

**REGULAMENTO**  
**CONCURSO MUNICIPAL DE QUALIDADE DO CAFÉ DE SÃO TOMÁS DE AQUINO**  
**EDIÇÃO 2025**

**ARTIGO 1 - DOS OBJETIVOS**

- Incentivar a constante melhoria da qualidade dos cafés do Município de São Tomás de Aquino, como meio mais eficaz na conquista de novos mercados, agregarem valor ao produto e atender à crescente demanda por produtos diferenciados.
- Identificar os cafés de qualidade existentes em nossa região.
- Incentivar a participação dos cafeicultores no processo produtivo e de qualidade.
- Divulgar os diferentes perfis de qualidades dos cafés do município de São Tomás de Aquino - MG.

**ARTIGO 2 - DA ORGANIZAÇÃO**

O Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025 é organizado pela EMATER-MG, representada por Fausto Ornelas Moreira; Rasto Cafés Especiais, representada por Lucas Paulino Silva dos Santos; Daniel Silva Locuções, Ramon Mateus e Everton Rezende, com apoio da Prefeitura Municipal de São Tomás de Aquino, Câmara Municipal de São Tomás de Aquino e empresas do setor cafeeiro.

**ARTIGO 3 - DA REALIZAÇÃO**

O Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino - edição 2025 será realizado para os cafeicultores do município de São Tomás de Aquino que tenham interesse em participar.

**PARÁGRAFO 1:** O Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino será coordenado pelas seguintes comissões:

**I - COMISSÃO ORGANIZADORA**

## **II - DA COMISSÃO DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS**

## **III - COMISSÃO JULGADORA**

### **a) DA COMISSÃO ORGANIZADORA**

É composta de membros, EMATER-MG, representada por Fausto Ornelas Moreira; Rasto Cafés Especiais, representada por Lucas Paulino Silva dos Santos; Daniel Silva Locuções, Ramon Mateus e Everton Rezende.

A comissão organizadora possui as seguintes funções:

- Divulgar o **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025**.
- Organizar e captar recursos para os gastos (patrocínio);
- Coordenar o **Concurso Municipal de Qualidade de Cafés de São Tomás de Aquino – edição 2025**;
- Coordenar a realização da etapa de recebimento para o **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025**.
- Elaborar as fichas de inscrição para os cafeicultores.
- Receber, selecionar e credenciar as amostras que irão seguir para COMISSÃO JULGADORA, devidamente identificadas, acondicionadas, lacradas, e arquivar as fichas de inscrições no escritório local da EMATER-MG para posteriores conferências.
- Definir o local e data do encerramento e premiação do Concurso.
- Organizar o local, encerramento e premiação dos vencedores do Concurso.
- Homologar e divulgar os resultados do **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025**.
- Coordenar a premiação dos lotes vencedores e a cerimônia de encerramento e premiação.
- Resolver os casos omissos neste regulamento, em caráter definitivo.

### **b) DA COMISSÃO DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS**

As amostras devem ser entregues **EXCLUSIVAMENTE** no Escritório Local da EMATER–MG de São Tomás de Aquino - MG, onde será aferido a umidade no ato da entrega e não serão devolvidas

aos seus respectivos donos.

É composta pela equipe local da EMATER-MG. A COMISSÃO DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS possui as seguintes funções:

- As amostras inscritas deverão estar beneficiadas e serem classificadas como Tipo 2 pela tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme a Instrução Normativa nº 8 de 11/6/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A peneira deverá ser 16 acima, permitindo um vazamento máximo de 5% na peneira 16. O teor de umidade aceitável será de 10% a 12%. As amostras que não obedecerem aos critérios acima serão desclassificadas.
- Encaminhar as amostras a participar do concurso para a COMISSÃO JULGADORA.

**PARÁGRAFO 2** – Ocorrerá uma etapa para classificação física, pela **COMISSÃO DE RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS** do **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino**, onde será obtida a classificação prévia de amostras com padrão mínimo estabelecida no artigo 5.

#### **c) COMISSÃO JULGADORA**

- Será instituída uma comissão provadora para avaliação sensorial da Primeira etapa do **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025**, onde serão selecionadas amostras que pontuem acima de 83 pontos, conforme a metodologia SCA (Specialty Coffee Association - Associação de Cafés Especiais), caso não atinja proporção de amostras, serão selecionadas as 10 amostras com maior pontuação e serão encaminhadas para a etapa final e ranqueadas.
- A segunda etapa para avaliação sensorial dos cafés que pontuarem acima de 83 pontos na primeira etapa, ou as 10 melhores notas, caso não atinja tais pontuações propostas, serão avaliadas por Provadores que possuem registro Q Arabica Grader.
- O local a ser realizado as avaliações sensoriais, será no laboratório de Classificação e Degustação da Rasto Cafés Especiais, onde será recepcionado as amostras codificadas e serão torrados e provados na primeira e segunda etapa de classificação, conforme metodologia SCA (Specialty Coffee Association).

## ARTIGO 4 – DA HABILITAÇÃO E REQUISITOS DOS CONCORRENTES

Podem se inscrever e concorrer todos os cafeicultores do município de São Tomás de Aquino, com amostra de café arábica, **produzido na safra 2023/2025**, colhidos no ano de 2025, que se enquadrar na seguinte categoria. Cada cafeicultor participará com apenas uma amostra por CPF (Cadastro Pessoa Física).

- **Categoria Via Seca (Café Natural)**

Sistema pelo qual o café recém-colhido, que passou por um processo de lavagem ou não, é levado para o terreiro para secar ao sol e/ou para o secador.

- **Categoria Experimental (Fermentados)**

Sistema pelo qual todo o café que passou por processo de fermentação induzida, seja este processo anaeróbico, macroaeróbico ou aeróbico, com ou sem adição de leveduras comerciais.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - É vedada a participação dos Representantes das comissões Organizadora, de Preparo das Amostras do Concurso e da comissão julgadora.

## ARTIGO 5 – DAS AMOSTRAS

Somente serão aceitos no **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025**, cafés da espécie *Coffea arabica* L., safra 2023/2025, Tipo 2 pela tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme a Instrução Normativa nº 8 de 11/6/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A peneira deverá ser 16 acima, permitindo um vazamento máximo de 5% na peneira 16. O teor de umidade aceitável será de 10% a 12%. As amostras que não obedecerem aos critérios acima serão desclassificadas.

As amostras devem representar fielmente o lote inscrito e armazenado na propriedade ou em local previamente indicado pelo produtor a Comissão Organizadora.

Cada amostra da primeira etapa deve conter **2,0 kg de café PREPARADO CONFORME MENCIONADO NO PRESENTE DOCUMENTO** e deve ser acondicionada somente nas embalagens padronizadas, distribuídas pela EMATER, para o Concurso, com o rótulo devidamente preenchido.

As amostras devem ser entregues **EXCLUSIVAMENTE** no Escritório Local da EMATER–MG de São Tomás de Aquino - MG, onde será aferido a umidade no ato da entrega e não serão devolvidas aos seus respectivos donos.

## **ARTIGO 6 – DO LOTE**

Cada cafeicultor poderá participar do Concurso com apenas uma amostra na modalidade:

- **Categoria Via Seca**

Lote sem limite máximo de sacas de café beneficiado, bica corrida.

- **Categoria Experimental**

Lote no máximo 10 sacas de café beneficiado, bica corrida.

## **ARTIGO 7 – DOS FINALISTAS**

Todos os finalistas deverão ter seu lote armazenado em local previamente indicado pelo produtor à Comissão Organizadora, para conferência, caso necessário, dos mesmos.

## **ARTIGO 8 – DA INSCRIÇÃO**

Os cafeicultores ao preencher a ficha de inscrição e assinar o termo de conhecimento e concordância com o regulamento do Concurso.

A inscrição para o Concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para a participante e poderá ser feita no escritório da EMATER e nos locais que estiverem armazenadas.

**Somente serão aceitas amostras mediante assinatura do produtor cadastrado.**

## **ARTIGO 9 – DA PREMIAÇÃO**

- Na solenidade de encerramento do Concurso, serão ofertadas as seguintes premiações:
  - Entrega de certificados para os 10 (dez) primeiros lotes classificados em ordem de qualidade.
  - **Premiação dos 05 (cinco) primeiros lotes classificados em ordem de qualidade.**
  - **Os 1º Colocado das categorias, R\$ 1.000,00 para cada campeão, em cada uma das 2 categorias.**

## **ARTIGO 10 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

As decisões da COMISSÃO JULGADORA do **Concurso Municipal de Qualidade do Café de São Tomás de Aquino – edição 2025** são definitivas e irrecorríveis, cabendo aos participantes acatarem, uma vez que têm pleno conhecimento deste regulamento e deram concordância no ato da inscrição.

Todos os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela COMISSÃO ORGANIZADORA do Concurso.

São Tomás de Aquino, 11 de Setembro de 2025.

## **ETAPAS DO II CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉS DE SÃO TOMÁS DE AQUINO**

- Entrega das amostras: até 12 de Setembro de 2025;
- Resultado final e Solenidade de encerramento, 08 de Outubro de 2025

Horário de início: 18 h

Local: Parque de Exposições Elpídeo Theófilo de Carvalho - São Tomás de Aquino - MG