imaflora@imaflora.org | www.imaflora.org

imaflora
INSTITUTO DE MANEJO E CERTIFICAÇÃO FLORESTAL E AGRÍCOLA

Qualidade dos cafés certificados surpreende especialista Internacional

Dezembro de 2009

Evento classifica os cafés certificados brasileiros para etapa internacional, nos EUA

A Ipanema Coffees, empresa localizada em Alfenas, no Sul de Minas Gerais, foi à primeira colocada na Segunda Prova Imaflora de Cafés Certificados. A amostra de café obteve 84,96 pontos, de acordo com a metodologia da *Specialty Coffee Association of America* - SCAA (Associação Norte Americana de Cafés Especiais). Em segundo lugar, com 83,03 pontos, ficou a Fazenda das Almas, de Cabo Verde e em terceiro a Fazenda Recanto de Machado, com 82,95 pontos, ambas também do Sul de Minas.

Segundo Manual Alves, juiz internacional sediado nos Estados Unidos e coordenador técnico do evento: "ficou visível a qualidade dos cafés da safra deste ano. Dos lotes apresentados na Segunda Prova Imaflora, surgiram algumas surpresas agradáveis em termos sensoriais, com os melhores alcançando resultados na escala "Specialty" com 84 pontos. As notas sensoriais mais relevantes foram com tons de amêndoa e nozes, com um corpo muito elevado, rico e amanteigado e aromas cítricos.

O café das doze fazendas com melhor colocação no evento irá participar de uma etapa internacional a ser realizada nos Estados Unidos, com cafés de todo mundo. No ano passado, o café brasileiro foi considerado como quarto melhor do planeta.

A Prova Imaflora de Cafés Certificados, organizada pelo Imaflora, tem por objetivo divulgar o conceito da certificação socioambiental. O selo *Rainforest Alliance Certified*, é concedido pelo Imaflora, após um rigoroso processo de auditoria, que garante a origem do café, sua rastreabilidade da fazenda até a xícara e assegura que para produzi-lo a fazenda obedeceu a normas que propiciam a conservação do meio ambiente e biodiversidade, além de assegurar boas condições de trabalho, saúde e segurança à mão de obra empregada. Atualmente são mais de 100 fazendas que possuem a certificação, sejam para café, e para outros produtos, como chá, frutas e cacau.

O café das doze fazendas com melhor pontuação são os seguintes[1]:

Colocação	Nome do empreendimento	Pontuação segundo metodologia SCAA	Cidade
1	IPANEMA COFFEES	84,96	Alfenas MG

[1] Contato disponível no site: www.imaflora.org

Estrada Chico Mendes, 185
Cep 13400.970 - Piracicaba
SP - Brasil
Caixa Postal 411
Tel/Fax: + 55 (19) 3414-4015

2	Fazenda das ALMAS	83,08	Cabo Verde MG
3	Fazenda RECANTO	82,95	Machado MG
4	ALTO CAFEZAL	82,32	Patrocínio MG
5	Fazenda SÃO LOURENÇO	82,2	Varjão de Minas, MG
6	Fazenda VEREDA	81,89	Rio Paranaíba, MG
7	Fazenda PANTANO	81,83	Patrocínio MG
8	Fazenda CAPETINGA	81,43	Três Pontas MG
9	Grupo RA EXPOCACCER	81,33	Patrocínio MG
10	Fazenda NOSSA SENHORA DE FATIMA	81,32	Perdizes MG
11	Fazenda Mirante	81,25	Patrocínio MG
12	Fazenda ÁGUA LIMPA	80,57	Patrocínio MG

Relatório

II Prova Imaflora de Cafés Certificados

Com o intuito de promover o conceito de certificação socioambiental e a qualidade dos cafés certificados, o **Imaflora (Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola)** realizou a **II Prova de qualidade Imaflora de cafés certificados**.

O evento contou com a participação de 43 amostras de café, todas elas provenientes de empreendimentos certificados pela Rede de Agricultura Sustentável RAS.

Estrada Chico Mendes, 185
Cep 13400.970 - Piracicaba
SP - Brasil

Caixa Postal 411
Tel/Fax: + 55 (19) 3414-4015

Como foi a II Prova

Buscando criar um modelo de credibilidade para o evento, o processamento das amostras foi o seguinte:

1) Recebimento e inspeção das amostras na sede do Imaflora

   a. Todas as amostras foram enviadas para a sede do Imaflora

   b. Checou-se os dados informados em cada amostra para verificar se possuíam os critérios definidos pelo regulamento: número máximo e tipo de processamento por produtor, validade da certificação;

   c. Foi permitida somente a participação de duas amostras por empreendimento certificado. Para os grupos também foi aceito somente duas amostras por grupo.

   d. Todas as 43 amostras foram recodificadas;

2) Torra e processo de avaliação sensorial

   d) As amostras foram enviadas para o cento de Excelência do Café em Patrocínio MG;

   e) Uma equipe especializada de juizes realizou os procedimentos de análise sensorial segundo SCAA (Associação Norte-americana de Cafés Especiais), durante três dias;

   f) A pontuação de cada amostra foi gerada.

Quem foram os juizes

Buscando excelência nos resultados, uma junta de dez juizes certificados pela SCAA foi composta:

Nome do Juiz	**Empresa onde trabalha**	**Local**
Manuel Alves	Coffee Lab. Internacional	Vermont, Estados Unidos
Gerson Silva Giomo	Instituto Agronômico de Campinas	Campinas - SP
Flávio Meira Borém	Universidade Federal de Lavras	Lavras - MG
Tiago Marques	AGA Armazéns Gerais Araxá	Araxá-MG
Rubens Eustáquio Lucas	Rubens Café	Patrocínio - MG
Eder Antonio de Meira	A.C Agro Mercantil	Araxá - MG
Messias Lima Ribeiro	Embracoffee	Manhuaçú - MG
Jorge Hiroaki Wada	Cerrad Coffee Japan	Patrocínio - MG
Oséias Mendes da Costa	Coocacer	Monte Carmelo - MG
Carlos	Daterra Coffees	Patrocínio - MG

Amostras finalistas

As 43 amostras recebidas foram provadas e todas aquelas que receberam uma pontuação acima de 80 pontos segundo metodologia SCAA foram enviadas para a final.

Resultado com a pontuação das 15 melhores amostras:

Colocação Geral	Nome do Empreendimento Certificado	Tipo de Processamento	Pontuação segundo SCAA
1	Ipanema Coffees	Cereja Descascado	84,96
2	Fazenda das ALMAS	Cereja Descascado	83,08
3	Fazenda RECANTO	Cereja Descascado	82,95
4	ALTO CAFEZAL	Cereja Descascado	82,32
5	Fazenda SÃO LOURENÇO	Cereja Descascado	82,2
6	Fazenda VEREDA	Cereja Descascado	81,89
7	Fazenda VEREDA	natural	81,89
8	Fazenda PANTANO	Cereja Descascado	81,83
9	CAPETINGA	natural	81,43
10	Faz. São Lourenço	natural	81,39
11	Grupo RA EXPOCACCER	Cereja Descascado	81,33
12	Fazenda NOSSA SENHORA DE FATIMA	Cereja Descascado	81,32
13	JMARINO/MIRANTE	Cereja Descascado	81,25
14	Fazenda RECANTO	natural	80,79
15	Fazenda ÁGUA LIMPA	natural	80,57

Estrada Chico Mendes, 185
Cep 13400.970 - Piracicaba
SP - Brasil

Caixa Postal 411
Tel/Fax: + 55 (19) 3414-4015

Após classificação final, segundo rege o regulamento do *Rainforest Alliance 2010 Cupping*[2] somente serão aceitas 1 amostra por empreendimento certificado. Desta maneira, a lista oficial dos empreendimentos aptos a enviarem amostras para a etapa internacional é a seguinte:

O café das doze fazendas com melhor pontuação são os seguintes[3]:

Colocação	Nome do empreendimento	Pontuação segundo metodologia SCAA	Cidade
1	**IPANEMA COFFEES**	**84,96**	**Alfenas MG**
2	**Fazenda das ALMAS**	**83,08**	**Cabo Verde MG**
3	**Fazenda RECANTO**	**82,95**	**Machado MG**
4	**ALTO CAFEZAL**	**82,32**	**Patrocínio MG**
5	**Fazenda SÃO LOURENÇO**	**82,2**	**Varjão de Minas, MG**
6	**Fazenda VEREDA**	**81,89**	**Rio Paranaíba, MG**
7	**Fazenda PANTANO**	**81,83**	**Patrocínio MG**
8	**Fazenda CAPETINGA**	**81,43**	**Três Pontas MG**
9	**Grupo RA EXPOCACCER**	**81,33**	**Patrocínio MG**
10	**Fazenda NOSSA SENHORA DE FATIMA**	**81,32**	**Perdizes MG**
11	**Fazenda Mirante**	**81,25**	**Patrocínio MG**
12	**Fazenda ÁGUA LIMPA**	**80,57**	**Patrocínio MG**

Comentário do Coordenador Técnico do evento: Manual Alves[4]

"Com a conclusão da II Prova Imaflora de Cafés Certificados ficou visível a qualidade desde ano dos cafés da safra 09/10. Os cafés Naturais sofreram bastante em termos de qualidade devido ao aumento de pluviosidade continua que tem afetado as regiões cafeteiras Brasileiras. Este fato trouxe um atraso na colheita e uma diminuição geral da qualidade da mesma.

Por outro lado, a chuva não pareceu afetar tão seriamente o café Cereja Descascado. Destes lotes de café, surgiram algumas surpresas agradáveis em termos sensoriais com os melhores alcançando resultados na escala da "Specialty" de 84 pontos.

[2] http://www.rainforest-alliance.org/agriculture.cfm?id=cupping_quality
[3] Contato disponível no site: www.imaflora.org
[4] Profissional sediado em Vermont, Estados Unidos, membro do Comitê de Normas Técnicas da Associação de Cafés Especiais dos Estados Unidos (SCAA) e proprietário da Coffee Lab International, empresa especializada em cursos de degustação e torra de cafés especiais.

INSTITUTO DE MANEJO E CERTIFICAÇÃO FLORESTAL E AGRÍCOLA

As notas sensoriais mais relevantes formam o “backbone” do café Brasileiro com tons de amêndoa e nozes, com um Corpo muito elevado, rico e amanteigado e aromas cítricos”

Agradecimentos

O Imaflora agradece aos juizes, que cederam seu tempo de maneira voluntária, a equipe do Centro de Excelência do Café de Patrocínio MG e aos patrocinadores, Iteragrícola e Bourbon.

Estrada Chico Mendes, 185
Cep 13400.970 - Piracicaba
SP - Brasil

Caixa Postal 411
Tel/Fax: + 55 (19) 3414-4015