

Campeonato
Brasileiro

Blends de Café



ABIC

2026

Reg. v03 24/07/2025

Atualizações indicadas ao final do Regulamento, quando houver

INTRODUÇÃO:

A ABIC, Associação Brasileira da Indústria do Café, realiza em 2026 o 4º **Campeonato Brasileiro Blends de Café ABIC**.

O concurso 2026 será realizado em 3 etapas, sendo 02 etapas regionais e uma etapa nacional com os finalistas da competição.

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.

Os participantes poderão ouvir e trocar conhecimento em um workshop e participar de uma calibragem. Nas etapas seletivas os competidores criarão blends com grãos arábicas e canéforas, conforme o estilo de bebida definido para cada grupo. Já na fase final, além da criação do blend, os competidores precisarão torrar o café oferecido pela organização da competição.

1. OBJETIVO:

O Campeonato Brasileiro Blends de Café ABIC 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 Brasileiro Blends de Café ABIC, 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:

Organização do Campeonato:

Aline Marotti

Coordenador técnico:

Leandro Carlos Paiva

Orientação técnica:

Camila Arcanjo

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Requisito de Idade:

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

4.2. Despesas

Nas etapas Regionais, todas as despesas correrão por responsabilidade do competidor.

Na etapa Nacional, os custos de transporte e hospedagem para os finalistas da competição serão de responsabilidade da Organização do Campeonato.

Qualquer outra despesa pertinente à competição é de inteira providência do competidor, não sendo ressarcido de eventuais perdas, danos de terceiros, furtos de equipamento ou quaisquer materiais 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.

Caso haja desistência de algum competidor na etapa final, e caso a organização já tenha providenciado passagem e/ou hospedagem, o competidor deverá ressarcir à ABIC dos devidos gastos.

4.3. Café para competição:

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

4.4. Julgamento

Membros do corpo de juízes e membros da organização não podem participar do concurso como competidor 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.

4.8. Da participação nas etapas do campeonato:

Será limitada a participação de apenas 1 competidor por empresa em todas as etapas do campeonato. Caso seja sorteado mais de um participante da mesma empresa, seguirá no campeonato o primeiro nome sorteado, ou na desistência deste, será dada a vez ao próximo inscrito da empresa, desde que também tenha sido sorteado.

Caso o competidor seja desclassificado na primeira etapa seletiva, ele poderá se inscrever novamente para a próxima etapa seletiva.

5. INSCRIÇÃO:

5.1. Local de inscrição:

O competidor fará sua inscrição via site / formulário da ABIC.

5.2. Prazo de Inscrição:

O competidor terá um prazo para a realização de sua inscrição. Prazo **vide Anexo para cada etapa do Campeonato em questão**.

5.3. Limite de participantes:

O número de vagas é limitado a **15 participantes**. No **dia informado**, **vide Anexo da referida etapa do Campeonato**, haverá um sorteio através de uma plataforma de sorteio, que será transmitido ao vivo pelo Instagram @abiccafe.

Serão sorteados 20 participantes, onde os 15 primeiros estarão automaticamente inscritos no campeonato, restando 05 em fila de espera, caso haja desistência de algum participante.

6. ETAPAS, DATA E LOCAL DA COMPETIÇÃO:

O Campeonato será composto por 02 (duas) etapas regionais seletivas: etapa São Paulo e Minas Gerais, e uma etapa nacional final. De cada etapa regional, sairão até 03 (três) semifinalistas para a etapa nacional.

Os dias e locais de cada etapa serão definidos e comunicados posteriormente pela organização ABIC ([vide Anexo das etapas do Campeonato em questão](#)).

7. COMPETIÇÃO:

As etapas terão duração de 02 a 03 dias, conforme cronograma da organização do evento.

As etapas de Seleção São Paulo e Minas Gerais (Etapas Regionais), serão compostas de três fases:

- **FASE 1 – Classificatória:** passam para a próxima etapa até 03 (três) candidatos de cada grupo.
- **FASE 2 – Obrigatória:** passam para a próxima etapa todos os candidatos;
- **FASE 3 – Eliminatória:** três finalistas passam para etapa final.

Os competidores que passarem para da fase 1 (classificatória), competem na Fase 2 e 3. Classificam-se para a **ETAPA FINAL**, os 03 (três) competidores que somarem mais pontos na Fase 2 e 3.

Os competidores deverão trabalhar com os estilos definidos pelo Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados da ABIC: Especial, Gourmet, Superior e Tradicional. A organização definirá o estilo que cada grupo sorteado irá trabalhar.

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

Os competidores devem usar obrigatoriamente **o mínimo** de:

- **Etapas regional (São Paulo e Minas Gerais):**
 - **Fases 1 e 2:** 10% de canéfora
 - **Fase 3:** 15% de canéfora
- **Etapas nacional (local a ser definido):** 15% de canéfora

Obs.: O competidor que não usar percentual definido acima, será penalizado em 2,0 (dois) pontos:

8. DESCRIÇÃO DAS ETAPAS REGIONAIS

8.1. FASE 1 - Classificatória:

Todos os competidores participarão de um workshop, na fase 1 do campeonato, sobre o Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados (ACT) e sobre as categorias e estilos de certificação da ABIC.

Na **Fase 1** a organização do campeonato realizará um sorteio para definir o grupo de competidores e os estilos de cafés de cada competidor: Tradicional/Extraforte, Superior, Gourmet ou Especial, podendo ser todos esses estilos ou apenas os escolhidos pela organização.

Em virtude do número de competidores pode ocorrer de o campeonato não ter todos os estilos sorteados, ficando à critério da organização a definição dos estilos da competição.

Para a **Fase 1**, 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 **01h:00 (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 blend do café e o café preparado, para a avaliação dos jurados, no método filtrado conforme descrito no item 13, de acordo com a sua categoria.

Na **Fase 1**, os jurados selecionarão de **02 (dois) a 03 (três)** competidores de cada grupo, dependendo do número de inscritos em cada etapa, que irão para a Fase 2.

Passarão para a **Fase 2** os competidores que receberem as maiores pontuações dentro de cada grupo.

8.2. FASE 2 - Obrigatória

O competidor deve preparar um blend a partir de cafés torrados fornecidos pela Organização da competição, a serem entregues no momento de sua apresentação. Antes da competição será definida a categoria / estilo da bebida dessa fase para os competidores. Cada competidor terá 1h:00 (1 hora) para preparar e testar o blend e deverá entregar ao Coordenador Técnico o blend do café e o café preparado, para a avaliação dos jurados, no método filtrado conforme descrito no item 13, de acordo com a sua categoria.

Os juízes irão pontuar os cafés avaliados na Fase 2, cuja média dos pontos serão acumuladas com a pontuação da fase seguinte (Fase 3). Todos os competidores da Fase 2, seguem para a Fase 3.

8.3. FASE 3 – Eliminatória

Apresentação de um blend a partir de diferentes perfis de cafés arábicas e canéforas com cafés fornecidos pela organização da competição. Este blend deverá ser enquadrado na categoria definida pela organização do evento, de acordo com as descrições no item 10 deste Regulamento.

Cada competidor terá 01h:30 (uma hora e trinta minutos) para preparar e testar seu blend e deverá entregar ao Coordenador Técnico o blend do café e o café preparado, para a avaliação dos jurados, no método filtrado conforme descrito no item 13, de acordo com a sua categoria.

Serão classificados para a ETAPA FINAL, **03 competidores** que somarem as maiores pontuações.

9. ETAPA NACIONAL FINAL

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

A etapa nacional ocorrerá no segundo semestre de 2025. Local, data e horário serão definidos posteriormente pela organização do campeonato (vide anexo) e serão comunicados aos competidores de forma prévia.

9.1. DESCRIÇÃO DA ETAPA

Na fase final (etapa nacional) os competidores deverão realizar a torra e o blend do café de acordo com a categoria/estilo definido pela organização do campeonato.

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

Os competidores receberão da organização um volume de café em grão cru que deverá ser torrado e blendado para apresentação final junto ao júri técnico e popular.

Os competidores receberão ainda uma amostra de aproximadamente 50g de café já torrado, a fim de conhecerem previamente o perfil de cada um dos cafés disponibilizados para blends

Cada competidor terá **01h:50min (uma hora e cinquenta minutos)** para realizar a torra e os testes necessários para apresentação de seu blend final.

Na etapa nacional o competidor será avaliado:

- por sua apresentação;
- pela avaliação sensorial do júri técnico e
- pela avaliação do júri popular.

A organização do evento deverá comunicar até 48 horas antes da etapa nacional a programação do campeonato.

a) Apresentação e avaliação do júri técnico:

O preparo do café para o júri técnico será de responsabilidade do competidor.

A forma de preparo do café será aquela definida previamente pela organização do campeonato. O participante deverá fazer as seguintes explicações ao corpo técnico de jurados:

- (1) Sua participação no campeonato;
- (2) Definição de seu blend;
- (3) Justificativa da escolha do seu blend;
- (4) Perfil de Torra;
- (5) Descritores encontrados na bebida.

O competidor fará uma explanação sobre os itens listados acima e após o júri técnico fará a avaliação da bebida usando o Protocolo Brasileiro de Avaliação de cafés torrados.

b) Apresentação ao júri popular:

O preparo do café para o júri popular poderá ser realizado pela equipe técnica do campeonato ou pelo próprio competidor. O café ficará à disposição do júri popular, dispostos em garrafas térmicas, pelo período máximo de 2 horas, contados do momento do preparo do café.

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

10. DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS DE CAFÉS:

Os Estilos de cafés torrados do campeonato serão definidas em sorteio podendo ser: Especial, Gourmet, Superior e Tradicional.

Especial – bebidas com doçura de alta a muito alta; intensidade da acidez de moderada a alta; característica da acidez de moderada a muito característica; amargor: muito baixo a baixo; adstringência: muito baixa a baixa e com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanhas; caramelizado, caramelo ou doce e frutado; ou com intensidade entre fraca e forte de alcoólico; baunilha; chocolate ou cacau e fermentado; ou com intensidade entre fraca a muito forte de floral e mel. Devem estar ausentes as notas descritivas: animálico ou curral; azedo; borracha; fenólico, químico ou medicinal; madeira, papelão ou sacaria; queimado, defumado ou cinzas; terroso, mofo ou sujo; vegetal e verde.

Tradicional – bebidas com doçura muito baixa a baixa, intensidade da acidez: baixa a moderadamente baixa, característica da acidez pouco a moderadamente característica; amargor de moderado a alto; adstringência de moderada a alta e com no mínimo uma nota com intensidade de FRACA a forte de amadeirado, cedro ou carvalho; chocolate ou cacau; especiarias; herbáceo; madeira, papelão ou sacaria; tostado ou torrado.

Superior – bebidas equilibradas com doçura moderada, intensidade da acidez moderada, característica da acidez: moderada; amargor moderado, adstringência moderada e com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanhas; caramelizado, caramelo ou doce; chocolate ou cacau; frutado; tostado ou torrado; e, ou com intensidade entre fraca a moderada de cereal; mel. Devem estar ausentes as notas descritivas: animálico ou curral e borracha.

Gourmet - bebidas com doçura de moderada a alta; intensidade da acidez moderada a alta; característica da acidez moderada a muito característica; amargor baixo a moderadamente baixo; adstringência baixa a moderadamente baixa com no mínimo uma nota com intensidade de moderada a muito forte de amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanha; caramelizado, caramelo ou doce; frutado; mel; ou com intensidade entre fraca a muito forte de chocolate ou cacau; floral; ou com intensidade entre forte a muito forte de tostado ou torrado; devem estar ausentes notas descritiva: animálico ou curral; azedo; borracha; fenólico, químico ou medicinal; madeira, papelão ou sacaria; terroso, mofo ou sujo; vegetal e verde.

11. AMOSTRA GUIA OU WARM UP:

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

12. MÉTODO DE PREPARO DA BEBIDA:

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

A organização irá disponibilizar um método de preparo oficial do café do Campeonato de Blend.

Na **etapa Regional Fase 1 – Classificatória**, será facultado ao competidor que desejar, levar seu próprio método de preparo para café filtrado; nas demais fases, o preparo será realizado de acordo com a definição da organização. O equipamento levado pelo competidor será revisado pelo coordenador técnico, garantindo conformidade com as regras e prevenindo qualquer tipo de fraude.

13. PROTOCOLO PARA O PREPARO DE CAFÉ:

- Taxa de 80 g por litro;
- Método de preparo café filtrado podendo ser: porta filtro, Fluire, ou qualquer outro definido pela organização;
- Temperatura da água de 94° a 96°C;
- Moagem para filtro sendo a retenção de 40 a 60% dentro de peneira de 30 *mesh*
- Hidratação de 30% com posterior fluxo de água contínuo sem *by pass*;
- Serão usadas garrafas térmicas;
- Filtro de papel próprio para preparo;

14. 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 etapa de seleção.

15. 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.

16. ÁREA DE PALCO DE TORREFAÇÃO:

Durante o período de competição, em ambas as etapas, os não competidores (técnicos, *coaches* 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.

17. MÁQUINAS, ACESSÓRIOS E MATÉRIAS-PRIMAS:

17.1. Torrador de produção:

O modelo e marca do Torrador que será utilizado na FASE FINAL, será do fornecedor CARMOMAQ, demais detalhes serão divulgados no Anexo da Etapa Final, a ser enviado aos competidores semifinalistas.

17.2. 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) Jarra plástica
- d) Moinho marca BUNN ou similar.
- e) 15 xícaras de prova Nadir 170 ml nº 4406;
- f) 1 colher de prova;
- g) 2 copos plásticos;
- h) 1 Cronômetro.
- i) 1 Calculadora
- j) Papel toalha
- k) Porta filtro

- l) Filtro de papel
- m) Garrafa térmica
- n) Potes de plástico

17.3. 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.

18. INSTRUÇÃO DO COMPETIDOR ANTES DA COMPETIÇÃO:

18.1. 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, a Organização 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.

Antes de cada fase, um responsável fornecerá os equipamentos e irá explicar o funcionamento e esclarecer dúvidas pertinentes ao funcionamento, antes da competição.

18.2. 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 à desqualificação pela organização. A organização do evento não se responsabilizará pelos custos de transporte e hospedagem de treinadores e assistentes de equipe.

18.3. Seja Pontual:

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

18.4. 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.

19. AVALIAÇÃO DA COMPETIÇÃO:

19.1. Avaliação da Competição:

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

Para o Campeonato Brasileiro Blends de Café ABIC serão considerados apenas **04 (quatro) atributos** do Protocolo Brasileiro de Avaliação de Cafés Torrados para avaliação dos juízes: **Doçura, Acidez (Característica ou Intensidade), Amargor, Adstringência, além das Notas descritivas quanto ao Odor/Sabor da bebida.**

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

Na fase estadual (São Paulo e Minas Gerais), os competidores serão avaliados apenas pela banca de jurados.

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

19.2. Avaliação pela Banca de Jurados (Etapa Seletiva 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 definido pela organização;
- 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 Seletiva, as notas dos jurados representarão 100% da nota.
- h) Na fase Final, as notas dos jurados na avaliação sensorial representarão: 80% da nota.

19.3. 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) através do método de percolação, servido em garrafas térmicas.
- c) Os cafés serão servidos de forma simultânea e ficarão em exposição por no máximo 02 (duas) horas, ou até que o café da primeira garrafa acabe.
- d) Para participar da votação, a pessoa deverá obrigatoriamente provar todos os cafés oferecidos.
- e) Após a degustação, a pessoa realiza a sua votação.
- f) As notas do PÚBLICO representarão 20% da nota de cada participante.

20. PONTUAÇÃO:

20.1. Definição da Pontuação:

A pontuação é baseada na apresentação do competidor e na planilha de pontuação do Protocolo Brasileiro de Avaliação 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 descritos na tabela de pontuação dos atributos, bem como apresentar os descritores de cada estilo de café:

20.2. Definição da Pontuação em relação ao tempo de apresentação:

O competidor terá 08 (oito) minutos para preparar o café, apresentar as características de sua bebida, conforme item abaixo, e servir o café aos jurados

O competidor que cumprir a apresentação dentro do tempo, será bonificado em 1,0 (um) ponto.

Para cada 30 segundos de atraso, mesmo que incompletos, o competidor será penalizado em 0,2 (zero vírgula dois) décimos de pontos.

20.3. Definição da Pontuação da apresentação dos competidores da etapa final:

Após o júri realizar a prova da bebida, o participante deverá realizar as explicações indicadas abaixo ao corpo técnico de jurados, que serão pontuadas da seguinte forma:

- (1) Sua participação no campeonato – até 0,25 pontos
- (2) Definição de seu blend – até 0,25 pontos
- (3) Justificativa da escolha do seu blend – até 0,25 pontos
- (4) Ponto de torra – até 0,25 pontos
- (5) Três notas descritivas que caracterizam o estilo da bebida sorteada – 0,5 pontos por cada nota descritiva identificada pelos juízes.

20.4. Pontuação dos Descritores:

Será pontuado 0,4 (zero vírgula quatro) décimos de pontos para cada descritor pertinente ao estilo avaliado, que for perceptível por no mínimo 40% dos avaliadores e quando a intensidade percebida estiver dentro dos valores indicados na descrição dos estilos. Caso contrário, os descritores serão desconsiderados.

Será deduzido 0,5 (meio) pontos para cada descritor que deve estar ausente na categoria avaliada e que for perceptível por no mínimo 40% dos avaliadores e quando a intensidade percebida for igual ou acima de 2.

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

20.5. Tabela de pontuação dos Atributos:

Pontuação	ESPECIAL		
	0	1	2
Doçura	< 5,0	entre $\leq 5,0$ e $\geq 7,5$	> 7,5
Amargor	> 3,5	Entre $\leq 3,5$ e $\geq 1,5$	< 1,5
Acidez Característica	< 5,0	entre $\geq 5,0$ e $\leq 7,0$	> 7,0
Adstringência	> 3,5	entre $\leq 3,5$ e $\geq 2,0$	< 2,0

Pontuação	GOURMET		
	0	1	2
Doçura	< 4,0 ou > 6,5	entre $\geq 4,0$ e $\leq 6,5$	entre $\geq 4,5$ e $\leq 6,0$

Amargor	> 4,5 ou < 1,5	entre $\geq 1,5$ e $\leq 4,5$	entre $\geq 2,0$ e $\leq 4,0$
Intensidade da Acidez	< 4,0 ou > 6,5	entre $\geq 4,0$ e $\leq 6,5$	entre $\geq 4,5$ e $\leq 6,0$
Adstringência	> 4,5 ou < 1,5	entre $\geq 1,5$ e $\leq 4,5$	entre $\geq 2,0$ e $\leq 4,0$

	SUPERIOR		
Pontuação	0	1	2
Doçura	< 2,5 ou > 5,0	entre $\geq 2,5$ e $\leq 5,0$	entre $\geq 3,0$ e $\leq 4,5$
Amargor	> 6,0 ou < 3,0	entre $\geq 3,0$ e $\leq 6,0$	entre $\geq 3,5$ e $\leq 5,5$
Intensidade da Acidez	< 2,5 ou > 6,0	entre $\geq 2,5$ e $\leq 6,0$	entre $\geq 3,0$ e $\leq 5,5$
Adstringência	> 5,5 ou < 3,0	entre $\geq 3,0$ e $\leq 5,5$	entre $\geq 3,5$ e $\leq 5,0$

	TRADICIONAL		
Pontuação	0	2	2
Doçura	< 1,5 ou > 4,5	entre $\geq 1,5$ e $\leq 4,5$	entre $\geq 2,0$ e $\leq 4,0$
Amargor	< 6,5 ou > 4,0	entre $\geq 4,0$ e $\leq 6,5$	entre $\geq 4,5$ e $\leq 6,0$
Intensidade da Acidez	< 2,0 ou > 4,5	entre $\geq 2,0$ e $\leq 4,5$	entre $\geq 2,5$ e $\leq 4,0$
Adstringência	< 6,5 ou > 4,0	entre $\geq 4,0$ e $\leq 6,5$	entre $\geq 4,5$ e $\leq 6,0$

20.6. Cálculo Final da nota do competidor:

A nota de cada competidor será formada da seguinte forma:

- Etapa estadual** SÃO PAULO E MINAS GERAIS: média da nota final atribuída pelos juízes, resultante do somatório das Fases 2 e 3 da competição, classificando-se até 03 (três) participantes para a Etapa Final.
- Etapa nacional:** a nota de cada competidor será constituída da seguinte forma:
 - Média do somatório dos valores atribuídos às notas atribuídas para cada um dos juízes, mais;
 - Somatório da pontuação obtida pelo cumprimento do tempo de apresentação junto aos juízes, mais;
 - Somatório da pontuação referente a apresentação do participante junto aos juízes, mais
 - Pontuação obtida pela votação do público.
 - A nota atribuída pela banca de jurados representará 80% da nota de cada competidor;
 - Contagem dos votos atribuído pelo público que representará 20% da nota de cada competidor.

$$\text{Nota Final} = 0,8\{[(\text{MEDNotas Juiz})] + \Sigma \text{ tempo de apresentação} + \Sigma \text{ apresentação}\} + 0,2(\text{nota público})$$

21. 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 seguem as notas dadas nos atributos, AMARGOR, ACIDEZ, ADSTRINGÊNCIA E MAIOR NÚMERO DE NOTAS DESCRITIVAS ASSERTIVAS, nesta ordem.

Na Etapa Regional: utiliza-se os critérios para desempate definidos acima, levando-se em consideração as notas obtidas na **FASE 3**.

Na Etapa Nacional: se mesmo utilizando os critérios de desempate, ainda houver empate, utiliza-se a

votação do público para ranquear o competidor. Ainda permanecendo, o prêmio será dividido pelos vencedores.

22. CORPO TÉCNICO DE JURADOS:

A organização será responsável por eleger a banca avaliadora que deverá ser composta de no mínimo 03 juízes.

23. PREMIAÇÃO:

Os 03 (três) primeiros colocados receberão um **prêmio, em dinheiro, no valor de:**

1º colocado: R\$ 8.000,00 (oito mil reais) + troféu

2º colocado: R\$4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) + troféu

3º colocado: R\$2.800,00 (dois mil e oitocentos reais) + troféu

O valor será depositado em conta bancária do vencedor do campeonato no prazo de até 30 (trinta) dias.

24. 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.

25. 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.

26. COMENTÁRIOS GERAIS:

Casos omissos neste regulamento serão deliberados pela banca organizadora.

27. APROVAÇÃO e REVISÕES:

27.1. Data inicial de aprovação: Este Regulamento foi aprovado em 10/07/2026.

CAMPEONATO BRASILEIRO BLENDS DE CAFÉ ABIC

ANEXO I

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

Intensidade global do odor do pó de café: Soma total dos odores de determinadas substâncias vegetais; é a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído à medida que os compostos aromáticos são inalados pelo nariz, independentemente da nota ou da característica apresentadas. A intensidade global do odor do pó de café pode variar conforme a seguir:

fraco (valor 1): Pouco intenso, inexpressivo;

forte (valor 9): Muito intenso, potente.

Complexidade do odor da bebida: Propriedades de alguns compostos de impressionar o olfato, ou seja, esta complexidade é determinada quando se obtém a percepção de uma bebida com odor e sabor característico de café e livre de sabores estranhos, associados a boas práticas de produção, como frutado, floral, caramelo, chocolate, amêndoas, amadeirado, especiarias, fermentado ou herbáceo; ou a percepção é de bebida com perda de odor e sabor de café e com presença de defeitos associados à colheita e à pós-colheita, ao armazenamento, à torra e à pós-torra, sendo esses percebidos como odor e sabor de terra, mofo, envelhecido, madeira, sacaria, palha, verde, cozido, chamuscado, fermentado (azedo), medicinal, borracha queimada, rançoso, oxidado, insípido. A complexidade do odor do café pode variar de muitos defeitos a muito limpo, complexo conforme a seguir:

muitos defeitos (valor 1): associada a pouca qualidade, presença de muito defeitos;

muito limpo, complexo (valor 9): muita complexidade, muita qualidade, ausência de defeitos.

Complexidade do sabor da bebida: Propriedades de alguns compostos de impressionar o paladar, conforme item anterior (Complexidade do odor da bebida). A complexidade do sabor do café pode variar conforme a seguir:

muitos defeitos (valor 1): associada a pouca qualidade, presença de muito defeitos;

muito limpo, complexo (valor 9): muita complexidade, muita qualidade, ausência de defeitos.

Notas descritivas: são 25 notas descritivas a serem avaliadas em escala de cinco pontos: alcoólico; amadeirado, cedro ou carvalho; amendoado ou castanha; animalico ou curral; azedo (ex.: pretos verdes, ardidos); baunilha; borracha; caramelizado, caramelo ou doce; cereal; chocolate ou cacau; cozido ou assado; envelhecido, oxidado ou rançoso; especiarias; fenólico/químico/medicinal; fermentado; floral; frutado; herbáceo; madeira, papelão ou sacaria; mel; queimado, defumado ou cinzas; terroso, mofo ou sujo; tostado ou torrado; vegetal e verde. Indicar as notas descritivas percebidas com uso da escala:

0 Ausente ou abaixo do limite de percepção;

1 Fraco;

2 Moderado;

3 Forte;

4 Muito Forte.

Doçura: gosto básico produzido por soluções aquosas diluídas de substâncias naturais, como sacarose, glicose ou frutose. NOTA: Comumente associado a descritores de aroma doce como frutado, chocolate e caramelo. É dependente da maturação do fruto do café (café-cereja). Também pode ser afetado pelo método de processo. A doçura do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): pouco doce, imperceptível;

muito (valor 9): muito doce, intenso.

Corpo: percepção tátil de espessura do líquido na boca e recobrimento da língua, relacionado à oleosidade, à viscosidade e à densidade. O corpo do café pode variar conforme a seguir:

pouco ou leve (valor 1): sensação tátil é mais tênue, podendo ser rala ou aguada, áspera;

muito ou incorporado (valor 9): sensação tátil de recobrimento da língua, aveludado.

Acidez – Intensidade: intensidade do gosto ácido. Referente ao gosto básico, é a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, que produzem gosto ácido. A acidez-intensidade do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): pouco ácido, imperceptível;

muito (valor 9): muito ácido, intenso.

Acidez – Característica: é a percepção causada por substâncias como ácido cítrico, málico, tartárico, acético, que produzem gosto ácido. Quando é natural, ou característico de fermentação controlada, e desejável, é chamado de ácido, e quando, não desejável, referente a defeito do café, é chamado de azedo. A acidez-característica do café pode variar conforme a seguir:

pouco característica (valor 1): acidez azeda, desequilibrada. Por exemplo, presença de ácidos acético, isovalérico, butírico e/ou propiônico;

muito característica (valor 9): acidez limpa, equilibrada. Por exemplo, ácidos cítrico, málica, tartárica e/ou láctica.

Amargor: referente ao gosto básico, percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácido cafeico, ácido quínico e outros compostos que produzem gosto amargo. Este gosto é considerado desejável até determinado ponto. É afetado, principalmente, pelo tipo de processamento, pelo grau de torração e pelo método de preparo da bebida. Quanto mais escuro o ponto de torra, mais amargo é o café. O amargor do café pode variar conforme a seguir:

fraco (valor 1): pouco amargo;

forte (valor 9): muito amargo.

Adstringência: Sensação complexa, acompanhada por encolhimento, alongamento ou enrugamento da pele ou superfície da mucosa da boca. NOTA: No Brasil, algumas frutas que são conhecidas por sua adstringência são taninos de caqui não maduro e banana não madura. A adstringência do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): bebida suave, fina, delicada;

muito (valor 9): bebida muito áspera, adstringente.

Intensidade: percepção de persistência de sabor na boca, associado ao grau de torra e blend. Quanto mais persistente o sabor do café, mais intensa deve ser a bebida. A intensidade do café pode variar conforme a seguir:

pouco (valor 1): persistência do sabor suave, podendo ser rápida, não permanecendo na boca, porém, livre de sabores estranhos;

muito (valor 9): persistência do sabor prolongada, permanecendo na boca, destacando a sensação residual.

Defeitos da bebida: Defeitos percebidos na degustação da bebida do café produzida por impurezas e grãos defeituosos (e matérias estranhas) ou do processamento do café, presentes no produto.

Nenhum: bebida suave, fina, delicada, característica de café, livre de defeitos e impurezas.

Intenso: odor e sabor intenso de terra, mofo, rançoso, borracha, tabaco, queimado, madeira, azedo, conferidos pelos grãos defeituosos, como ardido, preto e verde e impurezas como terra, areia, paus e cascas.

Sabor Residual: Persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café.

Fraco: quando a sensação residual é de queimado, indesejável

Forte: quando a sensação residual é agradável, doce e ácida, limpa

Qualidade Global: é a percepção conjunta dos aromas e sabores da bebida e de seu grau de intensidade e complexidade, sendo esta qualidade global expressa em uma escala de 0 a 10.

Nota: Sabores característicos do café se traduzem pela percepção de equilíbrio e harmonia da bebida durante e após a degustação.

Podem incluir amargor típico, mas não O resultante da excessiva torra do grão (ou carbonização); presença não preponderante do sabor de defeitos (verdes escuros, pretos, ardidos, preto-verdes) ou inexistência do gosto azedo.

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.

Reg. v01, Rio de Janeiro, 10 de julho 2026.

Elaboração e revisão:

Aline Marotti

Coordenadora de Qualidade

Coordenador técnico:

Leandro Carlos Paiva

Orientação técnica:

Camila Arcanjo