

Campeonato
ABIC

Blends de Café

2023

INTRODUÇÃO:

A ABIC, Associação Brasileira da Indústria do Café, realiza de forma inédita o **1º Campeonato ABIC de Blends de Café**, em comemoração aos 50 anos da instituição.

O concurso será realizado em duas etapas, sendo a etapa final no evento anual da associação, o 29º Encafé, que acontece de 15 a 19 de novembro, no resort Vila Galé Alagoas, em Alagoas.

O campeonato busca promover e fomentar o conhecimento em torno da criação de blends de café, um saber essencial para o trabalho de pequenas a grandes torrefações do país, além de valorizar o trabalho de classificadores, degustadores e mestres de torra autores de blends que encantam os apreciadores.

A pré-seleção será realizada em São Paulo durante 02 (dois) dias, onde os participantes poderão ouvir e trocar conhecimento em um workshop e participar de uma calibragem. Depois disso, terão de criar blends com grãos arábicas e canéforas.

Irão para a fase final 03 (três) profissionais, que ganharão transporte e hospedagem para participar do evento em Alagoas.

1. OBJETIVO:

O Campeonato ABIC de Blends de Café tem como objetivo promover a excelência na arte de criar blends de cafés, destacando a habilidade dos nossos competidores em criar blends excepcionais que ressaltam as melhores características de grãos utilizados. Queremos incentivar a inovação, a criatividade e o aprimoramento contínuo para a indústria do café.

2. DIREITOS:

Toda a propriedade intelectual relacionada ao Campeonato ABIC de Blends de Café, incluindo estas Regras e Regulamentos Oficiais e o formato da competição, são de propriedade da Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC.

3. ORGANIZAÇÃO:

A coordenação do concurso será realizada pela Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC, que decidirá a respeito dos casos não definidos por este regulamento, por meio da banca organizadora do evento, representada pelos seguintes nomes:

Gestores do Campeonato:

Aline Marotti

Christianne Monteiro

Coordenador técnico:

Leandro Carlos Paiva

Auxiliar de Coordenação:

Elisângela Ferreira F. Paiva

Giuliana Bastos

Rebecca Sant'anna Nogueira

Orientadora técnica:

Camila Arcanjo

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Requisito Idade:

Os competidores devem ter pelo menos 18 anos de idade no momento de competir e experiência em torra e análises sensorial e/ou na classificação e degustação de cafés.

4.2. Despesas

Na etapa de Pré-Seleção, todas as despesas correrão por responsabilidade do competidor.

Na etapa Final, os custos de transporte e hospedagem para os 03 (três) finalistas da competição serão de responsabilidade da Organização do Campeonato.

Qualquer outra despesa pertinente à competição é de inteira providência do competidor, não sendo resarcido de eventuais perdas, danos de terceiros, furtos de equipamento ou materiais quaisquer do competidor. Em caso de dano de equipamentos da competição por ação deliberada do competidor ou

imprudência comprovada e imperícia do mesmo (após instrução de funcionamento), fica ao competidor o encargo do ônus do conserto ou substituição do mesmo, ficando a organização do evento a devida informação, o levantamento, a comprovação e a informação oficial ao competidor.

4.3. Café para competição:

Os cafés da competição em todas as fases serão fornecidos pela organização no momento da competição, tanto na pré-seleção, quanto na final.

4.4. Julgamento

Os juízes e organizadores do Campeonato não podem participar do mesmo. Membros do corpo de juízes e membros da organização não podem participar de treinamento ou qualquer tipo de orientação ou auxílio dos competidores.

4.5. Outros Conflitos de Interesse:

A organização incentiva que quaisquer potenciais conflitos de interesse sejam informados o mais rápido possível, antes do início de qualquer competição pelo competidor, juiz e/ou organizador do evento.

A falha em declarar um conflito potencial antes de um evento sancionado pode resultar na desqualificação do competidor ou juiz.

4.6. Aplicação de Regras e Regulamentos:

A organização emprega estas Regras e Regulamentos durante toda a competição. Se um competidor violar uma ou mais destas Regras e Regulamentos, ele poderá ser automaticamente desqualificado do campeonato.

4.7. Perguntas do Competidor:

Todos os competidores são pessoalmente responsáveis pela leitura e compreensão das Regras e Regulamentos. Os competidores também terão a oportunidade de fazer perguntas durante o Encontro Oficial de Competidores a ser realizado antes do início da competição.

5. INSCRIÇÃO:

5.1. Local de inscrição:

O competidor fará sua inscrição via site da ABIC: www.abic.com.br.

5.2. Prazo de Inscrição:

O competidor terá até **15 de outubro de 2023** para realizar a inscrição.

5.3. Limite de participantes:

O número de vagas é limitado a **12 participantes**. As inscrições ficarão abertas até atingir o número máximo de 100 inscritos. **No dia 18/10, às 11:00h, haverá um sorteio** através da plataforma <https://sorteador.com.br/>, que será transmitido ao vivo pelo instagram @abiccafe, para a escolha de 20 participantes, onde os 12 primeiros estarão automaticamente inscritos no campeonato, restando 08 em fila de espera, caso haja desistência de algum participante.

6. DATA E LOCAL DA COMPETIÇÃO:

O Campeonato ocorrerá nos dias **25 e 26 de outubro de 2023** (Etapa 1) nas instalações do Sindicafé-SP, e nos dias **16 e 17 de novembro de 2023** (Etapa 2) durante o Encafé, no Hotel Vila Galé, em Alagoas.

Endereço Sindicafé SP: Praça Dom José Gaspar, 30, 20º andar, Centro, São Paulo

Endereço Hotel Vila Galé: Sítio Riacho das Varas, SN, Praia do Carro Quebrado, Barra de Santo Antônio – AL.

7. COMPETIÇÃO:

A competição ocorrerá em **2 ETAPAS: PRÉ-SELEÇÃO e FINAL** e cada uma delas contará com suas fases seletivas.

Os competidores deverão trabalhar obrigatoriamente com blends de café arábica e canéfora em todas as etapas da competição.

7.1. ETAPA 1: PRÉ-SELEÇÃO

A etapa de pré-seleção contará com duas fases seletivas.

7.1.1. Local da Pré-seleção: A etapa da pré-seleção ocorrerá no Sindicafé-SP.

7.1.2. Data da Pré-seleção: Fase 1: dia 25 de outubro. Fase 2: dia 26 de outubro.

7.1.3. Horário da Pré-seleção: De 08h às 18h.

7.1.4. Classificação: Etapa Pré-Seleção Fase 1: serão classificados 04 (quatro) competidores. Etapa Pré-Seleção Fase 2: serão classificados 03 (três) competidores finalistas.

7.1.5. DESCRIÇÃO PRÉ-SELEÇÃO FASE 1:

Todos os competidores participarão de um workshop, no dia 25/09/2023, sobre o Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados e sobre as categorias de certificação da ABIC.

A **Fase 1** será realizada no dia **25/09/2023** e haverá um sorteio para definir a categoria de café de cada competidor. Esta fase consiste na apresentação pelos competidores de uma bebida nos seguintes perfis: Tradicional, Superior, Gourmet ou Especial, conforme as definições passadas pela ABIC em seu workshop.

Para essa 1º fase, a organização irá disponibilizar os cafés da espécie arábica e da espécie canéfora já torrados, para que os competidores realizem os blends da sua categoria sorteada.

Cada competidor terá **1 (hora)**, durante a Fase 1 para preparar seu blend e realizar os testes necessários até chegar ao blend final. Ao final da sua hora, o competidor deverá entregar ao Coordenador Técnico, o café torrado que será apresentado aos jurados.

Para a avaliação dos jurados, o competidor terá que apresentar o café na forma de preparo filtrado, conforme descrito no item 10, de acordo com a sua categoria.

Nessa 1ª fase, os jurados selecionarão ao todo **04 (quatro)** competidores, sendo um de cada categoria (Tradisional, Superior, Gourmet e Especial) que irão para a 2ª fase.

7.1.6. DESCRIÇÃO PRÉ-SELEÇÃO FASE 2:

A **2ª fase** ocorrerá no dia **26/09/2023** nas instalações do Sindicafé-SP.

Os 04 (quatro) competidores selecionados deverão realizar 02 (dois) blends, sendo:

- A) BLEND 1 - Criação de um blend a partir dos cafés torrados fornecidos pela Organização da competição, a serem entregues no momento de sua apresentação. Antes da competição será realizado um sorteio para a definição da categoria dessa fase para os competidores.
- B) BLEND 2 - Apresentação de um blend a partir de 3 diferentes perfis de cafés arábicas e 3

diferentes perfis de cafés canéforas com cafés fornecidos pela organização da competição. Este blend deverá ser enquadrado na categoria **Superior**, de acordo com as descrições no item 8 deste Regulamento.

Cada competidor terá 02 horas para preparar e testar os 02 blends.

Os jurados irão avaliar os 02 blends de cada competidor.

Os 03 (três) competidores que receberem maior pontuação na segunda fase, seguirão para a ETAPA FINAL.

7.2. ETAPA 2: FINAL

A etapa final contará com duas fases seletivas: AVALIAÇÃO PÚBLICO e AVALIAÇÃO CORPO TÉCNICO (jurados).

7.2.1. Local da FINAL: A etapa final ocorrerá durante o Encafé, no Hotel Vila Galé, em Alagoas.

7.2.2. Data da FINAL: Dia 16 de novembro: torra e preparo do blend. Dia 17 de novembro: preparo da bebida e apresentação para o público e o corpo técnico de jurados.

7.2.3. Horário da FINAL: a ser divulgado conforme programação do evento ENCAFÉ.

7.2.4. Categoria de Preparo: ESPECIAL, de acordo com o descritivo do item 08 deste Regulamento.

7.2.5. DESCRIÇÃO FASE FINAL:

Os competidores terão um local próprio e adequado para realizarem a torra e os testes do blend a ser apresentado.

No dia 16/11/2023, os competidores receberão da organização um volume de café em grão cru que deverá ser torrado e blendado para apresentação final do dia 17/11/2023.

Cada competidor terá até 02 (duas horas) para realizar a torra e os testes necessários para apresentação de seu blend final.

O Competidor deverá apresentar seu blend final no dia 17/11/2023 ao público e ao corpo técnico de jurados, conforme programação abaixo:

a) **Apresentação ao Público:**

- i. **Data:** 17/11/2023
- ii. **Local:** Feira de Exposição do Encafé
- iii. **Horário:** Durante o coffee break da feira de exposição.
- iv. **Método de preparo:** Os cafés deverão ser preparados de acordo com o Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados, servidos em garrafas térmicas, que estarão dispostas para que o público possa provar e avaliar durante o período de 01 (uma) hora no mínimo.

Durante o período de exposição do café, o público realizará a prova e votará no café de sua preferência.

b) **Apresentação ao corpo técnico de jurados:**

- i. **Data:** 17/11/2023
- ii. **Local:** Encafé
- iii. **Horário:** a ser definido, de acordo com a programação do evento.

- iv. **Método de preparo:** Os cafés deverão ser preparados de acordo com o Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados, preparados e servidos no método Fluire.
- v. O participante deverá fazer as seguintes explanações ao corpo técnico de jurados:
 - (1) Sua participação no campeonato;
 - (2) Definição de seu blend;
 - (3) Justificativa da escolha do seu blend;
 - (4) Ponto de torra;
 - (5) Atributos encontrados na bebida.

Ao final da apresentação de cada competidor, cada juiz fará sua avaliação quanto à apresentação do competidor e da bebida final apresentada.

A pontuação final de cada competidor será composta de pela avaliação do público com peso 3 e pela avaliação do corpo técnico de jurados que terá peso 7.

8. DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS DE CAFÉS:

As categorias de cafés torrados do campeonato a serem avaliadas são: Especial, Gourmet, Superior e Tradicional.

Especial – bebidas com alta doçura, baixo amargor e alta qualidade de acidez podendo apresentar os descritores intensos dos florais, frutados, baunilha e até levemente alcoólico, mas que depende da espécie, terroir ou blend e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível.

Gourmet – bebidas com doçura de moderada a alta, baixo amargor, acidez de moderada a alta, podendo apresentar aromas leves de florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel e amêndoas, mas que depende da espécie, terroir ou blend e não necessariamente todos os aromas em conjunto, mas de intensidade alta e perceptível.

Superior – bebidas equilibradas com doçura moderada, amargor de leve a moderado, podendo apresentar os descritores de caramelo, cereal tostado, amendoado e chocolate, leve aroma leve frutado e amadeirado (carvalho, cedro), mas depende da espécie, terroir ou blend.

Tradisional – bebidas com amargor moderado a intenso, podendo ser qualificada com aromas tostado, especiarias, amadeirado e herbal, mas não apresenta aromas forte ou muito intensos de terra/mofo. queimado e químico.

9. AMOSTRA DE REFERÊNCIA:

Cada competidor receberá uma amostra referência de café torrado já classificado, blendado e avaliado pela ABIC, em cada uma das categorias avaliadas que servirá de balizador avaliativo.

10. MÉTODO DE PREPARO DA BEBIDA:

O competidor fará o preparo da bebida, de acordo com o Protocolo Brasileiro de Análise Sensorial de Cafés Torrados.

Os cafés deverão ser realizados na forma de café filtrado, na taxa de **85 g por litro**, em moagem para filtro, sendo a retenção de 40 a 60% dentro de peneira de 30 mech, no sistema de percolação em filtro de papel.

11. COR DA TORRA:

É de definição do competidor a cor da torra que será apresentada aos juízes, durante sua fase de preparo das torras. É facultada à organização do evento a escolha do ponto de torra que achar correta dos cafés da competição de forma a estarem condizentes à categoria, a ser comunicado antes do início da pré-seleção.

12. CAFÉ VERDE DA COMPETIÇÃO:

Todos os cafés verdes ou torrados da competição, das espécies *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, serão entregues pela Organização do Evento já classificados pela ABIC dentro das categorias.

Os cafés podem ter sido processados por qualquer um dos diferentes métodos de processamento (por exemplo, lavados [processo via úmida], naturais [processo via seca], fermentados e etc.), essa informação também não será fornecida.

13. ÁREA DE PALCO DE TORREFAÇÃO:

Durante o período de competição, em ambas as etapas, os não competidores (técnicos, coach's e outros) não devem prestar assistência ou contribuir com os competidores, nem interferir de qualquer forma com a competição ou os competidores, os juízes, o gestor de palco ou o procedimento de competição.

A equipe técnica aquecerá os torradores por um período de 30 minutos antes que o primeiro competidor comece a torrar. A temperatura de aquecimento do torrador será anunciada na reunião de orientação do competidor. As máquinas serão devolvidas à mesma temperatura de aquecimento antes que o próximo competidor inicie sua torra. Este vai ter 5 min para adequar a temperatura antes do início do seu tempo de competição.

Todo o café será entregue aos competidores pelo coordenador técnico ou funcionários técnicos antes do início de cada atividade.

Nenhum café pode ser retirado do local desde o início da competição até o término da competição. Todos os cafés para a competição serão coletados pela organização, imediatamente após cada atividade. Os competidores não podem levar suas amostras torradas ou praticar torra de café fora da área de competição ou fora do tempo de competição.

Os competidores poderão coletar seu café torrado após a cerimônia de premiação.

Durante as torras, os competidores não podem levar nenhum utensílio, assim como também fazer uso de celular durante a competição, somente papel e lápis.

14. MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS:

14.1. Torrador de produção:

Será utilizado como Torrador oficial do Campeonato, no 29º ENCAFÉ, na FASE FINAL o Torrador da empresa CARMOMAQ, modelo STRATTO, que tem a capacidade de 1 kg.

14.2. Área de palco e Análise Sensorial

Cada competidor terá acesso aos seguintes equipamentos fornecidos pela Organização:

- a) Balança com capacidade de 1 Kg, acurácia de 0,1 g;
- b) Torre de água com capacidade de 10 litros, temperatura de 94°C;
- c) Moinho marca BUNN, modelo GVH ou similar

- d) 15 xícaras de prova Nádir 170 ml nº 4406;
- e) 2 colheres de prova;
- f) 2 copos plásticos;
- g) 1 Cronômetro.
- h) 1 Calculadora
- i) Papel Toalha

14.3. Equipamentos e Suprimentos adicionais

Os competidores podem trazer sua própria colher e implementos manuais de anotações (por exemplo, caderno, papéis, canetas etc.).

Nenhum dispositivo eletrônico ou item que possa fornecer recursos adicionais para os competidores pode ser usado durante qualquer período de competição. Celulares ou outros dispositivos não podem ser usados durante as Torras ou Análise Sensorial.

Os competidores só podem usar itens fornecidos pela competição (ou listados como opcionais acima) durante o tempo de competição, nenhum outro recurso pode ser utilizado.

15. INSTRUÇÃO DO COMPETIDOR ANTES DA COMPETIÇÃO:

15.1. Reunião de Orientação com os competidores:

Antes do início de cada fase da competição, será realizada uma Reunião de Orientação de Competidores, online ou presencialmente. Este encontro é obrigatório para todos os competidores. Durante esta reunião, o Gerente de Eventos fará anúncios, explicará o fluxo da competição, mostrará o cronograma da competição, fará a escolha das categorias e informará as quantidades de cafés da Etapa vigente e próximas. Esta será uma oportunidade para os competidores fazerem perguntas e/ou expressarem preocupações aos organizadores do evento.

15.2. Treinadores:

Instruções ou "coaching" não podem ser fornecidas a um competidor durante o seu tempo de competição sob pena de desqualificação. A organização incentiva a participação do público e o apoio entusiástico dos fãs que não interfiram na competição. Treinadores, suplentes, amigos ou familiares não são autorizados a entrar no palco ou a interferir na competição enquanto estiver em curso, caso contrário o competidor está sujeito a desqualificação pela organização. A organização do evento não se responsabilizará pelos custos de transporte e hospedagem de treinadores e assistentes de equipe.

15.3. Seja Pontual:

Os competidores devem estar na área de competição 45 minutos antes dos horários programados de competição e treino, seja na Pré-Seleção, seja na Final. Qualquer competidor que não esteja no local no início do seu horário de competição pode ser desclassificado.

15.4. Área Limpa e Organizada:

Os competidores devem manter suas estações limpas e organizadas. Se um competidor agir de forma não profissional, a organização pode cobrar uma dedução de 1 a 5 pontos na Folha de Avaliação Geral.

16. PROCEDIMENTO SOBRE O CAMPEONATO:

16.1. Instrução ao competidor nos equipamentos:

Em horário pré-estabelecido pela organização, um responsável pelas empresas que fornecerão os equipamentos irá explicar o funcionamento e esclarecer dúvidas pertinentes ao funcionamento, antes da competição.

17. PROTOCOLO PARA O PREPARO DE CAFÉ:

- a) Taxa de 85 g por litro;
- b) Máquina de café filtrado ICBA BUNN ou Fluire?;
- c) Temperatura da água de 94°C;
- d) Tempo de extração 4 minutos;
- e) moagem para filtro sendo a retenção de 40 a 60% dentro de peneira de 30 mesh
- f) Fluxo de água contínuo sem by pass (1 ataque);
- g) Serão usadas garrafas térmicas de dupla camada, a vácuo, de 2,5 ou 4,8 litros marca Bunn;
- h) Filtro de papel próprio para Bunn;

18. AVALIAÇÃO DA COMPETIÇÃO E PONTUAÇÃO:

18.1. Avaliação da Competição:

Os blends serão avaliados por atributos, de acordo com o Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados, através do Perfil Sensorial Descritivo com escalas lineares não estruturadas de 0 a 10 em cada atributo.

Para o Campeonato ABIC de Blends de Café serão considerados apenas **05 (cinco) atributos** do Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados para avaliação dos juízes: Amargor, Adstringência, Acidez (Qualidade ou Intensidade), Doçura, Descritores quanto ao Aroma/Sabor.

As explicações de avaliação de cada atributo podem ser conferidas no Anexo I.

Na fase de Pré-Seleção, os competidores serão avaliados apenas pela banca de jurados.

Na fase Final, os competidores serão avaliados pelo PÚBLICO presente no Encafé e por uma BANCA DE JURADOS.

18.2. Avaliação pela Banca de Jurados (Pré-Seleção e Final):

Os juízes avaliarão a bebida da seguinte forma:

- a) Não haverá comunicação entre os juízes sobre as suas avaliações;
- b) O competidor fará o preparo através do método Fluire;
- c) Após o competidor servir a bebida, deverão ser aguardados 03 (três) minutos para que os juízes iniciem a avaliação;
- d) Cada juiz deverá degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua, deixando por alguns segundos para perceber a intensidade de cada atributo a ser avaliado;
- e) A bebida poderá ser descartada ou ingerida pelos juízes;
- f) Após isso, cada juiz deverá realizar suas anotações na Ficha Avaliativa, disponibilizada pela organização do evento, onde estarão indicadas as faixas de cada atributo e seus respectivos pesos, de acordo com a faixa de nota avaliada.
- g) Na fase de Pré-Seleção, as notas dos jurados representarão 100% da nota.
- h) Na fase Final, as notas dos jurados representarão 70% da nota.

18.3. Avaliação pelo PÚBLICO (Final):

O PÚBLICO avaliará a bebida da seguinte forma:

- a) A organização informará aos competidores a data, o local e o horário, onde os cafés deverão estar expostos para que haja a degustação e votação pelo PÚBLICO;
- b) O competidor fará o preparo através do método de percolação, servido em garrafas térmicas.
- c) Os cafés serão servidos de forma simultânea e ficarão em exposição por no mínimo 01 (uma) hora.
- d) Para participar da votação, a pessoa deverá obrigatoriamente provar os 03 (três) cafés oferecidos.
- e) Após a degustação, a pessoa realiza a sua votação.
- f) As notas do PÚBLICO representarão 30% da nota de cada participante.

18.3.1. Definição da Pontuação:

A pontuação é baseada na planilha de pontuação do Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Cafés Torrados. A planilha de pontuação inclui os pesos dos valores dados pelos juízes para cada um dos atributos avaliados.

A categoria pretendida deve se adequar às faixas de valores dos atributos conforme descrito abaixo:

DESCRITORES:

Será pontuado **01 (um) ponto** para cada desritor pertinente à categoria avaliada, se perceptíveis, quando a média dos avaliadores em relação à sua intensidade for igual ou acima de 2.

Café ESPECIAL:

Desritores: aromas florais, frutados, baunilha, mel, amadeirado (carvalho, cedro), leve aroma de especiarias, chocolate, mas que depende da espécie, terroir ou blend, e não necessariamente todos os aromas em conjunto.

Pontuação	ESPECIAL		
	0	1	2
Doçura	abaixo de 6,5	entre 6,5 a 8,0	acima de 8,0
Amargor	acima de 2,5	entre 1,5 a 2,5	abaixo de 1,5
Qualidade da Acidez	abaixo de 6,5	entre 6,5 a 8,0	acima de 8,0
Adstringência	acima de 2,5	entre 1,5 a 2,5	abaixo de 1,5

Café GOURMET:

Desritores: leves aromas florais, frutados, aromas mais intensos de caramelo, mel, baunilha, amêndoas, chocolate, mas que depende da espécie, terroir ou blend, e não necessariamente todos os aromas podem se apresentar conjuntamente.

Pontuação	GOURMET		
	0	1	2
Doçura	abaixo de 5,5 ou acima de 7,5	entre 5,5 a 6,0	entre 6,0 a 7,5
Amargor	acima de 4,5 ou abaixo de 2,5	entre 3,5 a 4,5	entre 2,5 a 3,5
Qualidade da Acidez	abaixo de 4,5 ou acima de 6,5	entre 4,5 a 5,5	entre 5,5 e 6,5
Adstringência	acima de 4,5 ou abaixo de 2,5	entre 3,5 a 4,5	entre 2,5 a 3,5

Café SUPERIOR:

Descritores: aromas de amêndoas, caramelo, chocolate, leve aroma frutado, especiarias, amadeirado (carvalho, cedro), mas depende da espécie, terroir ou blend, e não necessariamente todos os aromas podem se apresentar conjuntamente.

Pontuação	SUPERIOR		
	0	1	2
Doçura	abaixo de 4,5 ou acima de 6,0	entre 4,5 a 5,5	entre 5,5 a 6,0
Amargor	acima de 4,5 ou abaixo de 3,5	entre 4,0 a 4,5	entre 3,5 a 4,0
Intensidade da Acidez	abaixo de 4,0 ou acima de 6,5	entre 4,0 a 5,5	entre 5,5 a 6,5
Adstringência	acima de 4,5 ou abaixo de 3,5	entre 4,0 a 4,5	entre 3,5 a 4,0

Café TRADICIONAL:

Descritores: aromas intensos de tostado, especiarias, chocolate, herbal, mas depende da espécie, terroir ou blend, e não necessariamente todos os aromas podem se apresentar conjuntamente.

Pontuação	TRADICIONAL		
	0	1	2
Doçura	abaixo de 3,0 ou acima de 4,5	entre 3,0 a 3,5	entre 3,5 a 4,5
Amargor	acima de 6,0 ou abaixo de 4,5	entre 5,5 a 6,0	entre 4,5 a 5,5
Intensidade da Acidez	abaixo de 2,0 ou acima de 4,0	entre 2,0 a 3,0	entre 3,0 a 4,0
Adstringência	acima de 6,0 ou abaixo de 4,5	entre 5,5 a 6,0	entre 4,5 a 5,5

Obs.: Cafés com aroma forte ou muito intenso de terra/mofo, queimado e/ou químico serão desclassificados.

18.3.2. Cálculo Final da nota do competidor:

A nota de cada competidor será formada da seguinte forma:

- Fase PRÉ-SELEÇÃO: Será realizada a média dos pesos atribuída pelos juízes da competição, classificando-se os 03 (três) primeiros colocados.
- Fase FINAL: nesta fase, a nota de cada competidor será constituída da seguinte forma:
 - Média dos juízes em relação ao somatório dos pontos atribuídos a cada atributo;
 - A nota atribuída pela banca de jurados representará 70% da nota de cada competidor;
 - Contagem dos votos atribuído pelo PÚBLICO;
 - A nota atribuída pelo PÚBLICO representará 30% da nota de cada competidor.

18.4. EMPATE:

Se houver um empate entre 2 ou mais competidores, o competidor com a maior pontuação no atributo **DOÇURA** será melhor classificado, ainda havendo empate segue as notas dadas nos atributos, AMARGOR, ACIDEZ, ADSTRINGÊNCIA E DESCRIPTORES, nesta ordem.

Se a ainda estiver empate, a votação do público, na FASE FINAL, será utilizada para ranquear o competidor.

19. CORPO TÉCNICO DE JURADOS:

A organização será responsável por eleger a banca avaliadora que deverá ser composta de 03 a 05 juízes.

20. PREMIAÇÃO:

O primeiro colocado receberá um **prêmio, em dinheiro, no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**. O valor será depositado em conta bancária do vencedor do campeonato no prazo de até 30 (trinta) dias.

21. DEBRIEFING:

Após a competição, os competidores terão a oportunidade de conversar com os juízes, de forma a entender melhor sobre sua participação, podendo o debriefing acontecer pessoalmente ou online.

22. QUESTÕES TÉCNICAS:

Durante a competição, se o competidor acreditar que há um problema técnico com qualquer um dos equipamentos fornecidos pela organização, deve entrar em contato com o Juiz Principal.

Se o Juiz Principal concordar que há um problema técnico que pode ser facilmente resolvido, ele decidirá a quantidade apropriada de tempo creditada para o competidor. Uma vez que o técnico tenha corrigido o problema, o tempo do competidor será retomado.

Se o problema técnico não puder ser resolvido atentamente, o Juiz Principal decidirá se o competidor deve ou não esperar para continuar a sua concorrência ou parar e começar de novo, num momento a ser realocado.

Se um competidor tiver que interromper seu tempo de competição, o competidor, juntamente com o Juiz Principal e o gerente de palco, agendará o competidor para competir, na íntegra, novamente mais tarde.

Se for determinado que o problema técnico é devido a um erro do competidor, o Juiz Principal pode determinar que nenhum tempo adicional será dado ao mesmo, e o tempo de preparação ou competição será retomado sem que o tempo seja creditado.

23. COMENTÁRIOS GERAIS:

Casos omissos neste regulamento serão deliberados pela banca organizadora.

24. APROVAÇÃO:

24.1. Data inicial de aprovação: Este Regulamento foi aprovado em 03/10/2023.

24.2. Data de Revisão 01: Este Regulamento foi revisado na data de 04/10/2023, nos itens abaixo:

- a) Item 14.2 “g”: correção ortográfica “cronômetro”
- b) Item 17 “b”: correção ortográfica “retirada da palavra duplicada ICBA”
- c) Item 17 “e”: correção ortográfica “mesh”
- d) Item 18.2 “b”: retirada do ponto de interrogação ao final do item.

24.3. Data de Revisão 02: Este Regulamento foi revisado na data de 18/10/2023, nos itens abaixo:

- a) Item 8 – Descrição das Categorias.

CAMPEONATO ABIC DE BLEDS DE CAFÉ

ANEXO I

Os atributos e as descrições, assim como a forma de avaliar deve ser seguida conforme abaixo:

FRAGRÂNCIA

Odor de certas substâncias vegetais. É a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído conforme a inalação dos compostos aromáticos são liberados.

Avaliar a fragrância, colocando o pó em um recipiente de vidro e inalando pelo nariz (via ortonasal).

Fraco: Pouco intenso, inexpressivo Forte: Muito intenso, potente.

AROMA E SABOR DA BEBIDA

Propriedades de alguns compostos de impressionar o olfato e o paladar. Aroma: percepção olfativa causada pelos voláteis liberados da bebida ainda quente. Sabor: sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca da bebida quente, morna e/ou fria.

Avaliar o aroma, inalando pelo nariz (ortonasal). Sabor, degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade dos sabores. A bebida pode ser descartada ou ingerida.

Muitos defeitos: associada a pouca qualidade, presença de muito defeitos

Muito limpo, complexo: muita complexidade, muita qualidade, ausência de defeitos

DESCRITORES DE AROMA E SABOR

Quando a percepção é de bebida com sabor característico de café e livre de sabores estranhos, associados a boas práticas de produção como frutado, floral, caramelo, chocolate, amêndoas, especiarias. Ou quando a percepção é de bebida com perda de sabor de café e com presença de defeitos associados à colheita e pós colheita, como odor e sabor de terra, mofo, fermentado, associados à estocagem como velho, amadeirado, palha. Defeitos associados à torra, como verde, cozido, chamuscado, sabor estranho tipo terra, fermentado, medicinal, oxidado, borracha queimada, herbáceo, etc e associados à estocagem após a torra como rançoso, oxidado, insípido.

Avaliar o aroma, inalando pelo nariz (ortonasal).

Avaliar o sabor, degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade dos sabores. A bebida pode ser descartada ou ingerida.

0 Ausente

1 (Threshold) Difícil Perceber 2 Fraco

3 Moderado

4 Forte

DOÇURA

Gosto do doce. Percepção causada por substâncias como açúcares mais complexos como sacarose e simples como glicose, frutose e outros, que produzem gosto doce. Relativo à maturação do fruto.

Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade do gosto doce.

Pouco: pouco doce, imperceptível Muito: muito doce, intenso

CORPO

Percepção táctil de espessura do líquido na boca.

Degustar o café preparado, deslizando a língua em todo o palato da boca, percebendo as sensações tátteis.

Forte (encorpado): quando a sensação táctil é de recobrimento da língua, aveludado. Fraco (leve): quando a sensação táctil é mais tênue, podendo ser rala ou aguada, áspera.

ACIDEZ - INTENSIDADE

Qualidade ou sabor do que é, ou está ácido, acidade, azedia, azedume. É a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tártarico, acético, que produzem gosto ácido.

Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade da acidez

Pouco: pouco ácido, imperceptível

Muito: muito ácido, intenso

ACIDEZ - QUALIDADE

Qualidade ou sabor do que é, ou está ácido, acidade, azedia, azedume. É a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tártarico, acético, que produzem gosto ácido. Quando é natural e desejável é chamado de ácido e quando natural e indesejável é chamado azedo.

Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade da acidez.

Pouco: acidez azeda, desequilibrada.

Muito: acidez equilibrada, de qualidade.

AMARGOR

Percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafêico e quínico e outros compostos que produzem o gosto amargo.

Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade do gosto amargo.

Fraçoso: Pouco amargo

Forte: Muito amargo

ADSTRINGÊNCIA

É a sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão.

Degustar o café preparado, deslizando a língua em todo o palato da boca, percebendo as sensações tátteis.

Pouco: Bebida suave, desce redondo Muito: Bebida muito áspera, adstringente.

DEFEITOS

Defeitos associados à colheita e pós colheita, como odor e sabor de terra, mofo, fermentado, associados à estocagem como velho, amadeirado, palha.

Defeitos associados à torra, como verde, cozido, chamuscado, queimado e associados à estocagem após a torra como rançoso, oxidado, insípido. Café com excelente qualidade é aquele isento de defeitos. Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e perceber a intensidade do atributo defeitos.

Pouco: pouca percepção de defeitos.

Muito: quando os sabores e odores descritos acima são intensos.

SABOR RESIDUAL

Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Colocar uma porção da bebida na boca e depois segurar na boca durante alguns segundos e em seguida, rapidamente a bombear a laringe para forçar os vapores remanescentes na parte posterior do palato irem dentro da cavidade nasal.

Pouco: Quando a sensação residual é de queimado, indesejável, necessitando chupar uma bala para tirar o gosto residual.

Muito: Quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa.

INTENSIDADE

Percepção de persistência de sabor agradável na boca, quanto mais persistente o sabor do café mais intenso será a bebida. Degustar o café preparado, colocando uma porção da bebida na superfície da língua deixando por alguns segundos e percebendo a persistência dos sabores na boca

Pouco: quando a persistência do sabor é rápida, não permanece na boca.

Muito: quando a persistência do sabor é prolongada, permanece na boca.

Os juízes repetirão a avaliação pelo menos três vezes, enquanto a amostra esfria. Se a intensidade ou os atributos de uma seção mudarem à medida que as amostras esfriam, os juízes remarcarão as notas dos atributos.

A avaliação descritiva das amostras deve cessar quando as amostras esfriarem.