

Parágrafo 01. Em caso de empate, serão usadas para desempate a média das notas dos atributos, em ordem: sabor, acidez, sabor residual, corpo, equilíbrio e nota geral.

ARTIGO 7 – DOS FINALISTAS

A Subcomissão Julgadora fará o ranqueamento das notas das amostras nas seguintes categorias:

- a) Café Via Seca - lotes que passaram pela secagem com os frutos íntegros, ou seja, com a manutenção da casca.
- b) Café Via Úmida (Descascado, Despulpado ou Desmucilado) - lotes processados por

via úmida, que passaram pela secagem em pergaminho, com ou sem presença de mucilagem.

ARTIGO 8 – DA PREMIAÇÃO

Como premiação, os cafeicultores receberão:

- Certificação de Participação àqueles(as) cafeicultores(as) cujas amostras não atingiram 80 pontos SCA
- Certificado de “Produtor(a) de Café Especial” àqueles(as) cafeicultores(as) cujas amostras atingiram 80 pontos SCA ou mais, exceto as três amostras com maior pontuação em cada categoria
- Certificado de Premiação para as três amostras de maior pontuação nas categorias “Café Via Seca” e “Café Via Úmida”
- Laudo sensorial do café aos finalistas.

ARTIGO 9 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Organizadora são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição. Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos em caráter definitivo pela Comissão Organizadora do concurso.

Monsenhor Paulo, junho de 2024.

COMISSÃO ORGANIZADORA

ANEXO 01

ETAPAS DO CONCURSO

- Lançamento do 3º Concurso de Qualidade dos Cafés - 27 de junho
- Recepção das amostras para a 1ª ETAPA – 05 de agosto a 30 de agosto
- Codificação das amostras da 1ª ETAPA – 02 de setembro
- ETAPA 01 – 02 a 06 de setembro
- Liberação resultados da 1º ETAPA - 13 de setembro
- Recepção das amostras para a 2ª FASE – 23 a 27 de setembro
- Codificação das amostras da 2ª ETAPA – 30 de setembro
- ETAPA 02 – 07 a 11 de outubro
- Liberação resultados da 2º ETAPA para Comissão Auditora – 18 de outubro
- Solenidade de encerramento - 29 de outubro