

REGULAMENTO

RAÍZES DE CRISTINA - CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS- Edição 2026

A APROCCES – Associação de Produtores Cristinenses de Cafés Especiais é uma entidade que reúne produtores comprometidos com a qualidade, a sustentabilidade e a valorização da cafeicultura no município de Cristina.

Localizado na região da Serra da Mantiqueira, o município possui tradição na produção de cafés de montanha, cultivados em altitudes elevadas e em condições naturais que favorecem o desenvolvimento de bebidas complexas e de alta qualidade. Nesse contexto, a APROCCES atua no fortalecimento da produção local, promovendo a melhoria contínua da qualidade dos cafés, a valorização das famílias produtoras e a construção de uma identidade territorial para os cafés de Cristina. O **Raízes de Cristina - Concurso de Cafés Especiais** nasce como uma iniciativa da associação para reconhecer e divulgar os melhores cafés produzidos no município, incentivar boas práticas na produção e aproximar os produtores do mercado de cafés especiais.

Além de destacar a qualidade sensorial dos cafés, o concurso busca valorizar as histórias das famílias produtoras e fortalecer a reputação da origem Cristina no cenário dos cafés especiais brasileiros.

ARTIGO 1 – DOS OBJETIVOS

O **Raízes de Cristina - Concurso de Cafés Especiais** tem como objetivos:

- Identificar e valorizar os melhores cafés produzidos no município de Cristina – MG;
- Dar visibilidade à qualidade dos cafés produzidos pelos produtores locais;
- Incentivar a melhoria contínua da qualidade da produção cafeeira;
- Promover o fortalecimento da identidade territorial do café de Cristina;
- Estimular o relacionamento entre produtores, torrefadores, compradores e demais agentes do mercado de cafés especiais.

ARTIGO 2 – DA REALIZAÇÃO

O **Raízes de Cristina - Concurso de Cafés Especiais** é promovido pela APROCCES, correalizado pelo SEBRAE - MG, com apoio da EMATER-MG, SENAR, COCARIVE, APROCAM e Prefeitura Municipal de Cristina. Poderão atuar como parceiros, instituições de ensino, pesquisa, assistência técnica, cooperativas, instituições financeiras e organizações de apoio ao agronegócio.

ARTIGO 3 – DA ORGANIZAÇÃO

A coordenação do concurso será realizada por uma **Comissão Organizadora**, composta por representantes da APROCCES e de instituições parceiras.

Compete à Comissão Organizadora:

- coordenar e acompanhar todas as etapas do concurso;
- validar as inscrições e conferir a conformidade das amostras;
- supervisionar os processos de codificação, avaliação e classificação dos cafés;
- homologar e divulgar os resultados;
- deliberar sobre casos omissos neste regulamento.

ARTIGO 4 – DA PARTICIPAÇÃO

Poderão participar produtores que atendam aos seguintes requisitos:

- O café inscrito deve ser da espécie *Coffea arabica*;
- O café deve ser da safra vigente.
- Possuir propriedade produtora de café no município de Cristina – MG ou residir no município;
- Estar associado à APROCCES com os dados atualizados (produtor e propriedade) ou realizar sua associação antes da inscrição;
- Inscrever café da safra vigente do concurso.
- Cada produtor poderá inscrever **apenas 1 (uma) amostra de café** por categoria.
- Possuir o volume mínimo de **2 sacas de 60 kg** de café beneficiado, equivalente à amostra apresentada, para potencial venda a mercado.

Atenção

- Cada propriedade, identificada por **CPF, CNPJ e Inscrição de Produtor Rural**, poderá inscrever apenas 1 (uma) amostra por categoria (Natural, Cereja Descascado e Fermentado).
- Não será permitida a inscrição de mais de uma amostra por categoria.
- As propriedades que possuem mais de um proprietário somente poderão inscrever uma amostra em cada categoria, de forma que **os proprietários terão que elencar um dos sócios para que a inscrição seja feita em seu nome.**

ARTIGO 5 – DAS CATEGORIAS

Os cafés poderão ser inscritos nas seguintes categorias:

- a) **Natural** – café processado por via seca, seco com casca;
- b) **Cereja Descascado / Despulpado / Desmucilado** – café processado por via úmida, seco em pergaminho;
- c) **Fermentado** – café submetido a fermentação natural ou controlada (com leveduras).

§1º Não serão aceitos cafés:

- infusionados;
- com adição de saborizantes ou substâncias externas, como frutas ou outros elementos;
- submetidos a processos que alterem artificialmente o perfil sensorial.

ARTIGO 6 – DAS INSCRIÇÕES

As inscrições deverão ser realizadas dentro do prazo definido pela Comissão Organizadora.

Para efetivar a inscrição, o produtor deverá entregar:

- Ficha de inscrição devidamente preenchida e assinada;
- Amostra representativa de 2 kg de café beneficiado.

§1º A amostra deverá apresentar:

- Peneira 16 acima, com vazamento máximo de 5% na peneira 16.
- Umidade entre 11% e 12%;
- Classificação física adequada conforme legislação brasileira.
- Tipo 2/3 - 8 Defeitos, de acordo com a tabela de Classificação Oficial Brasileira – COB;

§2º As amostras não serão devolvidas e poderão ser utilizadas para estudos ou caracterização sensorial do café da região.

§3º A responsabilidade pela representatividade da amostra é exclusiva do produtor.

Parágrafo único: Todas as amostras serão colocadas em embalagens padrão e codificadas com números aleatórios, de acordo com padrão a ser definido por auditor externo (Emater), que fará o acompanhamento e fiscalização em todas as etapas do concurso, até a data da divulgação dos resultados.

ARTIGO 7 – DATAS

DATA	AÇÃO
MAIO/2026	Lançamento do concurso
8 de setembro à 30 de setembro	Recebimento das amostras (Sala Mineira do Empreendedor - R. Gov. Valadares, nº 12 - Centro, Cristina - MG)
1 e 2 de outubro	Auditoria (padronização das embalagens e codificação das amostras)
5 de outubro	Pré-seleção (auditoria física)
6 de outubro	Preparo das amostras (Torra)
7 e 8 de outubro	Avaliação pela Comissão Julgadora (Cupping dos Avaliadores)
24 outubro	Evento de Premiação e Divulgação dos Vencedores

ARTIGO 8 – DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

A avaliação dos cafés será realizada por avaliadores qualificados, com ampla experiência, selecionados pela Comissão Organizadora. Será realizada em local adequado para classificação física e análise sensorial.

O processo de avaliação seguirá metodologia reconhecida internacionalmente para cafés especiais, incluindo:

- I – verificação da umidade;
- II – classificação física dos grãos;
- III – avaliação sensorial por método de cupping.

Serão analisados atributos como:

- fragrância/aroma
- Sabor
- Sabor residual
- Acidez
- Corpo
- Equilíbrio
- Uniformidade
- Xícara limpa
- Doçura
- Impressão global

Parágrafo único: Não poderão fazer parte da Comissão Julgadora avaliadores que estejam envolvidos, direta ou indiretamente (em consultoria de qualidade, por exemplo) com os produtores e fazendas que inscreverem suas amostras.

ARTIGO 9 – DA CLASSIFICAÇÃO

Os cafés serão ranqueados conforme a **média das pontuações obtidas na avaliação sensorial**. Somente cafés com pontuação mínima de **85 pontos** poderão ser classificados para as etapas finais do concurso.

Em caso de empate, o desempate seguirá a seguinte ordem de atributos:

1. doçura
2. sabor
3. acidez
4. sabor residual
5. corpo
6. equilíbrio

ARTIGO 10 – DO JULGAMENTO FINAL

Os cafés classificados serão avaliados em sessão final por um **painel técnico de Avaliadores**.

As avaliações serão realizadas:

- Às cegas;
- Com amostras codificadas;
- Em ambiente controlado.

A pontuação final será obtida pela média das notas atribuídas pelos avaliadores.

ARTIGO 11 – DA PREMIAÇÃO

Os produtores classificados receberão:

- Troféu para os primeiros colocados de cada categoria;
- Certificado de premiação para os finalistas;
- Certificado de participação para os demais participantes
- Laudo sensorial para os participantes

A organização poderá oferecer premiações adicionais, tais como:

- Divulgação institucional dos cafés premiados;
- Apoio à comercialização dos lotes finalistas;
- Participação em ações promocionais do café de Cristina.

ARTIGO 12 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

As decisões da Comissão Organizadora são soberanas e irrecorríveis. A inscrição no concurso implica na aceitação integral deste regulamento. Casos omissos serão analisados e resolvidos pela Comissão Organizadora.

ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO
RAÍZES DE CRISTINA - CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS - Edição 2026

1. DADOS PRODUTOR(A)

Nome do(a) produtor(a): _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____

CPF: _____ Telefone: (____) _____

E-mail: _____

Nome para certificado (produtor ou propriedade): _____

Redes sociais (se houver): _____

Associado à APROCCES? () Sim () Não (necessário regularizar para participação)

2. DADOS DA PROPRIEDADE

Nome da propriedade: _____

Localidade / Comunidade rural: _____

Município: _____

Altitude da lavoura: _____ metros Área total de café na propriedade: _____ hectares

Possui certificação? () Não () Sim – qual?

3. DADOS DO CAFÉ INSCRITO

Categoria: () Natural () Cereja Descascado / Despoldado / Desmucilado () Fermentado

Variedade do café: _____

Processo de fermentação (se categoria fermentado): _____

Quantidade do lote disponível: _____ sacas de 60 kg

4. AMOSTRA ENTREGUE

Quantidade entregue para o concurso: () 2 kg de café beneficiado

5. HISTÓRIA DO CAFÉ / DA FAMÍLIA (OPCIONAL)

Conte brevemente a história da propriedade, da família ou deste café:

6. DECLARAÇÃO

Declaro que o café inscrito é de minha produção, safra vigente; que as informações prestadas nesta ficha são verdadeiras; que estou ciente e de acordo com o regulamento do Raízes de Cristina - Concurso de Cafés Especiais - Edição 2026. Autorizo a utilização de minha imagem, da propriedade e das informações aqui fornecidas para fins de divulgação institucional do concurso e da produção de cafés especiais do município.

Local e data:

Assinatura produtor(a):

7. USO EXCLUSIVO DA ORGANIZAÇÃO

Inscrição recebida em: ____ / ____ / ____

Amostra conforme regulamento? () Sim Código da amostra: _____

() Não – motivo: _____

Observações: _____
