

# Abertas as inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2017

Qui 10 agosto

Os cafeicultores interessados em participar do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2017 já podem fazer as inscrições. A competição é a maior do país e está em sua 14ª edição. São esperados cerca de 2 mil concorrentes.

Podem participar produtores dos municípios mineiros, com amostras de café Arábica, tipo 2 para melhor, colhidas neste ano. As amostras concorrentes devem ser entregues nos escritórios da Emater-MG do município onde o café foi produzido até o dia 15 de setembro, quando também será preenchida a ficha de inscrição.

O regulamento completo do concurso pode ser acessado no site da Emater-MG: [www.emater.mg.gov.br](http://www.emater.mg.gov.br). A inscrição é gratuita. O resultado do concurso será anunciado em novembro ou dezembro, em Belo Horizonte.

A competição é promovida pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Emater-MG](#) e da [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. 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.

Estes tipos de café, são lavados e há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador para só depois seguir para secagem.

No caso dos cafés despulpados e desmucilados, há ainda fase onde o produto passa por um tanque de fermentação. Cada produtor pode participar com apenas uma amostra em cada categoria

“Este ano estendemos um pouco o prazo de entrega das amostras para permitir que cafés de regiões mais altas possam ter mais condições de participação, já que a colheita nestes locais termina mais tarde”, explica o coordenador técnico estadual da Emater-MG, Bernardino Cangussu.

## Análises

Os cafés concorrentes irão passar por análises físicas e sensoriais feitas por uma comissão julgadora formada por, no mínimo, dez classificadores e degustadores de café. As amostras com nota sensorial inferior a 80 pontos, de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA), serão desclassificadas.

A produção dos cafés participantes também passará por uma avaliação socioambiental. Eles serão pontuados em quesitos como a proteção de nascentes da propriedade, preservação de mata ciliar dos cursos d'água, entre vários outros.

“Outra novidade este ano é que o concurso está atrelado ao programa de mapeamento de café, do Governo de Minas Gerais. As amostras servirão para fazer o mapeamento da qualidade. Será uma

importante ferramenta no estado para saber onde este café de qualidade está sendo produzido”, informa o coordenador da Emater-MG.

### **Premiação**

Os vencedores do concurso irão receber um certificado da organização do evento. Outras premiações estão previstas. “Assim como no ano passado, vamos lançar um edital para permitir que empresas possam patrocinar as premiações dos produtores”, explica Bernardino Cangussu.

No ano passado, os vencedores do concurso ganharam uma viagem patrocinada pela Atlantica Coffee para conhecer o processo de produção de café na Colômbia. A empresa também comprou pelo menos 10 sacas de café (60kg) dos 24 cafés finalistas, por um preço de US\$ 800 a saca.

### **Concurso de 2016**

No ano passado, 1.853 amostras participaram da competição. Na categoria Natural, o prêmio de campeão estadual foi para o café do produtor André Souza Lima Campos, do município de Presidente Olegário, no Cerrado Mineiro. Já na categoria Cereja Descascado, o troféu de campeão estadual foi entregue a Aarão Ferreira, de Lajinha, na região Matas de Minas.

