

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8 DE 11 DE JUNHO DE 2003

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o Artigo 87, Inciso II da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto n 167 4.629, de 21 de março de 2003, na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000 e que consta no Processo nº 21000.006212/2002-41, resolve:

Artº 1º - Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, em anexo.

Artº 2º - Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução desta Instrução Normativa serão resolvidas pela Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo deste Ministério.

Artº 3º - Esta Instrução entra em vigor na data de sua publicação.

Artº 4º - Fica revogada a Instrução Normativa nº 048, de 16 de agosto de 2002.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE PARA CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU

1. Objetivo: O presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e de qualidade para a classificação do Café Beneficiado Grão Cru.

2. Definição do Produto: Entende-se por Café Beneficiado Grão Cru o endosperma do fruto de diversas espécies do gênero *Coffea*, principalmente *Coffea arábica* e *Coffea canephora* (robusta ou conilon).

3. Conceitos para efeito deste Regulamento: considera-se:

3.1 Umidade: percentual de água encontrado na amostra do produto, a qual deverá se apresentar isenta de matérias estranhas e impurezas.

3.2 Matéria estranha: Detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, tais como pedras ou torrões.

3.2.1 Pedra ou torrão: qualquer pedra ou torrão, de diferentes tamanhos oriundos da varrição ou fragmentos do piso do terreiro.

3.3 Impureza: Casca, pau e outros detritos provenientes do próprio produto.

3.3.1 Casca: Fragmento de casca seca do fruto do cafeeiro, de diversos tamanhos, proveniente da má regulagem da máquina beneficiar.

3.3.2 Pau: Fragmento do ramo do cafeeiro.

3.4 Grão preto: Grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.

3.5 Grão ardido: Grão ou pedaço de grão que apresenta coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos.

3.6 Grão preto-verde: Grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.

3.7 Grão verde: Grão imaturo, com película prateada aderida, com sulco central fechado e de coloração verde em tons diversos.

3.8 Marinheiro: Grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou parcialmente retirado.

3.9 Quebrado: Peça de grão, de forma ou tamanho variável.

3.10 Concha: Grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

3.11 Coco: Grão que não teve a casa retirada no beneficiamento.

3.12 Miolo de concha: Grão plano e pouco espesso resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

3.13 Grão mal granado: Grão com formação incompleta, apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.

3.14 Grão esmagado: Grão que se apresenta com a forma alterada devido ao esmagamento.

3.15 Grão brocado: Grão danificado pela broca do café, apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos, podendo ser:

3.15.1 Brocado sujo: Grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta com partes pretas ou azuladas;

3.15.2 Brocado rendado: Grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta com três ou mais furos e sem partes pretas;

3.15.3 Brocado limpo: Grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta sem partes pretas;

3.16 Grão triângulo: Grão de formato triangular por ter se desenvolvido no fruto três ou mais sementes.

3.17 Grão grinder: Grão quebrado que vazar nas peneiras inferiores à peneira 14 (14/64”), com pelo menos 2/3 de grãos inteiros.

3.18 café cabeça: Grão composto por dois grãos imbricados, oriundos de fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário. Não será considerado defeito, a menos que se separe dando origem à concha e miolo de concha.

3.19 café melado (peliculado): Grão perfeito, tendo entretanto a película do endosperma aderida devido à fatores climáticos e coloração marrom, ligeiramente aveludada.

3.20 Grão pálido: Grão que se apresenta com coloração amarelada, destoando da amostra, após a mesmo ter sido submetida à “*Torração Americana*”.

4 Classificação: O Café Beneficiado Grão Cru será classificado em CATEGORIA, SUBCATEGORIA, GRUPO, SUBGRUPO, CLASSE e TIPO, segundo à espécie, formato do grão e a granulometria, o aroma e o sabor, a bebida, a cor e a qualidade, respectivamente.

4.1 Categoria de acordo com a espécie: O Café Beneficiado Grão Cru será classificado em 2 (duas) categorias :

4.1.1 Categoria I: Café proveniente da espécie *Coffea arabica* .

4.1.2 Categoria II: Café proveniente da espécie *Coffea canephora* .

4.2 Subcategoria: O Café Beneficiado Grão Cru, segundo o formato do grão e a sua granulatura, será enquadrado em 2 (duas) subcategorias:

4.2.1 Chato: Constituída de grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava, com a ranhura central no sentido longitudinal.

4.2.1.1 O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Chato, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos circulares da peneira que os retém, será classificado em:

- 4.2.1.1.1 Chato graúdo: Peneira 19/18 e 17;
- 4.2.1.1.2 Chato médio : Peneira 16 e 15;
- 4.2.1.1.3 Chato miúdo: Peneira 14 e menores.

4.2.2 Moca: Constituída de grãos com formato ovóide, também com ranhura central no sentido longitudinal.

4.2.2.1 O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Moca, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos oblongos da peneira que os retém, será classificado em:

- 4.2.2.1.1 Moca graúdo: peneiras 13/12 e 11
- 4.2.2.1.2 Moca médio: Peneira 10
- 4.2.2.1.3 Moca miúdo: Peneira 9 e menores.

4.2.3 Quando o Café Beneficiado Grão Cru não for submetido à separação em peneiras, ou quando submetido se enquadre em quatro ou mais peneiras será considerado BICA CORRIDA (B/C)

4.2.4 Na classificação por peneira o vazamento máximo admissível para cada peneira será de 10%, sendo que vazamento superior a esse valor caracterizará a ocorrência de outra peneira, abaixo do que o originou no lote em análise.

4.3 Grupo: O Café Beneficiado Grão Cru de acordo com o aroma e o sabor, será classificado em 2 (dois) grupos. O sabor e o aroma serão definidos por meio da prova de xícara:

- 4.3.1 GRUPO I – Arábica
- 4.3.2 Grupo II – Robusta

4.4 Subgrupo: O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a bebida e com o grupo a que pertença, será classificado em 07 (sete) Subgrupos do Grupo I e 4 (quatro) Subgrupos do Grupo II, assim discriminados:

4.4.1 Bebidas Finas do Grupo I

4.4.1.1 Estritamente mole: Café que apresente, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuados.

4.4.1.2 Mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado.

4.4.1.3 Apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar.

4.4.1.4 Duro: Café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.

4.4.2 Bebidas Fenicadas do Grupo I – Arábica:

4.4.2.1 Riado: Café que apresenta leve sabor típico de iodofórmio;

4.4.2.2 Rio: Café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio;

4.4.2.3 Rio Zona: café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.

4.4.3 Bebidas do Grupo II – Robusta:

4.4.3.1 Excelente: Café que apresenta sabor neutro e acidez mediana;

4.4.3.2 Boa: café que apresenta sabor neutro e ligeira acidez;

4.4.3.3 Regular: Café que apresenta sabor típico de robusta, sem acidez;

4.4.3.4 Anormal: Café que apresenta sabor não característico do produto.

4.5 Classe: O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a coloração do grão, será classificado em 8 (oito) classes:

4.5.1 Verde Azulado e Verde Cana – cores características do café despulpado ou degomado.

4.5.2 Verde: Café que apresenta grão de coloração verde em suas nuances;

4.5.3 Amarelada: café que apresenta grãos de coloração amarelada, indicando sinais de envelhecimento do produto;

4.5.4 Amarela;

4.5.5 Marrom;

4.5.6 Chumbado;

4.5.7 Esbanquiçada;

4.5.8 Discrepante: Mistura de cores oriundas de ligas de safras diferentes.

4.6 Tipo: O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o percentual de defeitos e matérias estranhas e impurezas, será classificado em conforme o estabelecido na tabela 1, 2 e 3 deste Regulamento.

5 Umidade:

5.1 Independente de sua classificação, os teores de umidade do Café Beneficiado Grão Cru não poderão exceder os limites máximos de tolerância de 12,5% (doze e meio por cento)

6 Matérias estranhas e impurezas:

6.1 O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitidos no Café Beneficiado Grão Cru será de 1% (um por cento). Excedendo esse valor, o produto será desclassificado temporariamente, sendo impedida a sua comercialização até o rebeneficiamento para enquadramento em tipo.

7 Fora de Tipo: Será desclassificado como Fora de Tipo o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar:

7.1 Os percentuais de ocorrência de defeitos excedendo aos limites máximos de tolerância nas tabelas deste Regulamento.

7.2 Mais de 50 grãos pretos ou mais de 100 grãos ardidos ou mais de 100 grãos preto-verdes;

7.3 Mais de 300 defeitos, excetuando-se os grão quebrados, mal granados, conchas, miolo de conchas e os brocados limpos.

7.4 O produto classificado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado e internalizado co tal, devendo ser :

7.4.1 Rebeneficiado, desdobrado e recomposto para efeito de enquadramento em Tipo.

7.4.2 Reensacado e remarcado para efeito de atendimento às exigências deste Regulamento.

8 Desclassificado:

8.1 Será Desclassificado temporariamente e proibida a sua comercialização até o rebeneficiamento, o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar mais de 1% (um por cento) de matérias estranhas e impurezas.

8.2 Será Desclassificado temporariamente e proibida a sua comercialização e internalização até o expurgo o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar insetos vivos.

8.3 Será Desclassificado o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo, sendo proibida a sua comercialização e internalização para consumo humano e animal:

8.3.1 Aspecto generalizado de mofo;

8.3.2 Mau estado de conservação;

8.3.3 Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

8.3.4 Resíduos de produtos fitossanitários, teor de micotoxinas e outras substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente;

8.3.5 Presença de sementes tóxicas;

8.3.6 Somente será permitida a utilização do produto desclassificado para outros fins após ouvido o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.3.7 O Serviço de Classificação deverá comunicar imediatamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre a ocorrência de produto desclassificado para as providências cabíveis junto ao setor técnico competente.

8.3.8 Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a decisão quanto ao destino do produto desclassificado, podendo para isso, articular-se, quando couber, com outros órgãos oficiais.

8.3.9 No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado para outros fins, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá estabelecer ainda todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a completa desnaturação, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu fiel depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis, em caso de irregularidade ou de uso não autorizado do produto nestas condições.

9 Embalagem:

9.1 As embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Beneficiado Grão Cru poderão ser de material natural, sintético ou outro material apropriado.

9.2 Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.

9.3 As especificações quanto à confecção e à capacidade devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

10 Marcação ou rotulagem:

10.1 Não será exigida nenhuma marcação ou rotulagem relativa à sua classificação, entretanto deverá o produto estar acompanhado de seu respectivo Certificado de Classificação.

11 Amostragem:

11.1 Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anormalidade, tais como presença de insetos vivos ou a existência de quaisquer das características de desclassificação (odor estranho, mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, entre outras) adotar os procedimentos específicos previstos neste Regulamento.

11.2 A amostragem deverá ser realizada por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, em no mínimo de 10% do lote, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

11.3 As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo 3 (três) vias, com peso mínimo de 1kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

11.4 Será entregue 01 (uma) amostra para o interessado, 02 (duas) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao detentor do produto.

11.5 A amostra para efeito de classificação (amostra de trabalho) será de 300g (trezentas gramas), obtida após homogeneização e quarteamento de uma das duas amostras destinadas à pessoa jurídica responsável pela classificação, ficando a outra como contraprova.

12 Roteiro de Classificação:

12.1 Verificar primeiramente, de forma cuidadosa, se na amostra há presença de insetos vivos e se o Café Beneficiado Grão Cru apresenta uma ou mais características desclassificantes. Caso se constate alguma situação, o classificador deverá tomar as providências contidas no item 8.2 e 8.3 deste Regulamento.

12.2 Se o produto estiver em condições de ser classificado, deve-se homogeneizar a amostra destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja:

300g (trezentas gramas) pesada em balança digital previamente aferida.

12.3 Verificar o aspecto do produto, identificar a característica de seca e a classe do produto, anotando o resultado no laudo.

12.4 Efetuar a separação das matérias estranhas e impurezas presentes na amostra. Pesa-las anotando no laudo o peso e o percentual encontrado. Constatando-se um percentual superior ao estabelecido no item 6.1, desclassificar temporariamente o produto.

12.5 Do restante da amostra destinada a classificação, deve-se obter ainda, pelo processo de quarteamento, 01 (uma) subamostra destinada à determinação da umidade da qual se retirará, quando houver, as matérias estranhas e impurezas. O peso da subamostra deverá estar de acordo com as do fabricante do equipamento utilizado para verificação da umidade. Uma vez verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no laudo.

12.6 De posse da amostra de trabalho, isenta de matérias estranhas e impurezas, separar os defeitos observando os seguintes aspectos:

12.6.1 Quando se verificar a incidência de dois ou mais defeitos em um mesmo grão, prevalecerá o de maior gravidade, de acordo com a seguinte escala decrescente: preto, ardido, preto verde, concha, mal granado, verde, quebrado.

12.7 Anotar no laudo os defeitos encontrados na amostra.

12.8 Agrupar os defeitos observando aqueles que apresentam a mesma equivalência estabelecida nas Tabelas deste Regulamento.

12.9 Nas matérias estranhas e impurezas, separa as cascas, os paus, as pedras e os torrões, efetuar a contagem, anotar no aludo e estabelecer a equivalência de defeitos de acordo com as Tabelas deste Regulamento.

12.10 Efetuar a soma dos defeitos e enquadrar o produto em tipo de acordo com os parâmetros estabelecidos nas Tabelas deste Regulamento, anotando no laudo.

12.11 Determinar a Categoria do Café Beneficiado Grão Cru de acordo com a espécie a que pertence o produto e anotar, no seu respectivo campo, no laudo.

12.12 Determinação da Subcategoria: Para a determinação da Subcategoria do produto, deverá adotar o seguinte procedimento:

12.12.1 Quartejar novamente a amostra de trabalho, obtida após a separação dos defeitos e das matérias estranhas e impurezas reduzindo-a a exatamente 100g.

12.12.2 Passar o produto pela série de peneiras, dispostas na seguinte ordem:

Peneira 19 = chato
Peneira 13 = moca
Peneira 18 = chato
Peneira 12 = moca
Peneira 17 = chato
Peneira 11 = moca
Peneira 16 = chato
Peneira 10 = moca
Peneira 15 = chato
Peneira 09 = moca
Peneira 14 = chato
Peneira 13 = chato
Peneira 08 = moca
Peneira 10 = chato
Fundo plano.

12.12.3 Pesar as quantidades retidas em cada peneira e anotar no laudo.

12.12.4 Na determinação da Subcategoria, o peso encontrado é igual ao percentual.

12.13 Determinação do Grupo e Subgrupo: A determinação do Grupo e do Subgrupo do Café Beneficiado Grão Cru será realizada mediante a "Prova de Xícara", adotando-se os seguintes procedimentos:

12.13.1 Higienização do moinho e dos demais utensílios (xícaras, chaleiras, colheres, etc.);

12.13.2 Passar pelo moinho regulado para a moagem grossa uma pequena quantidade do café torrada a ser submetida à prova de xícara, descartando o produto moído, a fim de eliminar possíveis contaminações de produtos testados anteriormente;

12.13.3 Retirar da amostra de café torrado porções de aproximadamente 8 a 10 gramas e colocá-las no moinho, posicionando cada xícara no orifício de saída do produto moído. Repetir esta operação 7 (sete) vezes, visto que deverão ser provadas 7 (sete) xícaras.

12.13.4 Dispor as xícaras em uma mesa de prova circular e giratória, agrupadas por lote de produto a ser testado.

12.13.5 Escaldar o pó, utilizando água mineral ou natural filtrada, não submetida a tratamentos químicos, vertendo-a cuidadosamente sobre o produto, logo após a primeira fervura.

12.13.6 Mexer a infusão com a colher de prova, devendo o provador cheirá-la para obter um julgamento preliminar dos vapores desprendidos e retirando-se a espuma sobrenadante.

12.13.7 Por meio dos aromas desprendidos, o classificador deve estabelecer um juízo prévio de cada amostra, separando as bebidas de características mais favoráveis que deverão ser degustadas posteriormente.

12.13.8 Ao passar de uma amostra para outra, em todas as amostras, a colher de prova deve ser lavada em xícaras colocadas no braço fixo anexo à mesa giratória.

12.13.9 Agradar a decantação do pó e em seguida retirar com a colher de prova a espuma e os resíduos que ficarem na borda da xícara.

12.13.10 Aguardar o resfriamento da mistura, ficando a critério do provador a determinação da temperatura adequada à execução do teste.

12.13.11 Iniciar a prova mergulhando a colher suavemente na xícara de forma que a infusão entre na mesma. Levar à boca succionando fortemente, fazendo com que um pouco da bebida aspergida vá ao encontro da língua e ao palatino, conservando-a na boca apenas o tempo suficiente para sentir o sabor e os aromas, expelindo-a depois na cuspeira.

12.13.12 Anotar no laudo a qualidade de bebida apresentada pela amostra, enquadrando o produto em Grupo e Subgrupo.

12.13.13 Caso tenha sido solicitado pelo interessado na análise do teor de cafeína, deverá constar o resultado obtido em laboratório credenciado, mencionando o nome e o número de registro no conselho de classe do profissional autor do laudo laboratorial, devendo uma cópia de tal documento ser arquivado junto ao laudo de classificação.

12.13.14 Fazer constar do laudo de classificação os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

12.13.15 Revisar, datar, carimbar e assinar o laudo de classificação, devendo constar obrigatoriamente do carimbo o nome do classificador e o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13 Certificado de Classificação:

13.1 O Certificado de Classificação será emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou pelas pessoas jurídicas devidamente credenciadas pelo mesmo, de acordo com a legislação vigente.

13.2 O Certificado de Classificação é o documento hábil para comprovar a realização da classificação correspondendo a um determinado lote do produto classificado.

13.3 O Certificado somente será considerado válido quando possuir a identificação do classificador (carimbo e assinatura), pessoa física devidamente registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13.4 O prazo para contestação do resultado da classificação por meio de solicitação de arbitragem será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir do momento da emissão do certificado de Classificação.

13.5 No Certificado de Classificação deverão constar. Além das informações estabelecidas neste Regulamento, as seguintes indicações:

13.5.1 A discriminação dos resultados de cada análise efetuada e dos percentuais encontrados para cada determinação de qualidade do produto, bem como as informações conclusivas (enquadramento em

Categoria, Subcategoria, Grupo, Subgrupo, Classe e Tipo) que serão transcritas no seu respectivo laudo de classificação)

13.5.2 Os motivos que determinaram a classificação do produto como Fora de Tipo.

13.5.3 Os motivos que determinaram a desclassificação do produto.

14 Fraude:

14.1 Considerar-se-á fraude a alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, bem como nos documentos de qualidade do produto.

14.2 Também será considerada fraude a comercialização do Café Beneficiado Grão Cru em desacordo com o estabelecido neste Regulamento.

15 Disposições gerais:

15.1 Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização do presente Regulamento.

16 Tabelas

16.1 TABELA 1 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de defeitos (intrínsecos)

Defeitos	Quantidade	Equivalência
Grão Preto	1	1
Grãos Ardidos	2	1
Concha	3	1
Grãos Verdes	5	1
Grãos Quebrados	5	1
Grãos Brocados	2 a 5	1
Grãos Mal Granados ou Chochos	5	1

Observações:

- 1 – O Grão Preto será considerado o principal defeito ou capital.
- 2 – Os Grãos Ardidos e Brocados serão considerados defeitos secundários.
- 3 – O defeito Verde Preto “STINKER” será considerado como defeito Ardido.

16.2 TABELA 2 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, quanto à equivalência de impurezas (extrínsecos).

Defeitos	Quantidade	Equivalência
Coco	1	1
Marinheiro	2	1
Pau, Pedra, Torrão grande	1	5
Pau, Pedra, Torrão regular	1	2
Pau, Pedra, Torrão pequeno	1	1
Casca grande	1	1
Casca pequena	2 a 3	1

Observações:

- 1 – As Pedras, Torrões e os Paus Grandes correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 18/19/20;
 2 – As Pedras, Torrões e os Paus Regulares correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 15/16/17;
 3 - As Pedras, Torrões e os Paus Pequenos correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 14 abaixo;
 4 As Cascas serão relacionadas a mais ou menos com o tamanho do Café Coco.

16.3 TABELA 3 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru em função do defeito/tipo:

Defeitos	Tipo	Pontos	Defeitos	Tipo	Pontos
4	2	+100	46	5	50
4	2 - 05	+ 95	49	5 - 05	55
5	2 - 10	+ 90	53	5 - 10	60
6	2 - 15	+ 85	57	5 - 15	65
7	2 - 20	+ 80	61	5 - 20	70
8	2 - 25	+ 75	64	5 - 25	75
9	2 - 30	+ 70	68	5 - 30	80
10	2 - 35	+ 65	71	5 - 35	85
11	2 - 40	+ 60	75	5 - 40	90
11	2 - 45	+ 55	79	5 - 45	95
12	3	+ 50	86	6	100
13	3 - 05	+ 45	91	6 - 05	105
15	3 - 10	+ 40	100	6 - 10	110
17	3 - 15	+ 35	108	6 - 15	115
18	3 - 20	+ 30	115	6 - 20	120
19	3 - 25	+ 25	123	6 - 25	125
20	3 - 30	+ 20	130	6 - 30	130
22	3 - 35	+ 15	138	6 - 35	135
23	3 - 40	+ 10	145	6 - 40	140
25	3 - 45	+ 05	153	6 - 45	145
26	4	Base	160	7	150
28	4 - 05	05	180	7 - 05	155
30	4 - 10	10	200	7 - 10	160
32	4 - 15	15	220	7 - 15	165
34	4 - 20	20	240	7 - 20	170
36	4 - 25	25	260	7 - 25	175
38	4 - 30	30	280	7 - 30	180
40	4 - 35	35	300	7 - 35	185
42	4 - 40	40	320	7 - 40	190
44	4 - 45	45	340	7 - 45	195
			360	8	200
			> 360	Fora de Tipo	

17. Modelo de Laudo de Classificação:

(IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA CLASSIFICAÇÃO)

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO GÃO CRU Nº _____ / _____
(MODELO/FRENTE)

Café Arábica ()

Café Robusta ()

INTERESSADO:					
SAFRA:			AMOSTRA Nº:		
ARMAZÉM:			CIDADE:		
PAVILHÃO:			BLOCO:		QUADRA:
Nº DE SACOS:			LOTE:		
CLASSIFICAÇÃO FÍSICA					
Equivalência de Defeitos					
Descrição	Nº Grãos Imperfeitos	Nº de Defeitos	Descrição	Nº Grãos Imperfeitos	Nº de Defeitos
Grão Preto			Coco		
Grão Ardido			Marinheiro		
Concha			Esmagado		
Mal granado / Chocho			Casca grande		
Verde			Casca média / pequena		
Quebrado			Pau, Pedra ou Torrão grande		
Brocado			Pau, Pedra ou Torrão regular		
Brocado sujo			Pau, Pedra ou Torrão pequeno		
Brocado rendado			SUB TOTAL (2)		
Brocado limpo			ENQUADRAMENTO EM TIPO		
SUBTOTAL (1)			Subtotal (1)		
			Subtotal (2)		
			Total geral (1) + (2)		
				TIPO	
CATEGORIA					
SUBCATEGORIA – Peneira		() CHATO	() MOCA		
() 15 AC	() 18 AC	() Graúdo	() Graúdo		
() 16 AC	() 19 AC	() Médio	() Médio		
() 17 AC	() 20 AC	() Miúdo	() Miúdo		
	() Bica corrida				
GRUPO 1 Arábica ()			GRUPO 2 Robusta ()		
SUBGRUPO - () Estritamente Mole					
() Mole			() Excelente		
() Apenas Mole			() Boa		
() Duro			() Regular		
() Riado			() Anormal		
() Rio					
() Rio Zona					
CLASSE					
() Verde azulado	() Amarela	() Verde cana	() Chumbado)	() Esbranquiçado	
() Verde	() Esverdeada	() Marrom	() Discrepante		

CONCLUSÃO

UMIDADE: _____

APARELHO: _____

CATEGORIA: _____

SUBCATEGORIA: _____

GRUPO: _____

SUBGRUPO: _____

CLASSE: _____

TIPO: _____

OBS: _____

Posto de Serviço de Classificação de: _____
 de _____ de _____

CLASSIFICADOR REG. MAPA Nº _____

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO GÃO CRU
 Nº _____/_____ (MODELO/VERSO)

Café Arábica ()

Café Robusta ()

CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS ADICIONAIS		
PELO PREPARO <input type="checkbox"/> Via Seca <input type="checkbox"/> Via Úmida	PELA SECA <input type="checkbox"/> Seca Boa <input type="checkbox"/> Seca Regular <input type="checkbox"/> Seca Má	PELO ASPECTO <input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Mau
PELA TORRAÇÃO		
<i>Coffea arábica</i> <input type="checkbox"/> Torração Fina <input type="checkbox"/> Torração Boa <input type="checkbox"/> Torração Regular <input type="checkbox"/> Torração Má	<i>Coffea canephora</i> <input type="checkbox"/> Torração Excelente <input type="checkbox"/> Torração Muito Boa <input type="checkbox"/> Torração Regular	<input type="checkbox"/> Torração Quase Excelente <input type="checkbox"/> Torração Boa <input type="checkbox"/> Torração Má
PELO TEOR DE CAFEÍNA		
<input type="checkbox"/> Café Normal		<input type="checkbox"/> Café Descafeinado

Posto de Serviço de Classificação de: _____ de _____ de _____

CLASSIFICADOR REG. MAPA Nº _____