

I CONCURSO MUNICIPAL DE QUALIDADE DOS CAFÉS DE OLÍMPIO NORONHA-MG

REGULAMENTO TÉCNICO

Objetivo Geral:

Contribuir para a melhor qualidade de vida do cafeicultor e da sociedade olímpio noronhense, promovendo agregação de valor e distribuição de renda, por meio da produção sustentável de cafés de qualidade.

Objetivos Específicos:

- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar.
- Ter caráter educativo.
- Promover e divulgar os cafés de Olímpio Noronha para o mercado interno e externo.
- Integrar as cooperativas neste processo extensionista, num esforço conjunto, para melhoria da qualidade dos cafés do Município.
- Promover a consolidação da cafeicultura familiar nos cenários nacional e internacional.
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços.
- Identificar diferentes qualidades dos cafés na região de Olímpio Noronha, visando o atendimento dos diversos segmentos do mercado nacional e internacional.

Organização:

O Concurso Municipal de Qualidade dos Cafés de Olímpio Noronha é organizado pela Prefeitura Municipal, EMATER-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) e ACHE (Associação Cultural de Heliodora).

A Comissão Organizadora possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso Municipal de Qualidade dos Cafés de Olímpio Noronha.
- Coordenar o recebimento e envio das amostras devidamente codificadas, acondicionadas e lacradas à Comissão Julgadora.
- Homologar e divulgar os resultados do Concurso Municipal de Qualidade dos Cafés de Olímpio Noronha.
- Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação dos lotes vencedores.

Comissão Julgadora:

A Comissão Julgadora é composta de classificadores e degustadores de café, devidamente credenciada pela COMISSÃO ORGANIZADORA e presidida pelo representante da ACHE, o qual não terá atribuição de julgamento das amostras.

A Comissão Julgadora possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés devidamente codificadas e lacradas para avaliação e classificação 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

neste Regulamento.

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

- » Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade superior a 12% e menor que 10%. Serão classificadas as amostras com umidade entre 10% e 12%.

- » Verificar o aspecto do produto quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações esbranquiçadas e discrepantes.

- » Classificar as amostras quanto ao tipo, de acordo com a tabela brasileira de classificação de café, sendo classificadas as amostras tipo 2 para melhor (máximo 4 defeitos) e quanto ao tamanho dos grãos, usando jogo de peneiras com crivos redondos de 16, 17, 18 e 19. Não serão aceitas amostras com vazamento superior a 5,0 % na peneira 16.

- » As amostras aprovadas na classificação física serão submetidas a análise sensorial de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA) onde serão analisados os atributos sensoriais de fragrância/aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global que receberão notas de 0 a 10.

- » A classificação física e sensorial será realizada no Laboratório Móvel de Classificação e Degustação de Cafés da ACHE.

Habilitação e Requisitos dos Concorrentes:

Podem-se inscrever e concorrer todos os cafeicultores do município de Olímpio Noronha, Estado de Minas Gerais, com amostras de café Arábica produzido por eles no ano de 2021, sendo que poderão se inscrever nas seguintes categorias, sendo no máximo uma amostra de cada produtor por categoria.

- Categoria Café Natural 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.

- Categoria Café Cereja Descascados, Despolidos ou Desmucilados

Café cereja descascado: sistema em que são lavados e separados os frutos verdes e secos dos maduros, que passam, então, por um descascador, seguindo, posteriormente, para a secagem.

Café cereja despolido, 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.

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

- É vedada a participação dos membros das comissões do Concurso, bem como do comerciante de café que não seja o produtor do lote de café inscrito.

As Amostras:

Somente serão aceitas no Concurso Municipal de Qualidade dos Cafés de Olímpio Noronha amostras de grãos da espécie *Coffea arabica* L., colhidos no ano de 2021, tipo 2 (máximo 4 defeitos), de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de café. As

amostras deverão ser passadas nas peneiras 16 e acima, com vazamento máximo de 5% e umidade entre 10% e 12%. A lavoura de origem da amostra deverá ser georreferenciada e ter a cultivar identificada. As amostras devem representar fielmente o lote. Cada amostra deve conter no mínimo 1,0 kg de café beneficiado, com o rótulo e a Ficha de Inscrição devidamente preenchida, representando fielmente o lote inscrito de no mínimo 02 sacas de 60,5 Kg. A classificação final será pela ponderação das notas de melhor bebida. As notas de melhor bebida serão obtidas em amostras padronizadas em peneira 16 e acima, adotando a metodologia SCA para prova, tendo como critério a atribuição de notas positivas de 0 (zero) a 10 (dez) para sabor, corpo, doçura, gosto remanescente, e com atribuição de notas negativas, variando de 0 (zero) a 5 (cinco), para adstringência, verde/imaturo e irregularidade, conforme quadro específico disponível com a Comissão. As amostras devem ser entregues no escritório local da Emater–MG de Olímpio Noronha, sala na Prefeitura Municipal.

As amostras de café não serão devolvidas aos seus respectivos donos, sendo descartadas após o concurso.

A Comissão Julgadora fará a classificação das melhores amostras recebidas para cada modalidade das duas categorias. O que obtiver a maior pontuação final, independente de categoria, será considerado o grande campeão municipal.

A Inscrição:

O produtor preencherá a ficha de inscrição e a assinará, demonstrando o conhecimento e a concordância com o Regulamento do Concurso. A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante e é feita no escritório da Emater–MG de Olímpio Noronha.

A Premiação:

O encerramento do Concurso será durante a I Feira do Produtor e Artesão de Olímpio Noronha na data de 04 a 07 de setembro de 2021 e serão ofertadas as seguintes premiações:

- Receberão certificados e homenagens apenas os cafeicultores cujos cafés obtiverem pontuações a partir de 84 pontos em cada categoria deste Regulamento.
- Diploma aos três primeiros colocados de cada categoria.
- Diploma de melhor café produzido por mulher cafeicultora, com a maior nota.

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:

- Entrega das amostras: Até 20 de agosto de 2021 no escritório local da Emater–MG de Olímpio Noronha.
- Nos dias 21 de agosto a 03 de setembro: as amostras inscritas no Concurso serão analisadas e julgadas por provadores especializados em cafés especiais.
- Solenidade de encerramento: 04 de setembro de 2021.

Todas as etapas do Concurso seguirão as orientações das entidades de saúde sobre medidas de prevenção a pandemia do Covid-19.

Olímpio Noronha, 04 de agosto de 2021.