

EDITAL DE INSCRIÇÃO E REGULAMENTO DO V CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DO MUNICÍPIO DE RIO BANANAL – EDIÇÃO 2025

1. APRESENTAÇÃO

O Concurso de Qualidade do Café Conilon de Rio Bananal é um evento que vem se consolidando no município e, em 2025, entra em sua quinta edição. Este evento é realizado pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com a Prefeitura Municipal de Rio Bananal, Escola Família Agrícola, Sindicato Rural de Rio Bananal e Sindicato dos Trabalhadores, Agricultores e Agricultoras Familiares do município.

Possui extrema importância para o setor cafeeiro local, proporcionando ótimas oportunidades para o desenvolvimento do Café Conilon capixaba e fortalecendo o agronegócio brasileiro. Sabe-se que o Espírito Santo tem destaque expressivo na produção de café no cenário nacional, sendo o maior produtor de café Conilon do país e responsável por quase 75% da produção nacional, o que contribui com 35% do PIB agrícola.

O município de Rio Bananal é um dos maiores produtores de café Conilon do país, destacando-se no cenário estadual e nacional, carregando em seu brasão e em seus moradores o orgulho de ter a base agrícola na cafeicultura. Dentro do mercado cafeeiro, o café Conilon especial vem ganhando espaço e destaque, tornando-se uma excelente alternativa de produção e, principalmente, de consumo dentro da sociedade e do município.

O concurso visa incentivar e prestigiar a melhoria da qualidade do café Conilon produzido no município de Rio Bananal, visando agregar valor e promover aumento de renda para os cafeicultores, além de valorizar e divulgar o trabalho desenvolvido pelos produtores do município. Há também a meta de alcançar a profissionalização dos produtores na pós-colheita do café, capacitando as propriedades produtoras a encontrar, avaliar e produzir café de qualidade. Ainda, estimular o desenvolvimento do município no âmbito de atrair novos compradores e gerar novos negócios que queiram transformar a matéria-prima do café em produto final no próprio município.

Nesse sentido, o concurso é uma iniciativa que gera bons resultados e a



difusão de conhecimento técnico através de ações que tratam das especificidades da cafeicultura da região. Durante o concurso, os participantes são instruídos sobre como conduzir a produção agrícola de café com qualidade, lucratividade e sustentabilidade, a partir das especificidades da região norte capixaba. Desta forma, propicia-se o fortalecimento da cadeia produtiva regional, unindo e fortalecendo os produtores.

Sendo estrategicamente realizado no município de Rio Bananal, o evento de premiação reunirá agricultores, técnicos e estudantes, sendo um novo ânimo para os produtores. Para isso, o Concurso conta com os melhores degustadores do Estado avaliando os cafés participantes.

2. DA PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO

2.1 A participação no concurso é gratuita, voluntária e aberta a todos os produtores de café da espécie *Coffea canephora*, com área de produção localizada no município de Rio Bananal – ES, na safra 2025. A amostra inscrita deve ser, obrigatoriamente, proveniente da propriedade do produtor inscrito.

2.2 O lote mínimo a ser produzido na propriedade deverá ser no volume de 01 saca (60kg) para cada produtor inscrito no concurso, que deverá estar livre, desembaraçada e disponível para comercialização. Para o produtor que desejar participar do Concurso Estadual de Qualidade, o lote mínimo a ser produzido na propriedade do produtor inscrito no concurso, deverá ser no volume de 02 sacas (60kg/saca).

2.3 O produtor (pessoa física ou jurídica) poderá inscrever apenas uma amostra vinculada à sua inscrição estadual de café produzido no município de Rio Bananal.

2.4 O produtor interessado em participar deverá comparecer no escritório do Incaper (Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural) de Rio Bananal para realizar a pré-inscrição.

2.5 A inscrição será dividida em duas partes: pré-inscrição online (conforme item 2.6) e finalização no ato do recolhimento da amostra (conforme item 2.8).

2.6 Como etapa preliminar, a pré-inscrição deverá ser realizada por meio do formulário eletrônico disponível no link:
<https://forms.gle/2feZQFhmFTP3R3gL9>.

2.7 O preenchimento completo do formulário é obrigatório para todos os



interessados em participar do concurso. A pré-inscrição online tem finalidade organizacional e não substitui a etapa presencial de inscrição, que será formalizada no momento da coleta da amostra na propriedade do produtor. A amostra coletada deverá ser de no mínimo 02 (dois) quilos e será recolhida na propriedade do produtor inscrito por dois membros da comissão organizadora, conforme agendamento prévio.

2.8 A amostra recolhida será retirada do montante (saca de 60kg) por dois membros da comissão organizadora e automaticamente serão lacrados tanto a saca, quanto a amostra.

2.9 A inviolabilidade do lacre garantirá a identidade do produto.

2.10 Os lotes das amostras de café inscritos no Concurso deverão estar beneficiados e classificados como Tipo 7, com no máximo 200 defeitos, pela tabela de Classificação Oficial Brasileira, conforme Instrução Normativa nº 8 de 11/06/2003 do MAPA, com nota mínima de 70 pontos pelo protocolo CQI Fine Robusta.

2.11 Os lotes referentes às amostras selecionadas para a 2ª fase de avaliação deverão ser armazenados até a data máxima estabelecida neste regulamento. O lote que não estiver armazenado até a data limite será desclassificado.

2.12 Os lotes de cafés Conilon de fermentação induzida deverão estar sem defeito e não possuir mínimo de peneira. É preciso identificar que se trata de FERMENTAÇÃO INDUZIDA na ficha da amostra.

2.13 Requisito de Sustentabilidade - Somente poderão participar do concurso produtores(as) cuja propriedade, segundo avaliação técnica, atinja **índice superior a 50% nos indicadores de sustentabilidade da cafeicultura do INCAPER**. Além disso, o lote inscrito não poderá ser oriundo de área desmatada após 31 de dezembro de 2020, conforme o Regulamento Antidesmatamento da União Europeia (EUDR).

2.14 Serão aceitos cafés que, no pós-colheita, são levados aos processos:

- Via seca (fruto seco com todas as suas partes constituintes, resultando nos cafés em coco/café natural);
- Via úmida (cafés secos após a retirada da casca do fruto, podendo ainda haver, ou não, a retirada da mucilagem por fermentação natural ou com uso de desmuciladores mecânicos);



- Fermentações induzidas ou controladas, onde os frutos – na sua forma natural, descascados, desmucilados ou despulpados – são induzidos de forma deliberada no intuito de promover fermentações (igual ou superiores a 10 horas contínuas ou intermitentes), aeróbicas ou anaeróbicas, com ou sem adição de microrganismos.

ATENÇÃO: Serão desclassificados cafés com **ADIÇÃO ARTIFICIAL** no processo fermentativo que não sejam microrganismos ou o próprio café, como por exemplo: melado, açúcares, polpas, especiarias, entre outros.

3. CRONOGRAMA

- **Abertura das inscrições:** 31 de maio a 31 de julho de 2025, no escritório do Incaper de Rio Bananal.
- **Coleta das amostras:** de 01 a 15 de agosto de 2025.
- **Avaliação das amostras:** 9 e 10 de setembro de 2025.
- **Divulgação dos resultados finais e cerimônia de premiação:** 26 de setembro de 2025.

4. VISITAS TÉCNICAS

As visitas técnicas às propriedades ficam a critério dos técnicos do Incaper de Rio Bananal e/ou da Comissão Organizadora, podendo ocorrer para fins de verificação da quantidade mínima exigida (uma saca de 60 kg) e para avaliação das práticas de manejo e boas práticas agrícolas.

5. AVALIAÇÃO

- a. Serão selecionados, no máximo, 10 (dez) lotes, cujas amostras obtenham nota média igual ou superior a 75 (setenta e cinco) pontos, conforme o protocolo CQI Fine Robusta. As demais amostras estarão automaticamente desclassificadas após a 1ª fase.
- b. A avaliação sensorial e a seleção das 10 (dez) melhores amostras para a etapa final ocorrerão na Unidade de Referência em Qualidade de Cafés – Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (CPDI Norte), localizado na Fazenda do Incaper, em Linhares – ES.



- c. As amostras serão codificadas e não possuirão qualquer identificação nominal dos produtores no momento da avaliação.
- d. A Comissão de Julgadores será composta, preferencialmente, por profissionais certificados como R-Graders pelo CQI (Coffee Quality Institute), Q-Graders e outros especialistas em análise sensorial.
- e. As amostras serão avaliadas quanto a tipo, cor, aspecto, umidade, defeitos e atributos sensoriais de acordo com o protocolo CQI Fine Robusta.
- f. Todas as amostras serão torradas pela Comissão Organizadora, seguindo os padrões de torra recomendados pela SCA (Specialty Coffee Association) para análise sensorial, respeitando o tempo adequado entre torra e degustação.
- g. Serão premiados os 10 (dez) primeiros lotes, cujas amostras obtenham nota média igual ou superior a 80 (oitenta) pontos.

6. PREMIAÇÃO

- a. Todos os participantes receberão certificado de participação.
- b. Serão premiados os 10 (dez) primeiros colocados que obtiverem nota igual ou superior a 80 (oitenta) pontos, conforme avaliação sensorial.

Premiação financeira:

- 1º Lugar: R\$ 5.000,00
- 2º Lugar: R\$ 3.000,00
- 3º Lugar: R\$ 2.000,00
- 4º Lugar: R\$ 1.500,00
- 5º Lugar: R\$ 1.000,00

Parágrafo único: A Comissão Organizadora poderá buscar parcerias para oferecer premiações adicionais, como brindes, cursos, viagens técnicas ou insumos agrícolas. Os produtores classificados do 6º ao 10º lugar receberão premiações de caráter simbólico, como troféus, certificados ou brindes, sem valor financeiro direto. Em caso de obtenção de recursos adicionais, seja por meio de parcerias, patrocínios ou apoios não previstos inicialmente, os valores das premiações poderão ser reajustados, sendo aumentados proporcionalmente, de acordo com a ordem de classificação dos vencedores, inclusive com a possibilidade de conversão da premiação simbólica em valores financeiros ou prêmios complementares. A



Comissão Organizadora se compromete a divulgar oficialmente qualquer alteração até a data da cerimônia de premiação.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

a. Fica expressamente proibida a participação de parentes de primeiro grau dos membros da Comissão de Julgadores. Caso tal vínculo de parentesco seja identificado, o café será automaticamente desclassificado, independentemente da etapa em que estiver no concurso.

b. As decisões da Comissão Julgadora serão definitivas e irrecorríveis, não cabendo recurso de qualquer natureza. Ao se inscrever, o participante declara estar ciente e de acordo com todos os termos deste regulamento.

c. Os participantes selecionados e/ou premiados comprometem-se a colaborar com ações de divulgação institucional relacionadas ao concurso, incluindo fotos, vídeos, entrevistas e matérias jornalísticas realizadas pelos organizadores e parceiros.

d. A inscrição no concurso, independentemente de qualquer outro documento, implica plena aceitação por parte do participante ou seu representante legal dos termos deste regulamento.

e. Ao se inscrever, o participante autoriza o uso de sua imagem, nome e voz, captados durante o concurso e eventos relacionados, para fins de divulgação em quaisquer meios de comunicação, físicos ou digitais, nacionais ou internacionais, atuais ou futuros, sem limitação de tempo ou número de veiculações.

f. Este regulamento poderá ser alterado e/ou a premiação suspensa ou cancelada, sem aviso prévio, em razão de casos fortuitos, força maior ou qualquer fator que comprometa a execução do concurso conforme originalmente previsto.

g. Questões omissas neste regulamento serão avaliadas e deliberadas pela Comissão Organizadora, cabendo exclusivamente a ela a decisão final, sem possibilidade de recurso.

8.1 Degustação na cerimônia de premiação

Cada produtor classificado deverá, obrigatoriamente, levar no dia da cerimônia de premiação uma garrafa térmica contendo, no mínimo, 2 (dois) litros de café preparado a partir do lote inscrito, sem adição de açúcar, destinado à

degustação dos presentes.

Paragrafo único: O objetivo desta atividade é proporcionar aos presentes a oportunidade de conhecer e degustar os cafés finalistas, valorizando a qualidade sensorial e promovendo a divulgação dos cafés especiais do município. O não cumprimento desta exigência não acarretará desclassificação, mas será registrado como não cumprimento de uma diretriz de valorização sensorial da cerimônia, podendo ser considerado em avaliações futuras de participação.

8.2 Contato para informações

Laiz de Oliveira Silva, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural,
Coordenadora ELDR Rio Bananal, Incaper Rio Bananal – (21) 9 89980788 /
riobananal@incaper.es.gov.br

Rio Bananal, 30 de maio de 2025.



ANEXO I – MODELO DA FICHA DE INSCRIÇÃO
5º CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DO MUNICÍPIO
DE RIO BANANAL – EDIÇÃO 2025

FICHA DE INSCRIÇÃO Nº: ____/2025

Nome do(a) Cafeicultor(a): _____

CPF (Obrigatório): _____

Inscrição Estadual: _____

Nome da Propriedade: _____

Localização da Propriedade (Comunidade/Distrito): _____

Endereço Completo: _____

Telefone/WhatsApp: () _____ E-mail: _____

Sistema de Secagem: _____

Material Genético Predominante na Lavoura: _____

Tipo de Processamento Pós-colheita:

Natural (via seca) Descascado/desmucilado Fermentação Induzida

Outro: _____

Quantidade de café disponível (em sacas de 60 kg): _____

Rio Bananal/ES, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável pelo Cadastro