



Regulamento

Torrefação do Ano é uma competição organizada pela **Atila Torradores Inteligentes**, com o apoio de empresas parceiras que compartilham o objetivo de fomentar a evolução técnica e qualitativa das torrefações brasileiras.

O evento busca promover a excelência por meio de desafios que estimulam a criatividade, a consistência e outras competências fundamentais para o desenvolvimento de uma torrefação de alta qualidade. Além disso, tem como compromisso gerar conhecimento por meio de conteúdos técnicos transparentes, com dados acessíveis sobre os processos de torra e avaliações, incentivando a troca positiva de experiências entre os participantes.

Os cafés utilizados nesta edição são produzidos pela **Fazenda Santa Cruz**, que, além de fornecer as amostras oficiais da competição, contribui ativamente para a organização do evento, sempre com o objetivo de oferecer uma experiência de alto nível para todas as torrefações participantes.

FORMATO DA COMPETIÇÃO

Para avaliar de forma justa e consistente, a competição é realizada em etapas da seguinte forma.

Inscrição online: onde serão feitas as inscrições das torrefações que se enquadram nos critérios descritos nesse documento. Não há limite de vagas.

Etapa eliminatória: as torrefações inscritas torram os cafés em suas próprias torrefações, podendo usar qualquer torrador, modelo e marca e então enviam os cafés e a ficha de consistência para serem avaliados no Atilla Lab BH por uma equipe de juízes, que definirá o ranking e as finalistas.

Etapa final: as torrefações finalistas terão no espaço Torra Experience, durante a Semana Internacional do Café, um tempo pré estabelecido para treinamento e torra final. Nas etapas presenciais até 2 membros da torrefação (previamente cadastrados) poderão estar na área de torra e prova. Nenhum membro da torrefação poderá participar em outra torrefação, mesmo que haja vínculo de trabalho, consultoria etc. Caso haja necessidade de alteração de um dos membros, deverá ser avisado à organização com **mínimo de uma semana de antecedência.**

O decorrer das etapas contará com diversas modalidades e critérios de avaliação, o ranking oficial será calculado pela soma das pontuações obtidas em cada categoria.

Inscrição online - 18 a 22 de junho de 2025

As inscrições começam no dia **18 de junho** e terminam às 23:59h do dia **22 de junho**. Para a inscrição ser validada, deverá ser preenchido o formulário disponível na página da Atilla e o pagamento da taxa de inscrição.

Só serão aceitas as inscrições que cumpram todos os requisitos aqui descritos.

- O preenchimento do formulário e pagamento devem ser feitos dentro do prazo citado acima.
- Os dados preenchidos no formulário deverão conter informações verídicas.
- Poderão ser inscritos dois membros por torrefação. Uma pessoa pode ser membro de apenas uma torrefação, caso um nome se repita em outra, ambas as inscrições serão anuladas.
- Cada torrefação, possui direito a apenas uma inscrição.

Confirmada a inscrição, a torrefação tem o direito de participar do Torrefação do ano Brasil 2025 e receberá o Kit com os cafés que fazem parte da etapa eliminatória.

Conteúdo do Kit: 1,5Kg de cada amostra (2 cafés) + 1 camisa do evento.

As torrefações receberão a confirmação de participação após inscrição e pagamento pelo whatsapp preenchido. Caso tenha qualquer problema de falta de comunicação, contate a organização imediatamente pelo whatsapp (31) 984128155 do diretor do campeonato Johann.

Etapa eliminatória - 28 de Julho a 26 de Setembro de 2025

Os kits serão enviados para as torrefações participantes no dia 28 de Julho

Envio dos Cafés

As torrefações deverão enviar de volta para avaliação uma amostra de cada um dos cafés recebidos. Apenas uma amostra de cada contendo pelo menos 150g.

Se for enviada mais de uma amostra de algum dos cafés ou quantidade menor que 150g, nenhuma amostra será avaliada. Os cafés devem ser enviados para:

Industrial Atila Ltda.

Avenida Heráclito Mourão de Miranda, 1587

Serrano, Belo Horizonte - MG

Cep: 30882-640

CNPJ: 046314630001-02

Os cafés a serem enviados para avaliação devem ser torrados conforme recebido, nenhuma alteração em sua composição será tolerada. A tentativa de troca de cafés, alterações, ou qualquer atitude para tentar ter vantagem sobre outras torrefações, caracteriza no banimento da torrefação desse e todos os eventos futuros

O envio pode ser feito em qualquer embalagem, desde que seja devidamente identificada (Torrefação e identificação da amostra). É sugerido (não obrigatório) por questões de sustentabilidade ambiental que utilizem as embalagens recebidas. A embalagem não sofrerá avaliação. Informações confusas ou faltantes, farão com que as amostras fiquem impossibilitadas de serem avaliadas

Os cafés serão avaliados na Atilla Lab no dia **27 e 28 de Setembro**. Os cafés devem chegar na Atilla até o dia **26 de Setembro** até às **17 horas**. É de responsabilidade da torrefação que o café chegue até a data limite. Por mais que o evento tenha como objetivo ser justo, sabemos que imprevistos de logística podem ocorrer, porém a única forma de fazer uma comparação justa das amostras de todas as torrefações é na mesma data. Então se a entrega da torrefação não chegar a tempo, infelizmente não será validada.

Durante todo o período da etapa eliminatória, por questões de diferentes torrefações usarem máquinas com capacidades distintas, as torrefações estarão livres para comprar maiores quantidades de cafés direto com a produtora. A janela de pedido de compra estará aberta de **28 Julho** até **Setembro**, para que haja tempo suficiente de preparo e logística, até essa data, as produtoras manterão os valores de tabela do café, após essa data os cafés poderão ser vendidos sem restrição de quantidade e para compradores fora do campeonato.

Os cafés são de propriedade das torrefações, então em qualquer período do campeonato esses cafés podem ser utilizados pelas mesmas de forma comercial, em eventos, cupping abertos ou como bem entenderem para o público.

BRASIL | 2025

Água do cupping

Informaremos dados da água que usaremos no Atilla Lab para avaliação das amostras na modalidade cupping. A análise estará disponível em www.atilla.com.br/torrefacaodoanobrasil2025

Avaliação de consistência

Parte da pontuação total será dada através da "consistência" que é uma comparação da descrição dos atributos sensoriais feito pela torrefação com os dos juízes. É uma forma de avaliar diversos atributos, a habilidade da torrefação em identificar as notas sensoriais de um café, proporcionar a experiência ao consumidor de perceber as notas descritas, planejar esse resultado e torrar para atingir tal resultado. É

uma forma de avaliar se o resultado que foi feito, veio de forma consciente, planejada.

A avaliação de consistência é feita através de uma ficha que será enviada aos representantes das torrefações e deverá ser preenchida até **26 de Setembro às 23h59min**. O não preenchimento até a data, fará com que a torrefação some zero pontos nessa pontuação.

O ranking

Será feito um Ranking onde as melhores 19 colocadas irão ter o direito de participar da fase final. O ranking é feito pelo somatório de todas as pontuações (Cupping de cada um dos dois cafés do kit, Consistência de cada um dos cafés do kit). A vigésima vaga está reservada para a campeã do 3º campeonato de torra de Andradas by Atilla que ocorreu em abril deste ano.

Será lançada uma tabela com todas as pontuações discriminadas nas mídias do evento, porém com os nomes das torrefações codificados, as torrefações receberão seus códigos para poderem conferir suas pontuações e posição exata, com exceção das 19 finalistas. Em nenhum momento a organização irá divulgar publicamente os nomes e as posições das torrefações que ficaram abaixo do décimo nono lugar.

BRASIL | 2025

As pontuações

As pontuações de cupping valem até 100 pontos cada. Para a avaliação será usada a metodologia de prova da SCA. As pontuações de consistência valem 36 pontos cada, o formato de avaliação estará descrito ao final do anexo.

Pontuação máxima da etapa eliminatória: 272 pontos
Pontuação do Cupping da Amostra 1 - 100 pontos
Pontuação da Consistência da Amostra 1 - 36 pontos
Pontuação do Cupping da Amostra 2 - 100 pontos
Pontuação da Consistência da Amostra 2 - 36 pontos

Etapas Final - 5 a 7 de novembro de 2025

As 19 torrefações melhores ranqueadas na etapa eliminatória podem participar da etapa final.

As torrefações irão torrar durante a SIC os cafés a serem avaliados nessa etapa. Será fornecida a mesma quantidade de café para todas as torrefações, estrutura para torra e prova (treino e competição) com tempo determinado.

Nessa fase, serão analisadas as torras das duas amostras em cupping e será incluída também a análise de um Blend entre essas duas amostras provado em espresso.

O Blend, deverá conter o mínimo de 20% de cada amostra.

Treinamento 5 de novembro de 2025 - 1º dia da SIC

As torrefações terão uma hora para treinar com os cafés e o torrador que usarão na torra final.

Será estipulado via **SORTEIO** o horário das torrefações.

Caso seja necessário, uma torrefação pode realizar a troca de horários com outra torrefação, sendo informada a direção a troca.

Assim que começar o horário estipulado, cada torrefação receberá **1,5kg** de cada café ao entrar no espaço de torra para que seja realizado o treinamento com o café e o equipamento.

O tempo de treinamento é de **1 hora** e não poderá ser excedido. Caso alguma torrefação ainda esteja fazendo alguma atividade, deverá parar e seguir as instruções da organização.

A torrefação poderá levar consigo amostras do cafés de teste caso queiram, as embalagens nesse caso serão de responsabilidade da própria torrefação.

Haverá uma estrutura com xícaras, água quente e moedor que poderá ser usada durante **1 hora** no horário estabelecido para a torrefação após seu tempo de treinamento. A proporção, temperatura da água e granulometria do moedor serão informados.

Todas as torrefações tem o direito de receber a área de torra de forma limpa e organizada, contamos com as próprias torrefações para deixarem a área de torra ao término do seu uso limpa e organizada. A organização poderá ajudar ou instruir caso necessário.

Torra final 6 de novembro de 2024 - 2º dia da SIC

A ordem das torrefações e as máquinas serão as mesmas do treinamento.

Assim que começar o horário estipulado, cada torrefação receberá **1.5Kg** de cada café ao entrar no espaço de torra para que sejam realizadas as torras finais.

A área de prova estará liberada por **1 hora**, após o término do tempo de torra, caso a torrefação queira provar antes de decidir qual torra e/ou blend entregar.

Deverá ser entregue em um pacote com pelo menos **150g** de café as amostras a serem analisadas, o restante do café, será entregue a organização. na Etapa final, a torrefação deverá entregar além das amostras, um blend entre elas que contenha no **mínimo 20% de cada**. O não cumprimento dessas especificações, fará com que a amostra não seja analisada, resultando em zero pontos.

As amostras de origem única, podem ser de torras distintas, contanto que seja discriminada no pacote a quantidade usada de cada torra.

As torras de treino e final, serão acompanhadas pelo software **Cropster**. A torrefação é responsável pelo uso correto do software, em caso de dúvidas técnicas durante a operação a organização poderá auxiliar. Não salvar o perfil de torra realizado (caso seja o usado na amostra final), acarreta na **perda de 50 pontos**.

É de responsabilidade da torrefação entregar as amostras a serem analisadas à organização antes do término do tempo, bem como escrever de forma clara na embalagem da amostra as informações: nome da torrefação, amostra, blend, proporções e o perfil usado, caso mais de uma torra tenha sido feita. Amostras com informações incompletas ou confusas não serão analisadas.

As pontuações

As pontuações de cupping, de cada amostra e do Blend valem 100 pontos cada. Para a avaliação será usada a metodologia de prova SCA (com exceção do blend que será provado em espresso).

Pontuação máxima da etapa final : 372 pontos

Pontuação do Cupping da Amostra 1 : 100 pontos

Pontuação do Sensorial da Amostra 1 : 36 pontos

Pontuação do Cupping da Amostra 2 : 100 pontos

Pontuação do Sensorial da Amostra 2 : 36 pontos

Pontuação do Blend para espresso : 100 pontos

Ranking final

A ordem da posição final das torrefações é dada da maior pontuação para a menor. Será divulgada uma lista com todas as pontuações da final. Aparecerão os nomes das torrefações até o décimo lugar, as demais estarão codificadas e os representantes das mesmas, receberão seus respectivos códigos.

Em caso de empate os seguintes critérios de desempate serão aplicados respectivamente

- Pontuação do Blend
- Pontuação Primeiro Café
- Pontuação Primeira Etapa

Os Cafés

Para aqueles que desejarem adquirir mais cafés diretamente com as produtoras, **Atenção:**

Para cada produtora, estarão listadas ao fim das especificações das amostras, as empresas que elas usam, então a torrefação deve cotar o frete (estimar um volume racional) e já fazer o pedido para a produtora contendo: Endereço completo, CNPJ, Nome do responsável, telefone para contato, quantidade de café e empresa de frete (tipo de frete se tiver opções).

Amostra 1

Variedade:

Processo:

Altitude:

Valor:

Amostra 2

Variedade:

Processo:

Altitude:

Valor:

Consistência:

Consistência, é a forma de avaliar quantitativamente a habilidade de prova da torrefação. Sendo através da identificação dos atributos do café, comunicação com o público e/ou juízes através de descrições palpáveis, plausíveis, que proporcionem uma experiência positiva e portanto com consistência de replicar uma torra de forma que apareçam as notas sensoriais esperadas.

As torrefações irão descrever de 1 a 3 grupos de notas sensoriais esperadas dentro das opções disponibilizadas.

Os Juízes também irão descrever de 1 a 3 grupos de notas sensoriais da mesma forma. A avaliação contará com a presença de 4 Juízes.

Para cada grupo de nota identificado por cada juiz

- Se o competidor descrever o grupo g e o juiz j também o tiver identificado, soma-se **+3 pontos**

Por cada grupo de nota não identificado por cada juiz

- Se o competidor descreve um grupo g e o juiz j não o encontra, perde-se **1 ponto**.

Para cada grupo de nota identificado por todos os juízes

- Se o competidor **não** descrever esse grupo, aplica-se **-3 pontos** de punição.

Pontuação máxima de **36 pontos** e mínima de **0 pontos**.

Exemplo

Competidor descreveu: {Frutado, Doce, Floral}

Juiz 1 encontrou: {Sobretorrado, Doce, Noz}

Juiz 2 encontrou: {Sobretorrado, Doce}

Juiz 3 encontrou: {Sobretorrado, Frutado, Doce}

Juiz 4 encontrou: {Sobretorrado, Noz, Frutado}

2. Pontuação “por grupo” x cada juiz

Grupo	Juiz 1	Juiz 2	Juiz 3	Juiz 4	Subtotal por grupo
Frutado	-1	-1	+3	+3	+4
Doce	+3	+3	+3	-1	+8
Floral	-1	-1	-1	-1	-4

3. Penalidade por “todos os juízes” não descrita

- **Sobretorrado** apareceu em todos os Juízes (1, 2, 3 e 4).
- O competidor **não** descreveu Sobretorrado → aplicamos -3 **uma única vez**.

4. Total geral

$$(+4) + (+8) + (-4) + (-3)$$

Pontuação final do competidor: 5 pontos.

Metodologia de Avaliação

Nos anos anteriores, utilizamos a metodologia de pontuação da SCA para a avaliação dos cafés. No entanto, o crescimento do campeonato tornou inviável a aplicação rigorosa desse sistema, sem comprometer a justiça e a consistência das notas atribuídas.

Mantemos, contudo, os padrões técnicos do protocolo internacional no que diz respeito à metodologia de prova: proporção, temperatura e qualidade da água, entre outros aspectos, permanecem inalterados.

A única mudança ocorrerá na forma de **pontuação**:

Cada juiz atribuirá uma nota de 1 a 5 ao café avaliado. Em seguida, será calculada a média entre os juízes. Essa média passará por um escalonamento, considerando a nota laudada daquele café. Essa nota será a pontuação do Cupping.

