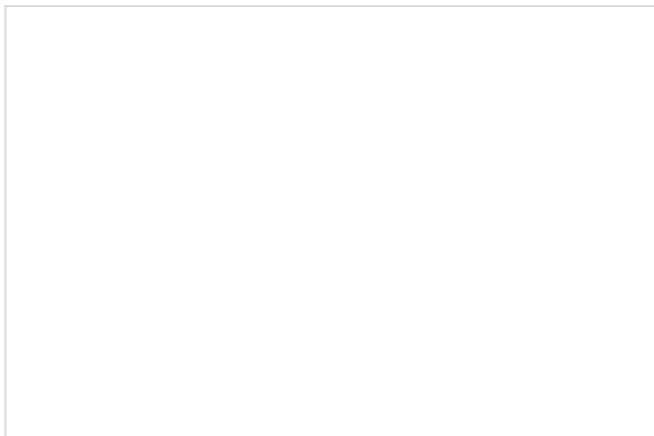


Inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas terminam na quarta-feira (6/9)

Qui 31 agosto

Produtores rurais têm até quarta-feira (6/9) para fazer a inscrição para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2023. Os cafeicultores devem preencher uma ficha e entregá-la impressa, junto com as amostras concorrentes, nos escritórios da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#). A ficha de inscrição está disponível [neste link](#).



Este ano, o concurso comemora a sua 20ª edição. A participação é gratuita. Podem se inscrever produtores dos municípios mineiros, com amostras de café arábica, tipo 2 para melhor (máximo quatro

Final do concurso será em dezembro defeitos), colhidas neste ano. Os cafés concorrentes também devem ser passados na peneira 16 (ou acima), com vazamento máximo de 5% e umidade entre 10% e 12%. A lavoura de origem da amostra deve ser georreferenciada.

O regulamento completo do concurso pode ser acessado no [neste site](#) ou clicando diretamente [aqui](#).

A competição é promovida pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), 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).

Categorias

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais tem duas categorias e cada produtor pode participar de apenas uma delas. A primeira é a Café Natural. Neste sistema, o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para secar.

A outra categoria é a do Café Cereja Descascado, Despulpado 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 depois seguirem para secagem. No caso dos cafés despulpados e desmucilados, há ainda uma fase em que o produto passa por um tanque de fermentação.

Análises

Os cafés concorrentes irão passar por análises físicas e sensoriais feitas por uma comissão julgadora formada por, pelo menos, oito classificadores e degustadores de café. Na primeira etapa de análise, só serão classificados os cafés que obtiverem o mínimo de 85 pontos, de acordo com as normas da Associação de Cafés Especiais (SCA), entidade internacional de referência do setor.

A produção dos cafés participantes também passará por uma avaliação socioambiental. O produto será pontuado em quesitos como proteção de nascentes da propriedade e preservação de mata ciliar dos cursos d'água, entre outros.

As amostras selecionadas na primeira etapa seguirão para nova avaliação. 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.

A solenidade de encerramento do concurso será em 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.