

Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé- Minas Gerais-2021

REGULAMENTO TÉCNICO

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral:

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

Objetivos Específicos:

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar.
- Ter caráter educativo.
- Promover a consolidação da cafeicultura familiar Guapeense nos cenários estadual, nacional e internacional, por meio de ação educativa.
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços.
- Otimizar recursos envolvidos em todo o agronegócio café.
- Integrar as cooperativas neste processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos cafés de Minas.
- Otimizar recursos financeiros e humanos para uma assistência técnica de grande abrangência e alta efetividade.
- Identificar diferentes qualidades dos cafés nas regiões produtoras do Município, visando o atendimento dos diversos segmentos do mercado nacional e internacional.

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O concurso de qualidade café de Guapé tem como organizadores o escritório Local da EMATER, Associação dos Agricultores Familiares de Guapé(AAFAG), Sindicato dos Produtores Rurais de Guapé, Sindicato dos Agricultores Familiares e Trabalhadores Rurais e Prefeitura Municipal de Guapé por meio da Secretária da Agricultura e Meio Ambiente.

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé – Edição 2021 abrange o município de Guapé ((Propriedades limítrofe, cartão de produtor no Município de Guapé, MG e comprovação de comercialização de café e insumos em Guapé, MG).

A sede para fins deste Regulamento é a Unidade Local da Emater–MG.

PARÁGRAFO 1: O Concurso de Qualidade dos Cafés de GUAPÉ será coordenado pelas seguintes comissões:

- I – COMISSÃO ORGANIZADORA**
- II – COMISSÃO JULGADORA**
- III-COMISSÃO DE DIVULGAÇÃO**

a) **DA COMISSÃO ORGANIZADORA**

É composta de 1 (um) Membro do Escritório Local da EMATER de Guapé de 1 (um)Membro da AAFAG de Guapé,1 (um) Membro da Secretário de Agricultura e Meio Ambiente de Guapé, 1 (um) Membro do sindicato dos produtores Rural de Guapé, 1 (um) Membro do Sindicato dos Agricultores Familiares e Trabalhadores Rurais.

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar o **Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé**.
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da COMISSÃO JULGADORA.
- Cadastrar as unidade de armazenamento da (amostras), classificados para o **Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé**.
- Homologar e divulgar os resultados do **Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé**.
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo. **(Propriedades limítrofe, cartão de produtor no Município de Guapé, MG e comprovação de comercialização de café e insumos em Guapé, MG).**

b) **DA COMISSÃO JULGADORA**

É composta de, até 5 (cinco) classificadores e degustadores de café, devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida por um representante indicado pela COMISSÃO ORGANIZADORA.

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 às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações descritas no Artigo 5 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 12,2%.
 - Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.
 - Classificar as amostras quanto ao tipo, de acordo com a tabela brasileira de classificação de cafés, 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 10 % na peneira 16.
 - Classificação da bebida quanto ao sabor e aroma, sendo desclassificadas amostras com notas de análise sensorial menores que 80 pontos, de acordo com a escala de classificação SCAA, onde 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 será realizada no Sindicato Dos Produtores Rurais de Guapé. A classificação final será pela ponderação das notas de melhor bebida. 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.
 - A classificação final será de responsabilidade dos degustadores oficiais do concurso.

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,
- 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 4 - DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem-se inscrever e concorrer todos os cafeicultores do município de Guapé-MG e propriedades limítrofes, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano de 2021, que se enquadrarem na **Categoria Café Natural**: Sistema pelo qual o café recém-colhido é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador. **Sendo informado no final do concurso o resultado dos produtores classificados.**

PARÁGRAFO 1 - É vedada a participação dos membros indicados para participar das comissões Organizadora e Julgadora do Concurso, que tenham vínculo parental (até primeiro Grau).

ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitos no **Concurso de Qualidade dos Cafés de Guapé** cafés da espécie *Coffea arabica* L., colhidos no ano de 2021, tipo 02 para melhor, de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de café. As amostras com bebidas inferiores a classificação bebida “**Dura serão desclassificadas**”; As amostras deverão ser nas peneiras 16 e acima, com vazamento máximo de 10% e umidade entre 10% e 12,2%.

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 3,0 kg de café beneficiado, conforme já definido neste Regulamento, e deve ser acondicionada somente nas embalagens padronizadas, distribuídas pela Emater–MG para o Concurso, com o rótulo e a Ficha de Inscrição devidamente preenchida.

As amostras devem ser entregues no escritório local da EMATER-MG.

ARTIGO 6 – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso com apenas **uma amostra** na **Categoria Natural**, vedada a participação de amostras de área contíguas;

Exemplo: Amostras vindas da mesma propriedade entre pais, filhos e irmãos.

ARTIGO 7 – 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 nos escritório da Emater–MG.

ARTIGO 9 – DA PREMIAÇÃO

Na solenidade de encerramento do Concurso, serão ofertadas as seguintes premiações:

1º colocado- R\$ 3.500,00
2º colocado- R\$ 2.500,00
3º colocado- R\$ 2.000,00
4º colocado- R\$ 1.000,00
5º colocado- R\$ 1.000,00

Receberão certificados e homenagens, todos os cafeicultores participantes do Concurso.

ARTIGO 10 – 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.

Guapé, 10 de junho de 2021.

JOSÉ ROGÉRIO LARA
ESCRITÓRIO LOCAL DE GUAPÉ-MG

FRANCELINO BRAS SCANAVACHI
PRESIDENTE DO SINDICATO PRODUTORES RURAIS DE GUAPÉ-MG

WARLEY DUTRA MIRANDA
AAFAG (ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DE GUAPÉ)

PEDRO RAFAEL NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ETAPAS DO CONCURSO

1. Entrega das amostras:
Até o **24 de SETEMBRO de 2021** – no escritório EMATER.
- **Data a ser definida pela organização organizadora (decorrência do covid 19):** as amostras inscritas no Concurso serão analisadas e julgadas por provadores especializados em cafés especiais.
- Solenidade de encerramento: **Data a ser definida pela organização organizadora (decorrência do covid 19).**