

CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ DE ROSÁRIO DA LIMEIRA 2023

O Concurso de Qualidade do Café de Rosário da Limeira de 2023 é um evento realizado pela Prefeitura Municipal de Rosário da Limeira para incentivar os produtores de café do município de Rosário da Limeira, na melhoria continuada da qualidade, selecionar os melhores cafés do ano safra, dar visibilidade à região e aos produtores de café do município.

Poderão se inscrever no Concurso, produtores de café da espécie *Coffea arabica* produzidos no município de Rosário da Limeira. É exigido que todas as amostras sejam recolhidas pela EMATER-MG ou um membro da comissão organizadora. Que deverá no ato da coleta assinar a ficha de inscrição.

Cada produtor poderá inscrever 01 (uma) amostra de café processado pelo método natural. A amostra deverá ser do ano safra 2023. Entende-se como café natural, o fruto secado integralmente com ou sem fermentação, resultando em cafés em coco.

Para participar o produtor deve ter o lote mínimo de 3 (três) sacas limpas (60kg) ou 12 (doze) volumes (30 kg) em coco. A amostras devem apresentar as seguintes características:

- aspecto uniforme, com teor de umidade entre 10,5% e 12%.
- composição predominante de grãos chatos, com peneira 15 e a acima, com vazamento máximo de até 15%.
- Amostra contendo 1,5kg de café limpo ou 3kg de café em coco, que serão retiradas do respectivo lote por membros da comissão organizadora e encaminhadas para as demais fases do concurso.

O Concurso será realizado em 3 (três) etapas, descritas a seguir:

- Primeira etapa – coleta das amostras, codificação e pré-seleção, de caráter eliminatório, onde serão observados aspectos físicos exigidos (umidade, peneira);
- Segunda etapa – fase classificatória, para a seleção das 5 melhores amostras. Serão consideradas classificadas as amostras que obtiverem a maior nota dentre as concorrentes.

- terceira etapa – anúncio dos vencedores e premiação durante a Expolimeira 2023.

Sobre a prova de café:

Parágrafo primeira– A classificação final dos cafés provados pelo júri técnico será obtida pela média aritmética a partir das notas individuais de cada um dos provadores que, por sua vez, deverão atender ao protocolo SCA de prova de café. A fichas com as notas de cada membro julgador será entregue a EMATER-MG para lançamento na planilha própria.

Parágrafo segunda – Em caso de haver mais de 05 provadores e nota(s) final(ais) discrepante(s) emitida(s) por eventuais provadores, com desvio padrão igual ou superior a 2,0, acarretarão descarte da(s) referida(s) nota(s) final(ais) para efeito de cálculo da média.

Parágrafo terceira – receberão troféus e a seguinte premiação para os 05 melhores cafés e todos os participantes receberão certificado de participação.

Colocação	Premiação
1º	R\$ 1.500,00
2º	R\$ 1.000,00
3º	R\$ 700,00
4º	R\$ 500,00
5º	R\$ 400,00

Considerações

- Os membros da Comissão Organizadora não poderão concorrer.
- Ao assinarem a ficha de Inscrição os participantes demonstram livre manifestação de suas vontades, aceitam todas as condições deste regulamento.