

Começam as inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2024

Ter 16 julho

Estão abertas as inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2024. A competição é considerada a maior do país em participação de agricultores familiares. São esperadas mais de 1,5 mil amostras inscritas. Este ano, o concurso comemora sua 21ª edição.

Os produtores rurais têm até o dia 6/9 para preencher a ficha de inscrição 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 participação é gratuita. A ficha está disponível [neste link](#).

“Apesar das dificuldades climáticas que os produtores enfrentaram na última safra, acreditamos que iremos receber amostras de excelente qualidade, graças à dedicação dos cafeicultores. O estado de Minas Gerais está hoje consolidado como maior produtor de cafés finos do mundo”, afirma o coordenador técnico estadual da Emater-MG, Willem de Araújo.

Podem se inscrever produtores dos municípios mineiros, com amostras de café Arábica, tipo 2 para melhor (máximo quatro defeitos), colhidas neste ano. Os cafés concorrentes também devem ser passados na peneira 15 (ou acima), com vazamento máximo de 5% e umidade entre 10% e 12%. A lavoura de origem da amostra deve ser georreferenciada.

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) e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

Categories

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 é levado para secar logo após passar por um processo de lavagem.

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 e seguem para secagem. No caso dos cafés despulpados e desmucilados, há ainda uma fase onde 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, em inglês), entidade internacional de referência do setor.

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

As amostras selecionadas na primeira etapa seguirão para uma nova avaliação. A comissão julgadora fará a classificação das melhores das duas categorias, em cada macrorregião cafeeira de Minas Gerais: Cerrado Mineiro, 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 e o cafeicultor participante do programa Certifica Minas Café que conseguir a melhor nota.

O 21º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais tem apoio do Sicoob, da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#) e da rede de supermercados Verdemar.

O regulamento do concurso está disponível no [site da Emater-MG](#) ou clicando diretamente [neste link](#).

Mais informações podem ser obtidas pelos telefones (31) 3349-8075/8091/8173 ou pelo e-mail concursoqualidadecafemg@emater.mg.gov.br.

Em 2023

Em 2023, pela primeira vez, um produtor da Região Metropolitana de Belo Horizonte foi o campeão estadual do concurso. O agricultor Mamédio Martins dos Santos, do município de Sabará, surpreendeu ao desbancar concorrentes de áreas com tradição no cultivo de cafés especiais de Minas Gerais.

O café vencedor do concurso atingiu, na categoria Café Natural, 91,7 pontos numa escala que vai até 100, de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA). O concurso da safra 2023 contou com 1.563 amostras inscritas.

O café campeão estadual e os primeiros e segundos lugares regionais terminaram o concurso de 2023 com a venda garantida para a rede supermercado Verdemar, de Belo Horizonte. Foram adquiridas cinco sacas de 60 kg de cada produtor, que farão parte de uma linha de cafés especiais, lançada anualmente pela rede para venda aos consumidores.