Divulgada a lista dos classificados do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas

Qui 17 outubro

Já está disponível no portal da [Emater-MG](#) a relação com os classificados para a 2ª etapa do 16º Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Para participar da próxima fase, os produtores devem procurar os escritórios da Emater-MG, onde serão orientados pelos extensionistas da empresa sobre a entrega de novas amostras dos produtos concorrentes até 1º de novembro.

Foram selecionados 52 produtores na categoria Cereja Descascado, Despolpado ou Desmucilado e 99 na categoria Natural. Os cafés concorrentes passaram por análises físicas e sensoriais feitas por uma comissão julgadora formada por dez classificadores e degustadores de café.

As amostras classificadas obtiveram o mínimo de 84 pontos, de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). Na 2ª etapa do concurso, os cafés passarão por uma nova análise sensorial.

“A comissão julgadora fará a classificação das melhores das duas categorias, em cada região cafeeira de Minas Gerais: Cerrado, Sul de Minas, Matas de Minas e Chapada de Minas. Nesta etapa serão analisados quesitos como fragrância, aroma, doçura, sabor e acidez. Para escolher os melhores são provadas aproximadamente 15 mil xícaras de café”, diz o coordenador estadual de Cafeicultura da Emater-MG, Bernardino Cangussu. As melhores amostras da 2ª etapa estarão classificadas para a final no concurso, em dezembro.

Para ver a lista com os classificados [clique aqui](#).

Concurso

Participam do concurso amostras de café arábica, tipo 2 para melhor, colhidas neste ano. A lavoura de origem deve ser georreferenciada. A participação é gratuita. O regulamento completo do concurso pode ser acessado no site www.emater.mg.gov.br.

A disputa tem duas categorias. A primeira é a Café Natural. Neste sistema, o café recém-colhido é levado para secar. A outra categoria é a do Café Cereja Descascado, Despolpado ou Desmucilado. Nestes tipos de café, após a lavagem, há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador para só então seguirem para secagem. No caso dos cafés despolpados e desmucilados, há ainda uma fase onde o produto passa por um tanque de fermentação. Cada produtor pode participar com apenas uma amostra em cada categoria.

No encerramento, previsto para dezembro, serão anunciados os vencedores estaduais das duas categorias, além dos primeiros colocados em cada região produtora. Também será destacada a cafeicultora que obtiver a melhor pontuação entre os finalistas. Todos receberão diploma.

A competição é promovida pelo Governo de Minas Gerais, por meio da Emater-MG, empresa vinculada à Secretaria de Estado Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).