Começam as análises no concurso que vai escolher o melhor café de Minas Gerais em 2016

Começou a primeira etapa de classificação do 13º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais. Até o próximo domingo, dezesseis juízes de empresas públicas e privadas irão fazer a análise sensorial das 1.758 amostras inscritas. O julgamento é feito no Centro de Excelência do Café, em Machado, no Sul de Minas.

Na próxima semana, serão anunciados os classificados para a segunda etapa. Farão parte da lista os cafés que atingirem o mínimo de 84 pontos de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). O concurso é promovido pela Emater-MG, Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

A novidade este ano, é que todos os cafés classificados para a segunda fase já têm compradores garantidos. Uma empresa vencedora da licitação promovida pela Faepe irá comprar o mínimo de 10 sacas (60kg) de todos os cafés que avançarem no concurso. Os cafés terão preços diferenciados de acordo com a pontuação obtida. “Para seguir na competição, os cafeicultores classificados deverão depositar as sacas de café nos armazéns credenciados pela comissão organizadora do concurso”, explica o gerente regional da Emater-MG e coordenador do concurso, Marcos Fabri.

O concurso tem duas categorias. A primeira é a Café Natural. Neste sistema, o café recém-colhido, após passar por um processo de lavagem, é levado para secar. A outra categoria é a do Café Cereja Descascado, Despolpado ou Desmucilado. Estes tipos de café são lavados e há uma separação dos frutos verdes e secos dos frutos maduros. Depois, eles passam por um descascador para só depois seguir para secagem. No caso dos cafés despolpados e desmucilados, há ainda uma fase onde o produto passa por um tanque de fermentação.

A competição é composta de três etapas de classificação. Este ano, outra novidade é a inclusão da avaliação socioambiental na etapa final das análises. Os 24 melhores cafés que chegarem à última fase serão pontuados também neste quesito que inclui, por exemplo, a proteção de nascentes da propriedade, preservação de mata ciliar dos cursos d'água, contratação de trabalhadores com carteira assinada, entre vários outros.

A análise socioambiental terá peso de 5% na avaliação final. Para comprovar as boas práticas de produção, o cafeicultor poderá apresentar alguma certificação reconhecida no mercado. Caso não possua a certificação, um técnico da Emater-MG irá até a propriedade para fazer a conferência.

O resultado do concurso será anunciado em novembro.

Fonte: Assessoria de Comunicação Emater-MG

http://www.foconanoticia.com.br/noticia/272/comecam-as-analises-no-concurso-que-vai-escolher-o-melhor-cafe-de-minas-gerais-em-2016 em 03/05/2024 18:59