

5º Concurso de Cafés Especiais de Natércia-MG 2026

REGULAMENTO TÉCNICO

ARTIGO 1 - DOS OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Contribuir para uma melhor qualidade de vida do cafeicultor de Natércia, promovendo agregação de valor e incentivando a produção sustentável de cafés de qualidade.

Objetivos Específicos:

- Incentivar e promover o reconhecimento da agricultura familiar local;
- Possibilitar o aumento de emprego e renda na cafeicultura familiar;
- Estimular as demandas por tecnologias, produtos e serviços;
- Aumentar a visibilidade dos cafés de boa qualidade dos produtores de Natércia;
- Promover e divulgar os cafés de Natércia para o mercado interno e externo;

ARTIGO 2 - DA ORGANIZAÇÃO

O concurso de Cafés Especiais de Natércia é organizado por uma comissão formada por produtores locais, comercializadores, o escritório Local da EMATER e Prefeitura Municipal de Natércia.

O Concurso será coordenado pelas seguintes comissões:

I - COMISSÃO ORGANIZADORA

II - COMISSÃO JULGADORA

DA COMISSÃO ORGANIZADORA

É composta por:

- 1 Membro do Escritório Local da EMATER de Natércia;
- 1 Membro da Prefeitura municipal de Natércia;
- 2 Membros representantes dos produtores rurais.

A COMISSÃO ORGANIZADORA possui as seguintes funções:

- Coordenar o Concurso de Cafés Especiais de Natércia;
- Selecionar e credenciar os classificadores e degustadores da Comissão Julgadora;
- Divulgar os resultados do Concurso;



- Coordenar a realização das etapas de classificação e premiação dos lotes vencedores.

DA COMISSÃO JULGADORA

É composta por, no mínimo, 1 (um) classificador e degustador de café, devidamente credenciada pela Comissão Organizadora.

A Comissão julgadora possui as seguintes funções:

- Receber as amostras de cafés codificadas e lacradas, avaliando-as de forma isenta e imparcial;
- Verificar se as amostras atendem aos requisitos descritos no Artigo 4, desclassificando aquelas que estiverem fora das especificações.
- Realizar a classificação física e sensorial das amostras, conforme a metodologia abaixo:

Classificação física e sensorial

- Determinação da umidade pelo método de capacitância em equipamento devidamente calibrado. Serão desclassificadas amostras com umidade superior a 12% e menor que 10%.
- Verificação do aspecto do grão quanto à secagem e cor. Serão desclassificadas amostras com colorações amarelada, amarela, esbranquiçada e discrepante.
- A análise sensorial conforme escala SCAA. Serão desclassificadas amostras com notas inferiores a 83 pontos. Serão avaliados os atributos: Corpo, acidez, doçura, fragrância, gosto remanescente, impressão global, sabor e balanço, com notas de 0 a 10.
- A classificação final será realizada no Clube Recreativo Catarinense de Natércia.
- As notas de melhor bebida serão obtidas em amostras padronizadas em peneira 16 e acima, adotando a metodologia SCAA para prova.
- A responsabilidade pela classificação final será do degustador oficial do concurso.

ARTIGO 3 - DA HABILITAÇÃO E DOS REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem-se inscrever e concorrer todos os cafeicultores de Natércia - MG, com amostras de café Arábica, safra 2026, que se enquadrarem na seguinte categoria:

- Categoria Café Natural e/ou Fermentado

Serão aceitos cafés processados pelo método natural, ou seja, secos com o fruto inteiro ao sol (terreiro) ou em secadores, com ou sem lavagem prévia. Também serão aceitos cafés que tenham passado por processos de fermentação controlada. Ambos os estilos concorrerão na mesma categoria.

Requisitos adicionais:

- O produtor deverá apresentar o número da Inscrição Estadual de Produtor Rural, comprovando que a produção ocorreu no município de Natércia.
- É vetada a participação dos membros das comissões Organizadora e Julgadora.

ARTIGO 4 - DAS AMOSTRAS

- Serão aceitos apenas cafés da espécie *Coffea arabica* L., safra 2026.
- As amostras com classificação inferior à bebida Dura serão desclassificadas.
- As amostras devem representar fielmente o lote. O lote só será rebeneficiado após a classificação final.
- Cada amostra da primeira etapa deverá conter 0,6 kg de café beneficiado.

ARTIGO 5 - DO LOTE

- Cada cafeicultor poderá participar com apenas uma amostra;
- O lote inscrito deverá ter no mínimo 5 sacas beneficiadas.
- Os produtores finalistas deverão manter o lote em estoque até o encerramento, por sua conta e risco.
- Não haverá qualquer indenização em caso de perda cotação. A venda antecipada do lote, ou seja, antes do leilão, implicará a desistência imediata, desclassificação do concurso e ficando impedido de participar da edição seguinte do Concurso de Cafés Especiais.

ARTIGO 6 - DAS ANÁLISES FINALISTAS

Os cafés selecionados na etapa final só poderão ser comercializados após o encerramento do Concurso, por iniciativa e responsabilidade exclusiva do cafeicultor. O encerramento oficial do concurso é somente após o leilão.

ARTIGO 7 - DA INSCRIÇÃO

- A inscrição será feita mediante preenchimento e assinatura da ficha de inscrição, declarando ciência e concordância com este regulamento;
- A participação é isenta de taxas;
- As inscrições serão realizadas no escritório da Emater-MG, de 04 de agosto a 21 de agosto de 2026.

ARTIGO 8 - DA PREMIAÇÃO

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

1º colocado- R\$3.500,00

2º colocado- R\$2.500,00

3º colocado- R\$2.000,00

4º colocado- R\$1.250,00

5º colocado- R\$750,00

- Receberão troféu de participação e homenagens apenas os cafeicultores cujos cafés estiverem entre as 10 primeiras colocações.

ARTIGO 9 - DO LEILÃO

- Os lotes de 1º a 10º colocados terão a obrigatoriedade de preparar o café para participar do leilão.
- Todas as despesas referentes ao preparo do lote inscrito serão de inteira responsabilidade do produtor.
- Os compradores terão até 20 dias úteis após o leilão para retirar os cafés e efetuar o pagamento.

ARTIGO 10 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- As decisões da COMISSÃO JULGADORA são definitivas e irrecorríveis;
- A participação no concurso implica aceitação pela deste regulamento;
- As instituições organizadoras não se responsabilizam pela comercialização dos lotes finalistas.

Natércia-MG, 03 de agosto de 2026.