

Agricultura e Abastecimento

GABINETE DO SECRETÁRIO

Resolução SAA - 19, de 5-4-2010

Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído – Característica: CAFÉ TRADICIONAL

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, no uso de suas atribuições legais, e considerando:

o aparecimento no mercado de cafés de qualidade insatisfatória, inferior ou adulterados, gerando um nível elevado de insatisfação entre os consumidores destes produtos, além dos riscos com a falta da necessária segurança alimentar.

Resolve:

Artigo 1º - Definir a seguinte Norma e Padrões Mínimos:

NORMA PMQ 001/2010 PARA CAFÉ TORRADO EM GRÃO E CAFÉ TORRADO E MOÍDO – CARACTERÍSTICA: CAFÉ TRADICIONAL

1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deve obedecer o CAFÉ TRADICIONAL: Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído. A indicação desses padrões é orientativa, uma vez que o que deve interessar é que o produto final se enquadre na Qualidade Global, cuja descrição encontra-se indicada no item 10.2.

1.2. Âmbito de Aplicação: Aplica-se ao Café Torrado em Grão e ao Café Torrado e Moído, conforme classificação no item 2.2.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definições

2.1.1. Café Torrado em Grão: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica, C. liberica Hiern e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido.

2.1.2. Café Torrado Moído: é o Café Torrado em Grão submetido a processo de moagem adequado.

2.1.3. Qualidade Global da Bebida do Café é a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café; do equilíbrio entre a doçura e o amargor, da harmonia da bebida, do corpo, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.

2.2. CAFÉS TRADICIONAIS são aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados com robusta/conillon, desde que limpos, com bebida mole a rio e que atendam aos requisitos de qualidade global da bebida, conforme 4.2; 10.1 e 10.2;

2.3. Designação

O produto é designado de "Café Torrado" seguido de sua forma de apresentação (em grão ou moído).

Quando o Café de origem for descafeinado, deve ser acrescentado ao nome esta característica.

3. REFERÊNCIAS

3.1. AMERICAN PUBLIC ASSOCIATION. Compendium of Methods for Microbiological Examination of Foods. Speck, M.L. ed, 2a ed., Washington, 1984.

3.2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 5426/1985 Planos de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos, Rio de Janeiro, 1985.

3.3. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis, Ash, Ash Insoluble in Hydrochloric acid, 16o ed., Arlington, Virginia, USA, 1995.

3.4. BRASIL. Decreto-Lei n.º 986, de 21/10/69, Institui Normas Básicas de Alimentos. Diário Oficial da União [da República Federativa do Brasil], Brasília, 22 out. 1969. Seção 1, pt1.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS n.º 451, de 19 de setembro de 1997, Institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, no 124-E, 2 julho 1998. Seção 1, pt.1.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n.º 42, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, v.11-E, p.12-14, 16 jan.1998. Seção1, pt1.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria MS n.º 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, v.229, p.18415-18419, 02 dez.1993. Seção1, pt1.

3.8. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade do café cru em grão. Em consulta pública.

3.9. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION, FDA. Bacteriological Analytical Manual. 7th ed., Publicado por A.O.A.C. International, Arlington, Virginia, USA, 1.992.

3.10. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Determinação de Umidade por Karl Fischer, Extrato Aquoso e Nitrogênio Total, 3º ed., São Paulo, 1985, v.1.

3.11. International Organization for Standardization. ISO-10.095:1992(E) - Coffee - Determination of Caffeine Content - Methods using High Performance Liquid Chromatography, 1992.

3.12. International Organization for Standardization – ISO 10470 Green coffee – Defect reference chart, First Edition 1993-06-01

3.13. International Organization for Standardization – ISO 3509 Coffee and its products – Vocabulary, Third Edition, 1989-07-01

3.14. SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento Resolução SAA- 28, de 01/06/2007 – Define Norma Técnica para fixação de identidade e qualidade de café torrado em grão e café torrado moído.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. Composição

4.1.1. Ingrediente Obrigatório: cafés cru em grãos.

* CAFÉ TRADICIONAL deve ser constituído de café até tipo 8 COB, com bebida variando de mole a rio, excluindo-se o gosto rizoana, com um máximo de 20% de defeitos pretos,verdes e ardidos, e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas, robusta/conillon e cafés verdes claros, desde que o seu gosto não seja pronunciado e nem preponderante.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Físicas indicativas

Ponto de torra Disco Agrtron	CAFÉ TRADICIONAL
45 a 65	Moderadamente escuro a médio claro

4.2.2. Características Sensoriais e Qualidade global da bebida

Características	CAFÉ TRADICIONAL
Aroma	Fraco a moderado
Acidez	Baixa
Amargor	Fraco a moderadamente intenso
Sabor	Razoavelmente característico
Sabor estranho	Moderado
Adstringência	Moderada
Corpo	Pouco encorpado a encorpado
Qualidade global	Regular a Ligeiramente Bom

4.2.3. Características químicas

Umidade, em g/100g	máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	mínimo 0,7%
Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g	máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	mínimo 25,0%
Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g	mínimo 20,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	mínimo 8,0%

4.2.4. Acondicionamento: O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária e a preservação da qualidade:

CAFÉS TRADICIONAIS: embalagens tipo almofada ou a vácuo ou com atmosfera inerte ou com válvula aromática. Venda a granel admitida com outros tipos de embalagem, desde que com prazos de validade inferiores a 40 dias após a torração.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação específica.

6. CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

7.1. Considerações Gerais: os produtos devem ser obtidos respeitando as Boas Práticas de Fabricação.

O café torrado não deve ser consumido, quando estiver alterado ou adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem a sua especificação, cujo emprego é vedado, não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra de solúvel, borra de infusão de café torrado e moído).

7.2. Características macroscópicas: Deve obedecer à legislação específica.

7.3. Características microscópicas: Deve obedecer à legislação específica, e deve atender a:

Impurezas (cascas e paus), em g/100g	máximo 1%
--------------------------------------	-----------

7.4. Características microbiológicas: Deve obedecer à legislação específica.

8. PESOS E MEDIDAS

Deve obedecer à legislação específica.

9. ROTULAGEM

Deve obedecer à legislação específica, e ainda:

9.1. Na rotulagem do Café Torrado Descafeinado deverá constar o teor máximo de Cafeína.

9.2. Pode constar da rotulagem as indicações de uso e conservação.

9.3. Pode constar a variedade, a origem, a categoria de qualidade e ou denominação específica.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE / AMOSTRAGEM

A avaliação da identidade e qualidade deve ser realizada de acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados e/ou recomendados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical Manual (BAM), pelo Programa de Monitoramento da Qualidade do Café (ITAL/SINDICAFE), e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus comitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.

10.1. Métodos de análise

10.1.1 Avaliação da Qualidade Global da bebida do café

Para a avaliação da Qualidade Global, utiliza-se uma prova de xícara feita com o produto final, isto é, o café torrado e/ou moído. Os cafés são preparados em infusão com o uso de filtro de papel, usando-se a diluição de 10 g. de pó de café para 1,0 l. da bebida, a partir das amostras recebidas e que estão codificadas ou caso o café seja para "espresso", utilizar preparação conforme máquina de café "espresso".

Os avaliadores, em grupos de 4 ou 5 especialistas, provam as amostras codificadas (teste absolutamente cego) usando-se como referência uma amostra previamente preparada de um café de qualidade conhecida. A Secretaria de Agricultura e Abastecimento, através da sua Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios – CODEAGRO possui uma lista no endereço: http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/empresas_cafe/cafe_empresa.php?pg=9 de Laboratórios Credenciados

Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/degustar/descartar) e atribuem o seu conceito de Qualidade Global na Ficha de Avaliação, usando-se uma escala linear de 0 (zero) a 10 (dez);

A prova é feita por repetição para o mesmo grupo e, finalmente, é calculada a média das avaliações, isto representando a Qualidade Global das amostras; Certificação da Qualidade Global do Café

10.2. A Qualidade Global da amostra do café, calculada da forma como foi indicada no item anterior, estará representada por uma nota, representando a Categoria Tradicional:

- **CAFÉS TRADICIONAIS (T) - 4,5 ≤ T < 6,0**

0	4,5	6,0	7,3	10
Não recomendável para fornecimento		TRADICIONAL	Superior	Gourmet

