



INSCRIÇÕES GRATUITAS

26 de maio a 30 de agosto



CATEGORIAS NATURAL,
CEREJA DESCASCADO
E ORGÂNICO



LEILÃO ONLINE
DOS LOTES DE
CAFÉS PREMIADOS



PARTICIPAÇÃO NA
SEMANA INTERNACIONAL
DO CAFÉ, EM BH

REALIZAÇÃO



PREFEITURA DE
**POÇOS DE
CALDAS**



14º CONCURSO DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE POÇOS DE CALDAS

REGULAMENTO - 2021

CAPÍTULO I – Dos objetivos

Art. 1º O objetivo geral do **14º Concurso de Qualidade dos Cafés de Poços de Caldas** é a integração entre as cooperativas, associações, Prefeitura Municipal, empresas particulares e produtores, num esforço conjunto, para melhoria e promoção da qualidade dos cafés de Poços de Caldas (MG).

Art. 2º São objetivos específicos deste Concurso:

- I. Possibilitar o aumento da renda da cafeicultura familiar;
- II. Ter caráter educativo;
- III. Promover a consolidação da cafeicultura familiar mineira nos cenários nacional e internacional;
- IV. Otimizar recursos envolvidos em todo agronegócio café;
- V. Aumentar a visibilidade dos cafés de qualidade do município de Poços de Caldas;
- VI. Assegurar a melhoria da qualidade de vida dos produtores de cafés de Poços de Caldas;
- VII. Otimizar recursos financeiros e humanos para uma assistência técnica de grande abrangência e alta efetividade;
- VIII. Acompanhar a evolução da produção sustentável, produtividade e qualidade dos cafés das propriedades;
- IX. Promover a verticalização da produção como forma de agregação de valor, incentivando o processamento comunitário;
- X. Identificar diferentes qualidades dos cafés do município, visando o atendimento dos diversos segmentos dos mercados nacional e internacional;
- XI. Estimular a adoção de critérios de boas práticas durante toda a cadeia produtiva.

CAPÍTULO II – Da organização

Art. 3º. O **14º Concurso de Qualidade dos Cafés de Poços de Caldas** é realizado pela Prefeitura Municipal, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (Sedet), pela Cooperativa Regional dos Cafeicultores de Poços de Caldas (Café Poços), pela EMATER-MG e pelo Instituto Federal do Sul de Minas Gerais – Campus Machado (IF Sul de Minas).

CAPÍTULO III – Da realização

Art. 4º O **14º Concurso de Qualidade dos Cafés de Poços de Caldas** será realizado entre os dias **26 de maio e 25 de setembro de 2021**, compreendendo as seguintes etapas (sujeitas à alteração):

- **Lançamento oficial e início das inscrições:** 26/05/2021
- **Encerramento das inscrições:** 30/08/2021
- **Prova sensorial:** 18 e 19/09/2021
- **Resultado final e leilão dos cafés premiados (online):** 23/09/2021
- **Jantar de premiação:** 25/09/2021

Art. 5º. O Concurso é coordenado pelas seguintes comissões:

- I. Comissão Organizadora
- II. Comissão Julgadora

CAPÍTULO IV – Da Comissão Organizadora

Art. 6º. A Comissão Organizadora será composta por 05 (cinco) membros, indicados pelas seguintes entidades: Prefeitura Municipal de Poços de Caldas, Café Poços, EMATER–MG, IF Sul de Minas e Sindicato dos Produtores Rurais.

Art. 7º. A Comissão Organizadora possuirá as seguintes funções:

- I. Coordenar o **14º Concurso de Qualidade dos Cafés de Poços de Caldas**;
- II. Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores de café da Comissão Julgadora;
- III. Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à Comissão Julgadora;
- IV. Cadastrar as unidades de armazenamento para a guarda dos lotes classificados para este Concurso.
- V. Exigir termo de responsabilidade de depósito e manutenção do lote até o final do Concurso, em um dos armazéns credenciados, que deverá ser assinada pelo proprietário do lote, pelo responsável do armazém e por um dos membros da Comissão Organizadora;
- VI. Homologar e divulgar os resultados deste Concurso.
- VII. Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação dos lotes vencedores;
- VIII. Resolver os casos omissos neste Regulamento, em caráter definitivo.

CAPÍTULO V – Da Comissão Julgadora

Art. 8º. A Comissão Julgadora será composta por, no mínimo, 05 (cinco) classificadores e degustadores de café devidamente

credenciada pela Comissão Organizadora e presidida por um representante indicado pela própria Comissão Organizadora.

Art. 9º. A Comissão Julgadora possuirá as seguintes funções:

I. Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas para avaliação e classificação de forma imparcial;

II. Verificar se as amostras recebidas atendem às exigências mínimas estabelecidas para o Concurso, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações;

III. Realizar a classificação física e sensorial das amostras, de acordo com a seguinte metodologia:

a – Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade superior a 11,5%.

b – Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.

c – Além da classificação da bebida, serão analisados os atributos sensoriais de corpo, acidez, doçura, gosto remanescente, sabor, balanço, impressão global e fragrância, que receberão notas de 0 a 10, segundo metodologia SCAA (ou de 0 a 08 pontos segundo metodologia BSCA).

d – A classificação física e sensorial será realizada em um armazém parceiro do Concurso em Poços de Caldas.

CAPÍTULO VI – Da habilitação e requisitos dos concorrentes

Art. 10º. Poderão se inscrever e concorrer todos os cafeicultores do município de Poços de Caldas, com lotes de café Arábica produzidos por eles no ano safra do Concurso, que se enquadrarem nas seguintes categorias:

I. **Café Natural via seca:** sistema pelo qual o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

II. **Café Natural via seca - Microlote:** sistema pelo qual o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

III. **Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado, via úmida;** ou

IV. **Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado, via úmida – Microlote;** sendo:

a – Café Cereja Descascado: sistema em que são lavados e separa-

dos os frutos verdes e secos dos maduros, que passam então por um descascador, seguindo posteriormente, para a secagem.

b – Café Cereja Despoldado, Desmucilado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam então por um descascador, seguindo posteriormente, para um tanque de fermentação, ou passam por um equipamento chamado desmucilador, seguindo para a secagem.

V. **Café Orgânico:** produzido sem a utilização de agrotóxicos, com a apresentação do Certificado de Café Orgânico.

Art. 11º. É vedada a participação dos membros das Comissões Organizadora e Julgadora do Concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham vínculo de parceria agrícola com funcionários das promotoras ou patrocinadores do Concurso e comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

CAPÍTULO VII – Dos lotes – Café Natural e Café Cereja Descascado, Despoldado ou Desmucilado

Art. 12º. Somente serão aceitos no Concurso, cafés de espécie Coffea arábica L., safra do ano, em sacas de café de 60kg, bica corrida, mais 2kg para amostra, depositados em armazém e umidade máxima de 11,5%.

Parágrafo único: Os produtores devem preencher todas as informações solicitadas na ficha de inscrição, assim como é indispensável o georreferenciamento da propriedade/talhão onde o lote foi produzido (safra 2021).

Art. 13º. As amostras devem representar fielmente o lote. O lote somente será rebeneficiado (preparado) após a etapa de classificação.

Art. 14º. Cada lote deverá conter 10 sacas de 60 kg de café bica corrida ou 5 sacas de 60 kg de café bica corrida (Microlote).

Parágrafo único: Os cafés classificados serão rebeneficiados para o leilão; sendo que:

I. As 10 sacas de 60 kg bica corrida serão preparadas em 5 sacas de 60 kg peneira 16 e acima

II. As 5 sacas de 60 kg bica corrida serão preparadas em 2 sacas de 60 kg peneira 16 e acima

Art. 15º. O produtor de posse do termo de depósito deve comparecer ao escritório local da EMATER-MG (Rua Pernambuco, 299 – Centro -Poços de Caldas) para preenchimento da inscrição, assinatura do

termo de compromisso e do termo de autorização de retirada de 2kg de amostras. Essas amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos, sendo usadas para as análises sensoriais, físicas de café filtrado, expresso, para o leilão, para promoção dos cafés de Poços de Caldas e junto a eventos da Prefeitura, bem como possíveis projetos de pesquisa sobre a qualidade dos Cafés de Poços de Caldas.

Art. 16°. Cada cafeicultor poderá se inscrever em até 2 (duas) categorias (Natural e Cereja Descascado), sendo proibida a participação com lotes de 10 e 5 sacas na mesma categoria. Exemplo: o participante pode se inscrever nas categorias Café Natural 10 sacas e Café Cereja Microlote.

Parágrafo Único: o lote será mostrado pela Comissão Organizadora e codificado para ser analisado pela Comissão Julgadora.

Art. 17°. Os cafeicultores obrigam-se a manter o lote finalista em estoque, sem comprometimento comercial, até a data do encerramento do Concurso, por sua conta e risco.

Art. 18°. Eventual perda de cotação do lote inscrito e armazenado não será, em hipótese alguma, indenizada.

Art. 19°. O produtor pode, a qualquer momento e a seu exclusivo critério, dispor do lote de café, estando desde já ciente que a venda do lote antes do encerramento oficial significa a imediata desistência da participação do Concurso.

CAPÍTULO VIII – Dos lotes – Café Orgânico

Art. 20°. Somente serão aceitos no Concurso, cafés de espécie *Coffea arábica* L., safra do ano, com apenas 2kg de amostra, sem a necessidade de depósito excedente.

Art. 21°. O produtor deve comparecer ao escritório local da EMATER-MG para preenchimento da inscrição, assinatura do termo de compromisso e entrega dos 2kg de amostras, além de apresentar o certificado de produtor orgânico.

Parágrafo único: os cafés orgânicos vencedores não participarão do Leilão, sendo a inscrição no Concurso uma forma de avaliar o café e buscar a melhora do produto.

CAPÍTULO IX – Dos finalistas

Art. 22°. Todos os lotes finalistas serão remostrados, por uma equipe designada pela Comissão Organizadora, sendo no máximo 10 finalistas para cada categoria.

Art. 23°. Todos poderão receber uma visita da Comissão Julgadora para o Prêmio Cafés Sustentáveis, que apontará o destaque em sustentabilidade, e a avaliação será feita através dos critérios do Programa Certifica Minas Café.

CAPÍTULO X – Da inscrição

Art. 24°. O produtor preencherá a ficha de inscrição e assinará o termo de conhecimento e concordância com o Regulamento do Concurso.

Art. 25°. No caso de possuir certificação de processo produtivo, uma cópia do certificado válido deverá ser entregue junto a amostra.

Art. 26°. A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e é feita apenas no escritório da EMATER-MG.

Parágrafo Único: para a realização da inscrição o produtor deverá levar os seguintes documentos:

- Cópia do CPF;
- Cópia do RG;
- Cópia do comprovante de depósito do lote no armazém credenciado;
- Coordenadas geográficas da propriedade;
- Cartão de Produtor Rural;
- Certificado de produtor orgânico, se houver.

CAPÍTULO XI – Da premiação

Art. 27°. No jantar de premiação serão ofertadas premiações definidas pela Comissão Organizadora. Entre os prêmios está a participação na Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte, com as despesas de hospedagem e deslocamento pagas para os 1º lugares das categorias; além de acompanhamento e inscrição no Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Mais detalhes sobre a premiação serão informados oportunamente.

Parágrafo Único: Todos os produtores inscritos receberão um laudo da qualidade do café e certificado de participação no Concurso.

CAPÍTULO XII – Das etapas do Concurso

Art. 28°. O Concurso possuirá as seguintes etapas:

- I. Depósito dos lotes e preenchimento da ficha de inscrição.
- II. Etapa eliminatória.
- III. Etapa classificatória.

IV. Resultado, leilão e jantar de premiação.

CAPÍTULO XIII – Das disposições

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.

Art. 29º. Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Comissão Organizadora.

Poços de Caldas, maio de 2021

Comissão Organizadora
14º Concurso de Qualidade dos Cafés de Poços de Caldas



REALIZAÇÃO



PREFEITURA DE
**POÇOS DE
CALDAS**



CaféPoços
A União dos Melhores Cafés



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais

EMATER
Minas Gerais

APOIO

Cafés da
Região
Vulcânica



POÇOS DE CALDAS
SINDICATO RURAL



@concursocafespocosdecaldas