

Prazo para inscrição do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais termina sexta-feira

Qua 13 setembro

Termina nesta sexta-feira (15/9) o prazo para as inscrições do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2017. As amostras dos cafés concorrentes devem ser entregues nos escritórios da [Emater-MG](http://www.emater.mg.gov.br) do município onde o café foi produzido, onde também será preenchida a ficha de cadastro.

A competição é a maior do país e está em sua 14ª edição. São esperados cerca de 2 mil concorrentes. O regulamento completo do concurso pode ser acessado no site da Emater-MG: www.emater.mg.gov.br. Podem participar produtores dos municípios mineiros, com amostras de café Arábica, tipo 2 para melhor, colhidas neste ano. 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 [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 uma 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.

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.