



19°



CONCURSO QUALIDADE DO CAFÉ

CIRCUITO DAS ÁGUAS
PAULISTA E REGIÃO

► SAFRA 2026 ◀

CATEGORIAS



Cereja Descascado
Fermentado
Micro-lote
Orgânicos
Natural





PROGRAMAÇÃO

19 DE SETEMBRO

Data final para inscrição
e entrega das amostras

Local: Sindicato rural de sua cidade
Inscrição: R\$ 100,00 por amostra

21 À 23 DE SETEMBRO

Prova Sensorial

Local: Sindicato Rural de Amparo

09 DE OUTUBRO ÀS 18H

Divulgação dos resultados,
premiação e jantar

Local: À confirmar



Realização



Colaboração



A participação no concurso será limitada a cafés produzidos nas cidades componentes do Consórcio do Circuito das Águas Paulista: **Amparo, Monte Alegre do Sul, Serra Negra, Socorro, Lindóia, Águas de Lindóia, Pedreira, Jaguariúna e Holambra e região**, considerando os municípios vizinhos no limite do Estado de São Paulo.

REGULAMENTO

DO CONCURSO

Artigo 1º – O **19º Concurso de Qualidade do Café da Região do Circuito das Águas Paulista – Safra 2026**, realizado pelo Sindicato Rural de Amparo, com apoio da CATI-Coordenadoria de Assistência Técnica Integral e da ACECAP- Associação de Cafés Especiais do Circuito das Águas Paulista, tem como objetivo incentivar, valorizar e divulgar a produção de café de alta qualidade.

Artigo 2º – A participação no concurso será direcionada a lotes de cafés da espécie *Coffea arabica* L. produzidos na safra de 2026, nas categorias:

Categoria 1 – NATURAL - preparados pelo processo natural (via seca), 2 sacas.

Categoria 2 – CEREJA DESCASCADO - preparados pelo processo de cereja descascado e/ou despulpados (via úmida), 2 sacas.

Categoria 3 – MICRO-LOTE - preparados em qualquer forma, provenientes de propriedades com até 10 hectares de área total, até 2 sacas.

Categoria 4 – FERMENTAÇÃO INDUZIDA/EXPRIMENTAL – Cafés preparados em qualquer forma (natural ou CD) em peneira 16 acima, sendo a amostra representativa de 20 Kg (vinte quilos).

Categoria 5 – ORGÂNICOS (COM CERTIFICAÇÃO VÁLIDA) – Cafés preparados por via seca (café orgânico natural) com certificado, 2 (duas) sacas.

Artigo 3º - A participação no concurso será limitada a cafés produzidos nas cidades componentes do Consórcio do Circuito das Águas Paulista: **Amparo, Monte Alegre do Sul, Serra Negra, Socorro, Lindóia, Águas de Lindóia, Pedreira, Jaguariúna e Holambra** e região, considerando os municípios vizinhos no limite do Estado de São Paulo.

Parágrafo Único – O Concurso estará aberto a todos os produtores rurais associados ou não dos Sindicatos Rurais estabelecidos na área de abrangência territorial do concurso correspondente à sua cidade.

Artigo 4º - Não será permitida a participação no Concurso de exportadores de café, corretores e patrocinadores ou comerciante que não seja o produtor do lote inscrito.

Artigo 5º - A Comissão Organizadora do Concurso decidirá a respeito dos casos não definidos por este regulamento, e suas decisões, assim como da Comissão Julgadora, serão finais e irrecorríveis. Os participantes, ao assinarem a Ficha de Inscrição, aceitam as condições deste regulamento.

DO CAFÉ

Artigo 6º - As amostras representativas dos lotes inscritos no concurso deverão conter 1,5 (um e meio) quilos de café da espécie *Coffea arabica* beneficiado, procedentes da safra 2026, preparado pelo processo natural (via seca) ou pelo processo do cereja descascado, (via úmida), com tipo 2/3 para melhor de acordo com a tabela oficial brasileira de classificação de **bebida apenas mole para melhor** nas peneiras 16, 17 e 18, com vazamento máximo de 2% na peneira 16. O teor de umidade deverá ser de no máximo 11% embalados em sacos plásticos contendo a ficha de inscrição devidamente preenchida e assinada pelo produtor. Cafés fora destas características serão desclassificados, valendo também para as demais categorias.

Amostras de café preparado por via seca (café Natural) que apresente característica de mistura com grãos preparados por via úmida (cereja descascado ou despulpado) serão desclassificadas a critério da Comissão Julgadora.

Os lotes serão avaliados segundo a metodologia SCA definida pela Comissão Organizadora.

A pontuação mínima admissível para classificar o lote será de 80 (oitenta) pontos, pela metodologia SCA, considerando-se aceitas e limítrofes os cafés de **bebida apenas mole para melhor** nas peneiras 16, 17 e 18, com vazamento máximo de 2% na peneira 16.

DA INSCRIÇÃO

Artigo 7º - Será cobrada uma taxa de inscrição de R\$ 100,00 (Cem reais) por amostra a ser paga na hora da entrega.

Artigo 8º - O prazo para recebimento das amostras será até **19/09/2026**, entregues nos Sindicatos Rurais de Amparo, Serra Negra ou Socorro ou Casas da Agricultura- CATI.

Artigo 9º - Cada produtor poderá inscrever até 6 (seis) amostras de café correspondentes a um lote de 2 (duas) sacas ou 20 (vinte) Kg de café beneficiado por amostra de acordo com a categoria, preparado (conforme artigo 6º), que esteja livre, desembaraçado e disponível para comercialização, desde que haja uma diferenciação que caracterize o lote inscrito seja por variedade, face de insolação ou processo produtivo distintos e especificadas na ficha de inscrição. **Não poderão ser inscritas mais de uma amostra do mesmo lote.**

Artigo 10º - Ao fazer sua inscrição, o produtor se compromete em manter disponível o lote inscrito, devendo, no caso de desistência, comunicar e encaminhar correspondência à Coordenação do Concurso, no endereço do Sindicato Rural de Amparo, Praça Rui Barbosa, 235- Centro – CEP 13900-049

DA FASE FINAL

Artigo 11º - A análise classificatória do Concurso Regional será realizada de **21 a 23 de Setembro de 2026**, na sede do Sindicato Rural de Amparo, onde a Comissão Julgadora, composta por 4 profissionais habilitados como Q-graders R-graders pela CQI/CVA Coffee Quality Institute e protocolo CVA, que escolherão dentre as amostras pré-avaliadas e conferidas, os 15 (quinze) lotes vencedores, **3 (tres) do processo natural (via seca) e 3 (tres) de cereja descascado e ou despulpado, 3 (tres) do micro lote, 1 (hum) fermentado e 1 (hum) orgânico.**

Artigo 11º - Cada amostra será avaliada em sessões de cupping às cegas, seguindo metodologia SCA no preparo e tempo de torra

Artigo 11º a) Serão considerados cafés especiais aqueles que atingirem pontuação 80 ou superior à 80 na escala SCA;

Artigo 11º b) A classificação final será definida pela média das notas atribuídas pelos juízes;

Artigo 11º c) Em caso de empate, serão considerados critérios de desempate definidos pela Comissão Organizadora.

Artigo 12º – Cada produtor premiado é responsável pela fidelidade do lote correspondente à amostra apresentada no Concurso.

DA PREMIAÇÃO

Artigo 13º- Farão jus à premiação somente os produtores que tiverem o lote correspondente à categoria e fiel qualidade da amostra.

INSCRIÇÃO PRODUTOR

Nome do cafeicultor:

Nome da propriedade onde foi produzido o café inscrito:

Variedade do café inscrito no concurso:

Face de insolação predominante da lavoura:

Número da inscrição estadual de produtor:

Município

Telefone para contato:

E-mail:

Endereço para correspondência:

Nome do classificador da amostra:

Telefone do classificador:

Nome do responsável pela lavoura:

CATEGORIAS:

() NATURAL () CEREJA () MICRO LOTE () FERMENTADO () NATURAL () ORGÂNICO

Sim, concordo com os termos do regulamento geral do 15º Concurso de Qualidade de Café da Região do Circuito das Águas Paulista.

Assinatura do Produtor

Data ____/____/____

Coordenador

Responsável Técnico

