



CONCURSO

**QUALIDADE
DOS CAFÉS
DE MINAS
GERAIS**

52

REGULAMENTO TÉCNICO

02



EMATER
Minas Gerais

REGULAMENTO TÉCNICO



ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral

O objetivo do 22º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2025 é contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos cafeicultores mineiros, através da agregação de valor, da promoção e consumo de cafés de qualidade, gerando renda e prosperidade por meio de uma cafeicultura mais sustentável.

Objetivos Específicos

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar;
- Ter caráter educativo, através da Assistência Técnica e Extensão Rural;
- Identificar e mostrar a diversidade de sabores dos cafés das regiões produtoras do Estado, visando o atendimento dos diversos segmentos do mercado nacional e internacional;
- Promover e divulgar os cafés de Minas Gerais para o mercado interno e externo;
- Promover a consolidação da cafeicultura familiar mineira na produção de cafés especiais nos cenários nacional e internacional;
- Potencializar as economias municipais e regionais do Estado por meio da melhoria da qualidade dos cafés e da cafeicultura sustentável;
- Integrar as cooperativas neste processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos Cafés de Minas;
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços;

ARTIGO 2 – DA ORGANIZAÇÃO

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais é organizado pelo Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA, realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER MG, em parceria com Universidade Federal de Lavras-UFLA e Fundação de Apoio, Ensino e Extensão - FAEPE.

ARTIGO 3 – DA REALIZAÇÃO

O 22º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais – Edição 2025 abrange todo o Estado. A sede para fins deste Regulamento é a Unidade Central da Emater–MG.

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

I – COMISSÃO ORGANIZADORA

A Comissão Organizadora, formada **por** representantes da EMATER-MG, possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais;
- Aprovar os juízes/ classificadores de café que compõem a Comissão Julgadora;
- Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à Comissão Julgadora;
- Aprovar as unidades de armazenamento para a guarda dos lotes classificados para o Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais;
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais;
- Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo.

II – COMISSÃO JULGADORA

É composta de, no mínimo, 08 (oito) juízes/classificadores de café, devidamente aprovados pela Comissão Organizadora e presidida por um representante indicado pela Emater-MG, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras.

A Comissão Julgadora possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas, lacradas para classificação e análise sensorial, 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 das amostras de café conforme a Classificação Oficial Brasileira (COB) e análise sensorial de acordo a Metodologia da Associação Internacional de Cafés Especiais – SCA;
- O local para a realização da classificação física e sensorial será determinado pela Comissão Organizadora.

ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS

Poderão se inscrever e concorrer todos os cafeicultores dos municípios do Estado de Minas Gerais, em **APENAS UMA DAS CATEGORIAS**, com amostras de grãos de café Arábica colhidos por eles no ano de 2025, conforme abaixo:

- **Categoria Café Natural**
 - » Sistema pelo qual o café recém-colhido, podendo passar ou não por um processo de lavagem, é levado para secar em terreiro e/ou secador.
- **Categoria Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado**
 - » **Café cereja descascado:** sistema em que os grãos são

lavados, passam por um descascador e posteriormente são destinados à secagem;

- » **Café cereja despulpado, desmucilado:** sistema em que os grãos são lavados, passam por um descascador, seguindo para um processo de desmucilagem e posteriormente a secagem.

PARÁGRAFO 1 - É proibido o envio de amostras de café:

- por membros das comissões do Concurso;
- pelos promotores e patrocinadores. Caso sejam funcionários da EMATER-MG os mesmos estarão sujeitos às sanções administrativas cabíveis;
- comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito;
- por produtores que tenham vínculo de parceria agrícola ou afetivo com funcionários das promotoras do Concurso.

PARÁGRAFO 2 - A idade mínima para se inscrever no Concurso é de 16 anos.

ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitas no Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais amostras de grãos da espécie *Coffea arabica* L., colhidos no ano de 2025, **tipo 2 (máximo 4 defeitos)**, de acordo com a Classificação Oficial Brasileira para o café. Também será verificado o aspecto do produto quanto à secagem e cor, sendo desclassificadas as amostras com colorações esbranquiçadas e discrepantes. As amostras deverão ser passadas **nas peneiras 15 e acima, com vazamento máximo de 5%** e ter **umidade entre 10% e 12% medida** utilizando o método de capacitância em equipamento devidamente calibrado.

A lavoura de origem da amostra deverá ser georreferenciada e ter a cultivar identificada.

As amostras devem representar fielmente o lote. Caso a amostra não esteja preparada na inscrição, ela é eliminada na prova física.

Cada amostra da primeira etapa deve conter no mínimo **2,0 kg de café beneficiado**, conforme já definido neste Regulamento, com a Ficha de Inscrição gerada na inscrição via internet, representando fielmente o lote inscrito de 05 sacas de 60,5 Kg.

As notas de melhor bebida serão obtidas, por categoria, a partir das amostras aprovadas na prova física (peneira e tipo) e de umidade, adotando a metodologia da Associação de Cafés Especiais - SCA para prova de xícara, tendo como critério a atribuição pelos membros da Comissão Julgadora, notas de 0 a 10 para os atributos da bebida: fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global.

Somente as amostras que obtiverem **nota superior a 85 pontos**, serão classificadas para a 2ª fase do Concurso.

Para efeito de premiação, serão consideradas as 04 regiões produtoras do estado, conforme Portaria nº 397 de 21/07/2000, emitida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária-IMA, a saber: Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas.

Não serão aceitas amostras que apresentarem **adição artificial de substâncias químicas** que não sejam derivadas do próprio café ou geradas no processo de produção do mesmo.

As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos. As eventuais sobras de amostras de café cru ou torradas ficarão à disposição da Comissão Organizadora para realização de cursos, amostras de café torrado para promoção e/ou ações de extensão rural, aquisição de materiais para trabalho de extensão.

ARTIGO 6 – DO LOTE

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso, inscrevendo-se **em apenas uma das categorias**, com uma amostra representativa do seu lote, sendo as categorias:

- **Categoria Natural;**
- **Categoria Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado.**

O lote final será composto por 05 (cinco) sacas de 60,5 kg **beneficiadas** de café conforme o regulamento da amostra.

Os respectivos lotes das amostras pré-selecionadas devem ser depositados, num prazo máximo de 07 dias úteis após a divulgação dos resultados da **primeira etapa**, em locais de armazenamento aprovados pela **Comissão Organizadora**.

Os cafeicultores **devem estar cientes** e obrigam-se a manter o lote finalista em estoque, sem comprometimento comercial, até a data do encerramento do Concurso, por sua conta e risco.

A eventual perda de cotação do lote inscrito e armazenado não será, em hipótese alguma, indenizada.

O produtor pode dispor do lote de café, a qualquer momento e a seu exclusivo critério, estando desde já ciente de que a venda do lote, antes do encerramento oficial, significa a **imediata desistência e desclassificação** da participação no Concurso.

ARTIGO 7 – DAS ANÁLISES FINALISTAS

Os cafés selecionados na primeira etapa serão reamostrados, na quantidade mínima de 2 kg (dois quilos), por uma equipe designada pela Emater–MG. As amostras da última etapa sensorial do Concurso deverão ter notas acima de **85 pontos, sendo que para efeito de premiação, serão consideradas as 04 regiões produtoras do estado, conforme Portaria nº 397 de 21/07/2000, emitida pelo Instituto Mineiro de Agropecuária-**

-IMA, a saber: Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas.

Nesta última etapa, os lotes de café devem obrigatoriamente estar preparados (**tipo 2, peneira 15 acima**) mecanicamente (rebeneficiados), lacrados, preferencialmente, em embalagens tipo Grainpro (ou similar) e depositados em locais aprovados pela Comissão Organizadora.

A amostragem final será obrigatoriamente feita pelo extensionista da EMATER-MG ou na presença deste.

Os cafés selecionados após a última etapa que estiverem em armazéns aprovados só poderão ser comercializados após o encerramento do Concurso por vontade e iniciativa particular de cada cafeicultor, sem ônus ou responsabilidade das instituições realizadoras deste Concurso.

A Comissão Julgadora fará a classificação das melhores amostras recebidas para cada modalidade nas duas categorias. A comissão organizadora fará o ranking com a classificação de cada região cafeeira do Estado de Minas Gerais. O que obtiver a maior pontuação final, independente de categoria, será considerado o grande campeão estadual.

ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO

O produtor preencherá a ficha de inscrição disponível na página eletrônica, clicando no seguinte endereço: [22º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2025](#), demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso. A ficha de inscrição gerada deverá ser impressa e obrigatoriamente deverá acompanhar a amostra.

A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante.

As amostras deverão ser entregues no escritório local da Emater–MG, no seu respectivo município, até o dia **05 de setembro de 2025**. Em nenhuma hipótese haverá prorrogação na data de recebimento das amostras.

O envio de amostras, via transportadoras ou Correios, é de responsabili-

dade do participante. As amostras deverão chegar ao escritório local até a data de encerramento das inscrições.

ARTIGO 9 – DA PREMIAÇÃO

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

- Receberão certificados e troféus, apenas os cafeicultores 03 (três) primeiros colocados de cada uma das quatro regiões cafeeiras, em cada categoria deste regulamento;
- Troféu para o grande campeão do Estado (cafeicultor com a maior nota geral);
- Diploma de melhor café produzido por mulher cafeicultora: com a maior nota e que esteja entre os 24 melhores cafés das quatro regiões cafeeiras;
- Troféu para o cafeicultor certificado Certifica Minas Café com a maior nota e que esteja entre os 24 melhores cafés das quatro regiões produtoras.
- Prêmio especial SICOOB CREDIMINAS aos primeiros colocados de cada categoria que forem correntistas em cooperativas do sistema SICOOB CREDIMINAS

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.

ETAPAS DO CONCURSO

ETAPAS	DATAS
Entrega de amostras	Até 05 de setembro de 2025 nos escritórios locais da Emater MG
Recepção das amostras pela comissão organizadora	Até 10 de setembro de 2025, na UFLA, Lavras
Seleção pela comissão julgadora	15 de setembro à 30 de novembro de 2025
Solenidade de Encerramento	Dezembro de 2025, Belo Horizonte

Belo Horizonte (MG), 01 de julho de 2025.

Realização



EMATER
Minas Gerais

Apoio



Conselho Nacional do Café

Torrador Oficial



Patrocínio

