



GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



## Concurso de Qualidade de Café Arábica de Irupi 2024 – Regulamento

### Art. 1º DOS OBJETIVOS

Identificar, promover e valorizar agricultores de café arábica de qualidade, além de incentivar a constante melhoria da qualidade como meio mais eficaz na conquista de mercados e agregação de valor ao produto.

### Art. 2º DAS CATEGORIAS

Serão duas categorias diferentes, segundo o preparo do café.

- I – Via úmida: cereja descascado ou despulpado;
- II – Via seca: café natural.

### Art. 3º DA PROMOÇÃO

O referido concurso será promovido pela Prefeitura Municipal de Irupi, via Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente (SEMAM) e o Incaper de Irupi.

### Art. 4º DA COORDENAÇÃO

O referido concurso será coordenado pelo Incaper de Irupi e pela SEMAM.

### Art. 5º DA COMISSÃO ORGANIZADORA

Será composta por membros da SEMAM e do escritório local do Incaper.

### Art. 6º DA COMISSÃO JULGADORA

I – Será composta por classificadores/degustadores de café com experiência na área de degustação e classificação de cafés superiores. Estes profissionais serão indicados e aprovados pela Comissão Organizadora.

### Art. 7º DAS DATAS E PRAZOS (vide anexo 3)

I – As inscrições e a coleta das amostras deverão ser realizadas no período de **17/06/2024** a **27/09/2024**, no horário de **07:30 às 11:30** e de **13:00 às 17:00 horas**, a serem agendadas com os técnicos do escritório local do Incaper e da SEMAM (vide ficha de inscrição no anexo 1).

II – Quando os potenciais lotes de cafés participantes já estiverem finalizados e

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



armazenados, seja em tulha própria ou em armazéns de terceiros, seus proprietários deverão agendar, com a comissão organizadora, a coleta *in loco* das amostras reais.

III – Tais amostras serão provadas pelo profissional da SEMAM e os profissionais do Incaper e, comprovado o padrão mínimo exigido (vide artigo 8º), por meio de laudo com a classificação física e sensorial, automaticamente, a referida amostra já entrará no ranking ou, em caso contrário, desclassificada;

IV – Este concurso terá, portanto, duas etapas de prova dos cafés, onde serão selecionados até 10 semifinalistas em cada categoria, que serão divulgados no dia **07/10/2024**, e a prova final a qual acontecerá, entre os dias, **07 a 11/10/2024**, com possibilidade de alteração prévia.

V – A divulgação dos campeões de cada categoria, será realizada na cerimônia de premiação que ocorrerá no dia **19/10/2024**, a fim de realizar a valorização dos agricultores e divulgar os cafés especiais produzidos no município.

#### Art. 8º PADRÃO DAS AMOSTRAS

Serão admitidos cafés que apresentem os seguintes padrões:

I – Preparo: Cereja descascado ou despulpado e café natural;

II – Peneira: Bica corrida;

III – Bebida: 82 pontos / metodologia SCA;

IV – Aspecto: Uniforme;

V – Umidade: 11 a 12 %;

VI – Safra: 2024.

#### Art. 9º LOTES INSCRITOS

I – Cada lote, para ser inscrito, deverá ser composto de, no mínimo, 1 (uma) saca e no máximo, 20 (vinte) sacas para qualquer uma das categorias.

II – De cada lote inscrito deverá ser armazenado, no mínimo, 1 (uma) saca até a data de divulgação dos ganhadores. Sendo que as características originais do café devem ser garantidas pelo produtor, para uma possível comercialização.

#### Art. 10 DAS CONDIÇÕES PARA INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO

I – Poderão participar deste concurso SOMENTE os(as) agricultores(as) que produzam café no município de Irupí (com comprovação documental), sejam eles proprietários(as), comodatários, meeiros e/ou parceiros(as) agrícolas;

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



II – Os participantes deverão apresentar no ato da inscrição:

a) Proprietários(as): Documento de identificação com foto, Ficha de Atualização Cadastral Agropecuária (FACA), escritura pública da terra e laudo com a classificação física e sensorial emitido pelo provador da SEMAM;

b) Demais: Documento de identificação com foto, FACA, respectivos contratos e laudo com a classificação física e sensorial emitido pelo provador da SEMAM;

III – Feita a coleta das amostras *in loco*, os(as) participantes terão o compromisso de manter o lote à disposição do concurso (conforme artº 9, parágrafo II);

IV – Uma mesma unidade familiar (casamento, concubinato ou união estável, por exemplo) mesmo tendo mais de uma propriedade, poderá se inscrever com APENAS uma amostra em cada uma das categorias.

V – Caso pais e filhos queiram participar de forma concomitante no concurso, os mesmos poderão participar com apenas 1 (uma) amostra cada por categoria, configurando assim a mesma unidade familiar, independente da residência;

VI – Antes de se inscrever, o participante deverá tomar ciência deste regulamento.

VII – Ao término do período de inscrição – **27/09/2024**, as amostras serão ranqueadas em uma primeira prova local, onde serão selecionados e denominados semi-finalistas, os 10 (dez) melhores cafés em cada categoria. Após esse momento, cada uma das 20 (vinte) amostras, sigilosamente, será renomeada sem a identificação do participante, e receberá um código relacionado a esta identificação para, posteriormente, ser submetida à análise e classificação dos árbitros, com total isenção e imparcialidade, caracterizando a “prova cega”.

§ 1º. Não será aceito CAFÉ MAQUINADO para a participação deste concurso.

§ 2º. Cada amostra deverá conter aproximadamente 1 Kg (um quilograma) beneficiado.

VII – Caso duas amostras de um mesmo produtor ou parceiro apresente igual padrão físico e sensorial, ambas serão desclassificadas do concurso.

#### Art. 11 DA PONTUAÇÃO

Na avaliação sensorial, os cafés receberão nota máxima de 100 pontos, segundo metodologia SCA de avaliação.

#### Art. 12 DA COMERCIALIZAÇÃO

I - A Comissão Organizadora não se responsabilizará pela venda de nenhum lote de café

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



participante deste concurso. Vale ressaltar, que a equipe de avaliação será composta por classificadores/degustadores de empresas, possíveis compradores que já manifestaram interesse a depender do padrão das amostras.

II – As amostras com pontuação acima de 86 pontos, poderão representar o município, no concurso estadual de qualidade de café arábica, ou em outros concursos subsequentes.

III – As melhores amostras serão avaliadas e, possivelmente, encaminhadas para a

Semana Internacional do Café que ocorrerá em Belo Horizonte, caso atendam padrão de qualidade mínimo.

#### Art. 13 DOS VENCEDORES

Serão declarados vencedores os cafés que, realizada a avaliação sensorial obtiverem a maior pontuação.

#### Art. 14 DA VALORIZAÇÃO E PREMIAÇÃO FINAL DOS CAFÉS

Serão 5 (cinco) premiados em cada uma das categorias, num total de R\$ 27.000,00 (vinte e sete mil reais). Os valores PARA CADA CATEGORIA, segundo a ordem de classificação, são os seguintes:

- I – 1º (primeiro) colocado: R\$ 6.000,00 (seis mil reais);
- II – 2º (segundo) colocado: R\$ 3.000,00 (três mil reais);
- III – 3º (terceiro) colocado: R\$ 2.000,00 (dois mil reais);
- IV – 4º (quarto) colocado: R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais);
- V – 5º (quinto) colocado: R\$ 1.000,00 (mil reais).

#### Art. 15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

As decisões da comissão julgadora serão absolutas e irrecorríveis.

§ 1º Se ao longo do concurso, por ventura, ocorrer alguma situação não prevista neste edital, a Comissão Organizadora se reunirá e tomará a decisão conveniente baseada no bom senso de seus integrantes, atentando para as opiniões dos participantes.

§ 2º Todo o café reunido a partir da entrega das amostras que sobrar do processo de classificação e degustação, não será devolvido aos participantes.

§ 3º Com o objetivo de garantir maior transparência no processo, será permitido o acompanhamento das etapas do concurso por quem tiver o interesse, com exceção da etapa descrita no inciso VII do artigo 10 deste regulamento, a qual tem caráter sigiloso.

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



§ 4º As datas previstas estão todas sistematizadas no anexo 2 deste regulamento e poderão ser mudadas por motivos de força maior, desde que as decisões sejam tomadas pela comissão organizadora em consonância com os seus participantes.

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



## Anexo 1 – Concurso de Qualidade de Café Arábica de Irupi 2024

### Ficha de Inscrição

Participante: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: ( ) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Categoria:

( ) Café Despolpado ou Café Cereja Descascado

( ) Café Natural

Variedade de café: \_\_\_\_\_

Idade da lavoura: \_\_\_\_\_ Espaçamento: \_\_\_\_\_ N° sacas do lote: \_\_\_\_\_

Por meio desta inscrição, comprovo ter sido coletada, pela comissão organizadora, uma amostra de café com aproximadamente 1 Kg (um quilograma beneficiado) para que a mesma participe do Concurso de Qualidade de Café Arábica de Irupi – 2024. Além mais, afirmo a) que tal amostra encontra-se dentro dos padrões mínimos de exigência deste concurso e que possíveis prejuízos pelo não cumprimento de tal padrão são de minha inteira responsabilidade, b) concordo que de acordo com o artº 9, inciso II devo manter pelo menos 1 (uma) saca do lote inscrito, até a cerimônia final, a fim de possíveis comercializações, c) estar ciente do regulamento e d) concordar com aquilo que o mesmo regulamenta.

Irupi, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Participante

Apoio:





GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO  
Secretaria da Agricultura,  
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



## Anexo 2 – Concurso de Qualidade de Café Arábica de Irupí 2024

### Tabela de Datas Importantes

PERÍODO OU DATA	ACONTECIMENTO
17/06/2024 a 27/09/2024	Inscrições e coleta de amostras
07/10/2024	Divulgação dos semifinalistas
07 a 11/10/2024	Prova dos cafés semifinalistas
19/10/2024	Premiação e valorização dos melhores cafés de Irupí

Apoio:

