

Começam as inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2023

Qua 12 julho

Estão abertas as inscrições para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais de 2023. Os produtores interessados devem preencher a ficha de inscrição e entregá-la impressa, junto às amostras concorrentes, nos escritórios da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), até 6/9/. A ficha de inscrição está disponível [neste link](#).

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

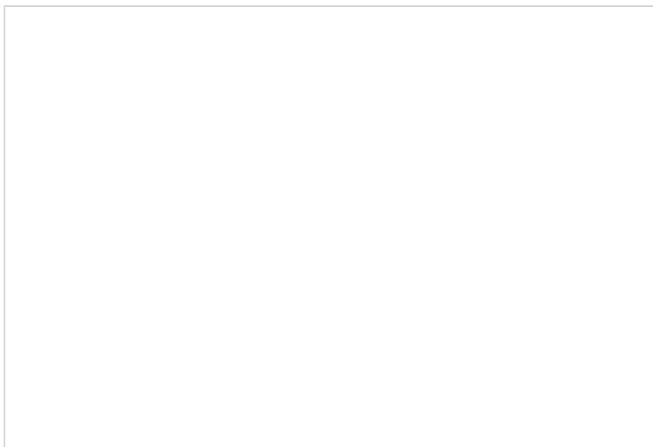
A solenidade de encerramento do concurso, com anúncio dos vencedores, será em dezembro. O regulamento completo do concurso pode ser acessado no site www.emater.mg.gov.br ou diretamente [aqui](#).

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 onde o produto passa por um tanque de fermentação.



Emater-MG / Divulgação

Análises

Os cafés concorrentes vão 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 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 região cafeeira de Minas Gerais: Cerrado, Sul de Minas, Matas de Minas e Chapada de Minas.

No encerramento, 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.

Vencedor de 2022

No concurso de 2022, o campeão foi o produtor Ercilei José de Oliveira, do município de Manhauçu, na Zona da Mata. Pela avaliação dos jurados, a bebida conquistou 91,400 pontos na escala da SCA.

Foram provadas cerca de 16,5 mil xícaras de café durante as várias etapas de degustação da competição. O concurso do ano passado contou com amostras participantes de 153 municípios mineiros.