

Emater-MG divulga classificados para a segunda etapa do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2024

Qua 09 outubro

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) divulgou a lista dos classificados para a segunda fase do 21º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Passaram para a próxima etapa 253 amostras, que obtiveram nota acima de 85 pontos (de um total de 100), seguindo as normas da Associação de Cafés Especiais (SCA, em inglês), entidade internacional de referência do setor

Na primeira fase, as análises, às cegas, foram feitas por uma empresa do Sul de Minas especializada em cafés especiais. A relação dos classificados está disponível [aqui](#). Na edição de 2024, a competição recebeu um total de 1.406 amostras concorrentes, provenientes de 146 municípios mineiros, das quatro macrorregiões produtoras do estado.

A região das Matas de Minas foi a com maior número de inscritos (840), com destaque para os municípios de Manhuaçu, Alto Jequitibá, Caparaó, Espera Feliz e Araçuaia. As outras regiões produtoras são: Chapada de Minas (70), Cerrado Mineiro (151) e Sul de Minas (345).

Próximas datas

Os produtores classificados têm até o dia 25/10 para encaminhar aos escritórios da Emater-MG uma nova amostra de dois quilos dos grãos, do mesmo lote de cinco sacas selecionadas no momento da inscrição.

A partir do dia 4/11, as amostras serão analisadas sensorialmente nas dependências do Núcleo de Estudos em Cafeicultura (Necaf) da Universidade Federal de Lavras (Ufla). A solenidade de encerramento do concurso será em dezembro.

Categorias

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais avalia duas categorias. A primeira é a Café Natural. Nesse 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. Nesses tipos de café, após a lavagem, há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, 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.

O concurso vai anunciar os vencedores estaduais das duas categorias, em cada macrorregião

produtora, além do campeão estadual, com a maior nota entre todos os concorrentes. 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.

A competição é promovida pelo [Governo de Minas](#), 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) e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe). O patrocínio é do Sicoob Crediminas e do supermercado Verdemar.