

50
anos



ORGANIZAÇÃO
INTERNACIONAL
DO CAFÉ

PM 29/13

15 agosto 2013
Original: inglês

P

Comitê de Promoção e Desenvolvimento de Mercado
6.ª reunião
9 setembro 2013
Belo Horizonte, Brasil

Padrões nacionais de qualidade

Antecedentes

1. Na 110.ª sessão do Conselho Internacional do Café, em março de 2013, a Secretaria se comprometeu a fornecer um relatório sobre padrões nacionais de qualidade do café nos países Membros, com informações sobre sistemas de classificação e certificação. Para tanto, apresenta-se neste documento um resumo das respostas recebidas dos Membros à solicitação de informações sobre seus padrões nacionais de qualidade que lhes havia sido encaminhada nos documentos ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 Rev. 1 e ED-2100/10.

Ação

Solicita-se ao Comitê de Promoção e Desenvolvimento de Mercado que aprecie este documento.

PADRÕES NACIONAIS DE QUALIDADE

As informações que figuram neste documento baseiam-se nas respostas recebidas dos Membros ao pedido de informações sobre padrões nacionais de qualidade, sobre sistemas de classificação e certificação inclusive, que lhes havia encaminhado nos documentos ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 Rev. 1 e ED-2100/10. Até agora, respostas sobre padrões de qualidade chegaram dos seguintes países exportadores: Brasil, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Equador, Gabão, Haiti, Indonésia e México. A Guatemala e o Lêmen, além disso, informaram à Secretaria que ainda não implementam padrões de qualidade para o café. Em termos dos países importadores, respostas chegaram dos EUA e da UE (Alemanha, Itália e República Tcheca).

O propósito deste documento é reunir as informações sobre as diversas leis e regras atinentes aos padrões nacionais de qualidade nos países Membros. Quando possível, procurou-se resumir ou explicar brevemente as regras em vigor em um dado país. Em alguns casos, porém, somente o código e as respectivas descrições dos itens de legislação pertinentes são citados. Atenção é dada principalmente ao café verde para exportação, mas informações sobre os padrões aplicáveis ao café torrado e moído e ao café solúvel também são fornecidas, quando disponíveis.

De acordo com o *Guia do Exportador de Café* do Centro de Comércio Internacional (CCI), o café em geral é classificado com base em um ou mais dos seguintes critérios:

- Altitude e região
- Variedade botânica
- Preparação (por via úmida ou seca; café lavado ou natural)
- Tamanho, forma e cor do grão
- Número de defeitos
- Aparência do café torrado e qualidade da bebida (sabor, características, limpeza)
- Densidade do grão

O critério mais comum citado pelos Membros é o sistema de classificação do tamanho do grão; por isso, quando possível, procurou-se fornecer as definições de diferentes tipos de café de acordo com os tamanhos das peneiras usadas em cada país. Na maioria dos países, o tamanho do grão é determinado pela passagem do café por uma peneira com crivos, que retém grãos de certo tamanho e deixa passar grãos menores. O tamanho da peneira é dado em termos de 1/64 de polegada e, assim, uma peneira 10 mede 10/64 de polegada, uma peneira 12 mede 12/64 de polegada, e assim por diante. Os tamanhos das peneiras também são dados nas unidades métricas abaixo:

Peneira número	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Dimensões da ISO (mm)	4,00	4,75	5,00	5,60	6,00	6,30	6,70	7,10	7,50	8,00

Fonte: Guia do Exportador de Café

O conteúdo deste documento baseia-se em informações disponibilizadas pelos Membros e no domínio público. Esforços razoáveis foram feitos para assegurar a exatidão das informações na altura da publicação. A OIC, porém, não pode garantir a precisão das mesmas, nem aceitar responsabilidade por erros, imprecisões ou omissões que porventura haja neste documento.

I. MEMBROS EXPORTADORES

BRASIL

Os padrões do café no Brasil são regulados, principalmente, pelo Ministério da Agricultura (MAPA), que emite *Instruções Normativas* sobre aspectos da qualidade e classificação dos produtos agrícolas. O café também é regulado pela *Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, uma agência autônoma do Ministério da Saúde que emite normas sobre aspectos da segurança dos alimentos e da saúde através de sua Diretoria Colegiada.

Atualmente, a classificação do Café Beneficiado Grão Cru é regulada diretamente pela *Instrução Normativa N.º 8/2003*, do Ministério da Agricultura. O café é primeiro categorizado como *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, depois subcategorizado como *Chato* e *Moca*, de acordo com o tamanho e a forma do grão (ver quadro abaixo). A Instrução também fornece detalhes das classificações qualitativas do Arábica e do Robusta, de acordo com os respectivos aromas e sabores, e especifica limites para o teor de umidade, os defeitos e as impurezas.

Denominação	Tamanho da peneira
Chato graúdo	17, 18 e 19
Chato médio	15 e 16
Chato miúdo	14 e menores
Moca graúdo	11, 12 e 13
Moca médio	10
Moca miúdo (moquinha)	9 e menores

Em maio de 2010, o Ministério da Agricultura baixou regras para a determinação dos padrões de qualidade do café torrado e moído na *Instrução Normativa N.º 16/2010*. Inicialmente, a aplicação dessas regras foi adiada por dois anos pela *Instrução Normativa N.º 6/2011*, e elas foram finalmente revogadas em fevereiro de 2013 pela *Instrução Normativa N.º 7/2013*.

Por último, o café também está sujeito às determinações da Resolução N.º 277/2005, do Ministério da Saúde, que especifica definições e exigências de saúde aplicáveis ao café torrado, solúvel e descafeinado. Abaixo, reproduz-se uma lista completa da legislação pertinente:

Código	Descrição
Instrução Normativa N.º 8, de 11 de junho de 2003	Regulamento técnico de identidade e de qualidade para a classificação do café verde beneficiado grão cru
Instrução Normativa N.º 16, de 24 de maio de 2010	Regulamento técnico para o café torrado em grão torrado e moído
Instrução Normativa N.º 6, de 22 de fevereiro de 2011	Estabelece que a análise sensorial do café torrado em grão e café torrado e moído, disposta na Instrução Normativa MAPA N.º 16, de 24 de maio de 2010, somente será exigida 24 meses a partir da publicação desta Instrução Normativa
Instrução Normativa N.º 7, de 22 de fevereiro de 2013	Revoga a Instrução Normativa N.º 16, de 24 de maio de 2010, publicada no Diário Oficial da União do dia 25 de maio de 2010, Seção 1
Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N.º 175, de 8 de julho de 2003	Regulamento técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados
Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N.º 277, de 22 de setembro de 2005	Regulamento técnico para café, cevada, erva-mate e produtos solúveis

COLÔMBIA

Na Colômbia, os padrões nacionais de qualidade são regulados, nos termos da Resolução N.º 5, de 2002, pelo *Comité Nacional de Cafeteros*, que é composto por representantes do Governo da Colômbia e da Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia (FNC). A Resolução também estabelece os padrões mínimos de qualidade para a exportação de café verde em grão. O café é classificado de acordo com seu tamanho, teor de umidade, defeitos, cheiro, cor e sabor da bebida. As classificações resultantes são as seguintes:

Denominação	Descrição
1. Premium	Peneira 18, com tolerância de 5% da peneira 14
2. Supremo	Peneira 17, com tolerância de 5% da peneira 14
3. Extra	Peneira 16, com tolerância de 5% da peneira 14
4. Excelso	Peneira 14, com tolerância de 1,5% da peneira 12. Pelo menos 50% devem ser da peneira 15
5. Caracol	Peneira 12, com tolerância de até 10% de grãos chatos

Os defeitos são classificados em dois grupos:

1. Grãos inteira ou parcialmente pretos; grãos ardidos ou parcialmente ardidos; grãos desbotados ou envelhecidos; grãos amarelecidos, âmbar ou amanteigados.
2. Grãos molhados ou excessivamente molhados; grãos mofados; grãos cristalizados; grãos desbotados ou listrados; grãos excessivamente secos; grãos partidos ou quebrados; grãos danificados por insetos; grãos achatados; grãos imaturos; grãos comprimidos ou esmagados.

Uma amostra de 500 g de café verde pode conter até 72 defeitos, com um máximo de 12 grãos do Grupo 1.

Em todos os casos, o teor de umidade não deve ser superior a 12%, e o café deve ter cheiro característico e cor uniforme e não ter defeitos de sabor. As regras também fixam limites para os danos causados pela broca.

COSTA RICA

Na Costa Rica, as normas e padrões são administrados pelo *Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO)*, que, em cooperação com o *Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ)*, elaborou normas para o café verde em 2007 e para o café torrado em 2010. O INTECO, além disso, está desenvolvendo oito Designações de Origem e Indicações Geográficas para o café costarriquenho.

As normas técnicas e os métodos de avaliação resultantes são os seguintes:

1. *Café verde*

Código	Descrição
INTE 24-01-01:2011	Café verde. Requisitos.
INTE 24-01-03:2011	Café verde. Análise sensorial.
INTE 24-01-04:2011	Café verde. Tabela de referência de defeitos.
INTE/ISO 4072:2011	Café verde. Exame olfativo e visual. Determinação da matéria estranha e defeitos.
INTE/ISO 4150:2011	Café verde. Análise granulométrica – Escolha manual.
INTE/ISO 6669:2011	Café verde. Determinação da densidade.
INTE/ISO 6668:2011	Café verde. Preparo de amostras para análise sensorial.
INTE/ISO 6673:2011	Café verde. Determinação da perda de massa a 105°C.
INTE/ISO 6666:2011	Amostragem de café – Amostras de café verde e café pergaminho.

2. *Café torrado*

Código	Descrição
INTE 24-02-01:2011	Café torrado e moído. Requisitos.
INTE/ISO 3509:2011	Café verde e seus derivados – Vocabulário.
INTE 24-02-02:2011	Café torrado e moído. Método para a determinação do tamanho das partículas.
INTE 24-02-03:2011	Café torrado e moído. Determinação da torra de café.
INTE 24-02-04:2011	Café torrado e moído. Determinação do total das cinzas (base seca).
INTE/ISO 20481:2011	Café torrado e moído. Determinação do teor de cafeína usando cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Método de referência.
INTE 24-02-07:2011	Café torrado e moído. Determinação do teor total de açúcar usando cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC).
INTE 24-02-08:2011	Café torrado e moído. Determinação dos grãos quebrados.
INTE /ISO 4833:2011	Microbiologia dos alimentos para consumo humano e animal. Método horizontal para a enumeração de micro-organismos. Técnica para a contagem de colônias a 30° C.
INTE/ ISO 4831:2011	Microbiologia dos alimentos e das rações animais. Guia geral para a enumeração de coliformes. Técnica do número mais provável (NMP).
INTE/ ISO 11294:2011	Café torrado e moído. Determinação do teor de umidade.

CUBA

Em Cuba, os padrões de qualidade são administrados pela *Oficina Nacional de Normalización*, que é parte do *Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (CITMA)*.

A fim de assegurar a qualidade e segurança dos produtos do café processado em Cuba, as seguintes *Normas Cubanas (NC)* são implementadas:

Código	Descrição
NC 143:2010	Código de prática. Princípios gerais de higiene alimentar.
NC 454:2006	Transporte de alimentos.
NC 455:2006	Manuseio de alimentos. Requisitos gerais de saúde.
NC 492:2006	Armazenagem de alimentos.
NC 801:2010	Café verde. Especificações de qualidade.
NC 18001:2005	Segurança nos locais de trabalho e sistema de saúde. Requisitos.
NC ISO 9116:2008	Café verde. Guia dos métodos de especificação.
NC ISO 14000:2002	Meio ambiente.
NC ISO 22000:2005	Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos (HACCP).

Os seguintes *Programas Pre-requisitos (PPR)* também são implementados com vistas à segurança dos alimentos:

Código	Descrição
PPR-002	Saneamento.
PPR-003	Controle e coleta de detritos sólidos e líquidos.
PPR-005	Controle da água potável.

EQUADOR

As normas e padrões são estabelecidos pelo *Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)*. A *Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1123:2006* estabelece padrões para o café e, no caso do café torrado e moído, especifica a seguinte classificação:

Denominação	Tamanho da peneira
Extrafino	Menos de 350µm
Fino	350µm a 500µm
Mediano	500µm a 700µm
Grueso	700µm a 900µm

Além disso, o Equador está atualizando suas normas para o café verde em sintonia com as normas da ISO. Entre elas, está a *NTE INEN 285:2006: Café verde. Requisitos*, que cobre a classificação e especificações do café verde em grão. Em 1012 as seguintes normas técnicas foram atualizadas:

Código	Descrição
NTE INEN-ISO 4149:2012	Café verde: Exame olfativo e visual e determinação da matéria estranha e dos defeitos.
NTE INEN-ISO 6673:2012	Café verde: Determinação da perda de massa a 105°C.
NTE INEN-ISO 8455:2012	Café verde: Guia para o armazenamento e o transporte.
NTE INEN-ISO 6668:2012	Café verde: Preparo de amostras para análise sensorial.
NTE INEN-ISO 4072:2012	Café verde em sacas – Amostragem.
NTE INEN-ISO 3509:2012	Coffee e seus derivados – Vocabulário.
NTE INEN-ISO 6667:2012	Café verde. Determinação da proporção de grãos danificados por insetos.
NTE INEN-ISO 1446: 2012	Café verde. Determinação do teor hídrico – Método de referência básica.
RTE INEN 068:2012	Café, chá, ervas aromáticas e bebidas energéticas.

GABÃO

No Gabão, representantes das *Caisses de Stabilisation et Perequation (CAISTAB)* se encarregam da separação do café a nível nacional, conforme as seguintes classificações:

Denominação	Tamanho da peneira
Classe 1	16
Classe 2	14
Classe 3	10

Numa etapa posterior, representantes do *Service du Conditionnement* do Ministério da Agricultura fazem a inspeção do café para a verificação de defeitos. Os defeitos são atribuídos através de coeficientes, como se indica abaixo:

Defeitos	Coeficiente
Grãos afetados secos	2
Grãos pretos	1
Grãos azedos	1
Grãos em cerejas (não beneficiado)	1
Grãos imaturos	0,20
Grãos descorados	0,20
Grãos indesejados	0,20
Quebrados	0,20
Grãos brocados	0,10

Os coeficientes são então multiplicados pelo número de defeitos em uma amostra de 300 g para determinar a qualidade:

Categoria	Número de defeitos
Supérieur	Menos de 30
Courant	30 a 90
Limité	90 a 240
Déclassé	Mais de 240

HAITI

O setor cafeeiro do Haiti segue os padrões de qualidade da *Specialty Coffee Association of America* (SCAA) no que se refere ao número de defeitos. O Haiti também usa as seguintes especificações para os tamanhos das peneiras:

Peneira número	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Diâmetro em mm	3,97	4,76	5,16	5,55	5,95	6,35	6,75	7,14	7,54	7,94

As classificações do café do *Institut National du Café d'Haiti* (INCAH) são as seguintes:

Denominação	Descrição
Haitian Bleu A	17+
Haitian Bleu B	15-16
Haitian Bleu C	14
Café Pilé	5X, 3X, XXG, XX, X, BRI, TRI

INDONÉSIA

Na Indonésia, normas de aplicação nacional enfeixadas no *Indonesian National Standard #SNI 01-2907-2008* fixam os padrões para o Robusta e o Arábica em grão, especificando as seguintes classificações de qualidade:

Denominação	Descrição
Qualidade 1	Número máximo de defeitos 11*
Qualidade 2	Número de defeitos de 12 a 25
Qualidade 3	Número de defeitos de 26 a 44
Qualidade 4a	Número de defeitos de 45 a 60
Qualidade 4b	Número de defeitos de 61 a 80
Qualidade 5	Número de defeitos de 81 a 150
Qualidade 6	Número de defeitos de 151 a 225

* Para café moquilha (peaberry) e poliembriônico

NB – No caso do Arábica, a qualidade 4 não se divide em categoria 4a e 4b

MÉXICO

Dois conjuntos de normas regulam os padrões de qualidade no México: 1) *Normas Oficiales Mexicanas (NOMs)*, que fixam requisitos de segurança de aplicação obrigatória; e 2) *Normas Mexicanas (NMX)*, um conjunto de regras, especificações e métodos de teste que funcionam como guia de referência de aplicação voluntária. Os dois conjuntos de normas são implementados pela *Dirección General de Normas*, que é parte da *Secretaría de Economía*.

Segundo a *NMX-F-551-SCFI-2008*, a classificação do café deve obedecer às seguintes especificações:

Descrição	Uniformidade de cor (%)	Tamanho da peneira	Número de defeitos	% de defeitos
1. <u>Estrictamente Altura y Altura</u>				
Europea	95-100	75% > 15 25% < 15	<13	< 1,5
Americana	90-95	75% > 15 25% < 15	14 < > 26	> 1,5 <3,0
2. <u>Extra Prima Lavado y Prima Lavado</u>				
Europea	95-100	75% > 14 25% ≤ 14	≤ 21	< 1,5
Americana	90-95	75% > 13 25% = < 13	≤30 >1	5 < 3,0
3. <u>Maragogype</u>				
Europea	-	90% > 19 10% > 18	< 5	< 1
Americana	-	90% > 18 10% > 15	< 12	< 2

Abaixo apresenta-se uma lista completa das normas NOM e NMX aplicáveis ao café:

Código	Descrição
NOM-002-FITO-2000	Estabelece a campanha contra a broca do café.
NOM-019-FITO-1995	Estabelece a quarentena externa para impedir a introdução de pragas e doenças do café.
NOM-149-SCFI-2001	Café Veracruz – Especificações e métodos de teste.
NOM-169-SCFI-2007	Café Chiapas – Especificações e métodos de teste.
NMX-F-013-SCFI-2010	Café puro torrado, em grãos inteiros ou moído, não descafeinado ou descafeinado – Especificações e métodos de teste (Revoga NMX-F-013-SCFI-2000).
NMX-F-107-SCFI-2008	Café verde em sacas – Amostragem.
NMX-F-129-SCFI-2008	Café verde – Preparo de amostras para análise sensorial.
NMX-F-139-SCFI-2010	Café puro solúvel, não descafeinado ou descafeinado – Especificações e métodos de teste (Revoga NMX-F-139-SCFI-2004).
NMX-F-158-SCFI-2008	Café verde – Inspeção olfativa e visual – Determinação de defeitos e matéria estranha.
NMX-F-162-SCFI-2008	Café verde – Tabela de referência de defeitos.
NMX-F-173-SCFI-2011	Café torrado misturado com açúcar (Revoga NMX-F-173-S-1982).
NMX-F-176-SCFI-2008	Café verde – Determinação de perda de massa a 105°C.
NMX-F-177-SCFI-2009	Café verde especial – Especificações, classificação e avaliação sensorial.
NMX-F-180-SCFI-2010	Café – Determinação do teor de cafeína – Método de teste.
NMX-F-181-SCFI-2010	Café verde – Determinação do teor de umidade – Método de teste.
NMX-F-182-SCFI-2011	Café – Determinação do teor de cafeína – Método de cromatografia líquida de alta eficiência (Método de referência).
NMX-F-187-SCFI-2012	Café verde – Armazenamento e transporte.
NMX-F-551-SCFI-2008	Café verde – Especificações, preparo e avaliação sensorial (Revoga NMX-F-551-SCFI-1996).
NMX-F-552-SCFI-2009	Café verde descafeinado – Especificações e métodos de teste (Revoga NMX-F-552-SCFI-1998).
NMX-F-586-SCFI-2008	Café e seus produtos – Vocabulário – Termos e definições.
NMX-F-593-SCFI-2013	Café verde e torrado – Determinação da densidade aparente pela queda livre de grãos inteiros – Método rotineiro.
PROY-NMX-F-190-SCFI-2013	Café torrado e moído – Determinação do teor de umidade – Método de Karl Fischer (Método de referência).

II. PAÍSES IMPORTADORES

UNIÃO EUROPEIA

REPÚBLICA TCHECA

Na República Checa, os padrões nacionais de qualidade para os produtos do chá e do café são regulados pelo decreto N.º 78/2003 do Ministério da Agricultura.

ALEMANHA

As normas do *Institut für Normung (DIN)* que regulam a análise do café e dos produtos do café são as seguintes:

Código	Descrição
DIN 10764-2	Análise do café e dos produtos do café – Determinação de perda de massa no café solúvel – Parte 2: Método usando forno a vácuo (Método rotineiro)
DIN 10764-3	Teste do café e dos produtos do café – Determinação do teor de matéria seca no café solúvel – Método da areia marítima
DIN 10764-4	Análise do café e dos produtos do café – Determinação da perda de massa do café solúvel – Parte 4: Método para o café solúvel e os produtos do café solúvel por aquecimento sob pressão atmosférica (Método rotineiro)
DIN 10765	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do tamanho das partículas do café torrado moído – Método da peneiração com jato de ar
DIN 10766	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do teor hídrico do café verde, destilação usando dioxana, titração de Karl Fischer
DIN 10767	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do teor de ácidos clorogênicos – Método HPLC
DIN 10768	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do teor de matéria insolúvel do café instantâneo
DIN 10772-1	Análise do café e dos produtos do café – Método de Karl Fischer para a determinação do teor hídrico – Parte 1: Método de referência para o café torrado
DIN 10772-2	Análise do café e dos produtos do café – Método de Karl Fischer para a determinação do teor hídrico – Parte 2: Método de referência para o café solúvel
DIN 10775-1	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do extrato solúvel em água – Método para o café torrado
DIN 10776-1	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do pH e do teor de ácidos – Método para o café torrado
DIN 10776-2	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do pH e do teor de ácidos – Método para o café solúvel
DIN 10779	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do teor de 16-O-metil cafestol do café torrado – Método HPLC

DIN 10780	Café instantâneo – Determinação do teor de carboidratos livres e do total de carboidratos – Método usando cromatografia de permuta aniônica de alta eficiência
DIN 10781	Café torrado moído – Determinação da perda de massa a 103 °C – Método rotineiro para a determinação do teor de umidade
DIN 10783	Análise do café e dos produtos do café – Determinação do diclorometano no café verde descafeinado usando cromatografia gasosa em espaço vazio
DIN 10785	Análise do café e dos produtos do café – Determinação da acrilamida – Métodos usando HPLC-MS/MS e GC-MS após derivatização
DIN ISO 20481	Café e produtos do café – Determinação do teor de cafeína usando cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) – Método de referência (ISO 20481:2008)
DIN ISO 6673	Café verde – Determinação da perda de massa a 105 °C (ISO 6673:2003)

A Alemanha também aplica uma *Portaria para o café, os extratos do café e os extratos de chicória*, datada de 15 novembro de 2001, para implementar no âmbito do Direito alemão a Diretiva 1999/4/EC do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de fevereiro de 1999, relativa a extratos de café e chicória. A Portaria não só regula a rotulagem do café, como também proíbe a comercialização de café torrado com mais de 2 g de conteúdo que não seja café verde por kg, a menos que rotulado como café tipo escolha ou de baixa qualidade.

ITÁLIA

Desde 1973, padrões mínimos para o café verde e torrado são especificamente regulados pelo *Decreto del Presidente della Repubblica (DPR) 16/02/1973, n. 470: Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati*.

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA

Nos EUA, informações sobre os padrões do café são difundidas pelo Serviço de Comercialização Agrícola (AMS), uma seção do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). O AMS emite Descrições de Itens Comerciais (CIDs) para produtos agrícolas, mostrando as características mais importantes de cada produto específico. As CIDs também podem divulgar informações sobre determinados testes analíticos e requisitos de segurança e higiene dos alimentos. Não se trata de regras de aplicação obrigatória, mas de descrições para uso pelos compradores na aquisição de produtos. CIDs referentes ao café e ao café solúvel podem ser encontradas no site do AMS (www.ams.usda.gov), fornecendo orientação sobre classificação, características importantes e requisitos para análise do café.

O USDA também regulamenta os padrões orgânicos, através de seu Programa Orgânico Nacional (NOP), e oferece inspeções voluntárias de processos de classificação, certificação e verificação, através de seu Programa de Auditoria.

Os padrões aplicáveis aos cafés especiais nos Estados Unidos são estabelecidos pela *Specialty Coffee Association of America* (SCAA). A SCAA atualmente fixa padrões para o café verde (defeitos, tamanho de amostras, iluminação e superfície), a água (preparo de cafés especiais), e provas de xícara (proporção café/água, tamanho da vasilha, temperatura da água, água, moagem, torra, grau de torra, tamanho do cômodo, tamanho da colher e tamanho da mesa). Maiores informações podem ser encontradas no site da SCAA (<http://www.scaa.org/?page=resources&d=coffee-standards>).