



Technical Standards for R & G Coffee - Brazil

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Café Torrado e Moído

Technical Standards for Roast and Ground Coffee

Brazil - 2008

Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Technical Standards of Quality and Identity for Roast and Ground Coffee

Portaria Nº 49, de 19 DE MARÇO DE 2008

Situação: **Vigente**

Publicado no Diário Oficial da União de 25/03/2008, Seção 1, Página 6

Ementa: Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação destas Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que aprovará o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do café Torrado em Grão e do café Torrado e Moído.



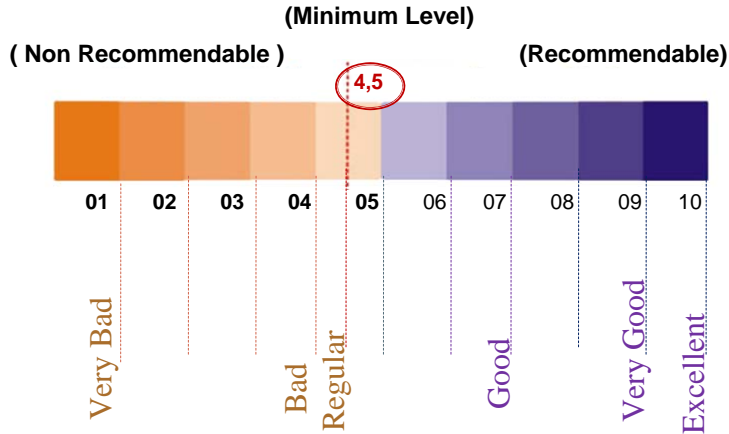
BASIC CONCEPTS

- **Classification through Quality Categories**
- **Quality Evaluation through Sensorial Analysis**
- **Utilization of Sensorial Scale**
- **Quality Consistency**
- **Minimum Quality Level**



COFFEE SENSORIAL SCALE

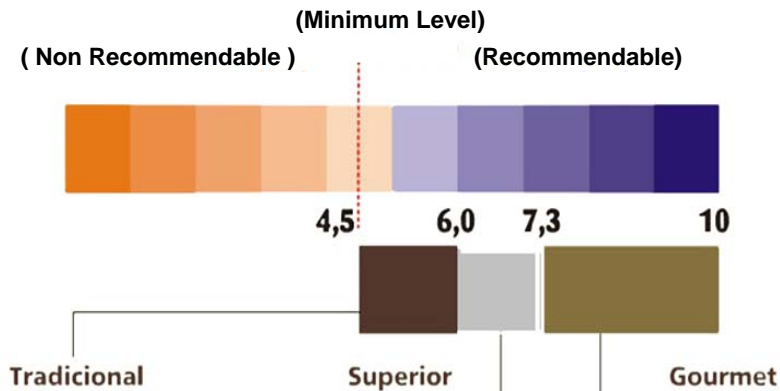
É uma escala de 0 a 10 pontos, onde a qualidade do café recebe uma nota. Quanto maior a nota, melhor o café. O nível mínimo corresponde a 4,5 pontos. A qualidade da bebida é avaliada sensorialmente por degustadores experientes e treinados.



SENSORIAL SCALE BY CATEGORIES

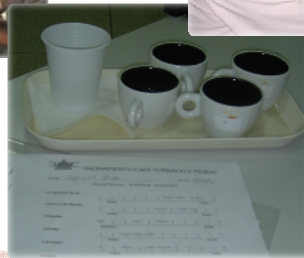
OVERALL QUALITY

The new rule settle 3 different Quality Categories



PRODUCT ANALYSIS

Blind Test - Group



Classification and Quality Attributes

Enquadramento do produto	Gourmet	Superior	Tradicional
Características sensoriais			
Fragrância	Excelente	Marcante	Moderada
Aroma	Característico, marcante	Característico	Fraco a moderado
Acidez	Moderada a alta	Baixa a moderada	Baixa
Amargor	Típico	Moderado	Fraco a moderadamente intenso
Sabor	Característico, equilibrado e limpo	Característico e equilibrado	Razoavelmente Característico
Sabor Residual	Desejável, persistente	Bom, duradouro	Regular
Defeitos	Nenhuma interferência	Pouca interferência	Média interferência
Adstringência	Nenhuma	Baixa	Moderada
Corpo	Encorpado, suave	Razoavelmente encorpado	Pouco encorpado a encorpado
Qualidade da Bebida	Apenas Mole a melhor	Dura a melhor	Rio a melhor
Qualidade Global	Muito bom e excelente	Razoavelmente bom a bom	Regular a ligeiramente bom
Overall Quality	7,3 - 10,0	6,0 - 7,3	4,5 - 6,0

QUALITY CATEGORIES LOGOS

TRADICIONAL



SUPERIOR



GOURMET

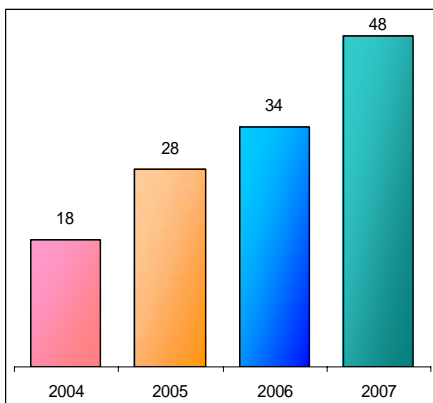


FLAVOR PROFILE

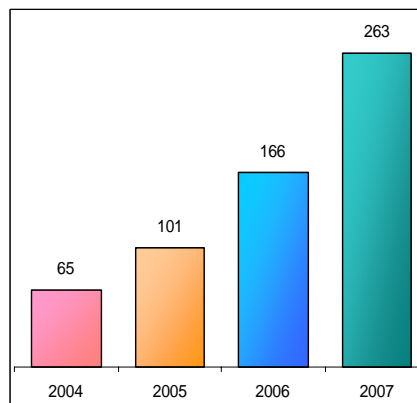


Histórico PQC 2004 - 2007

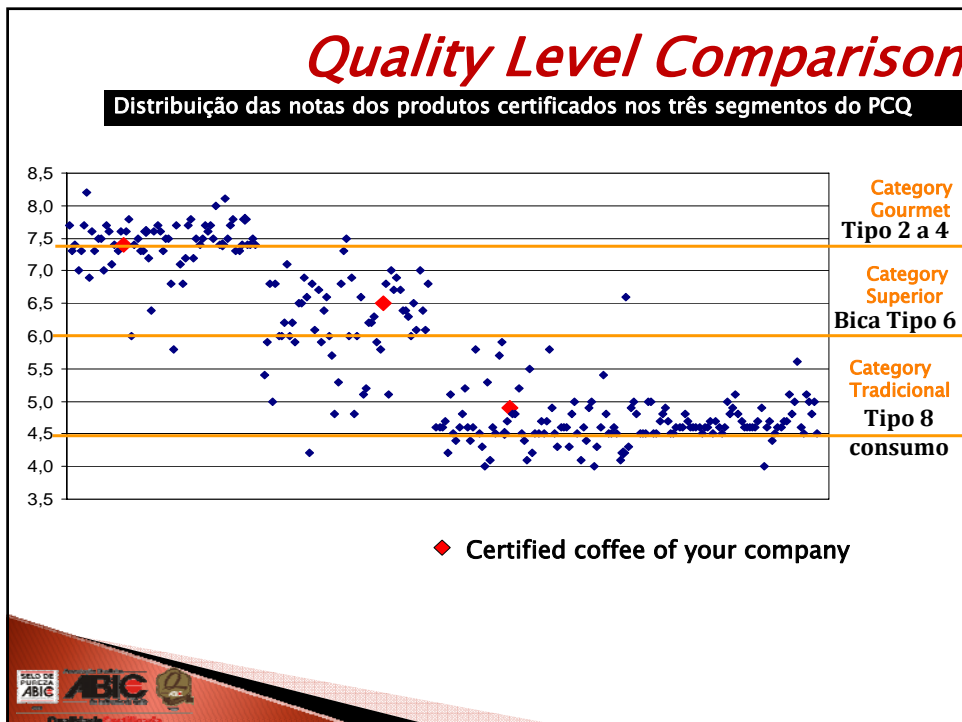
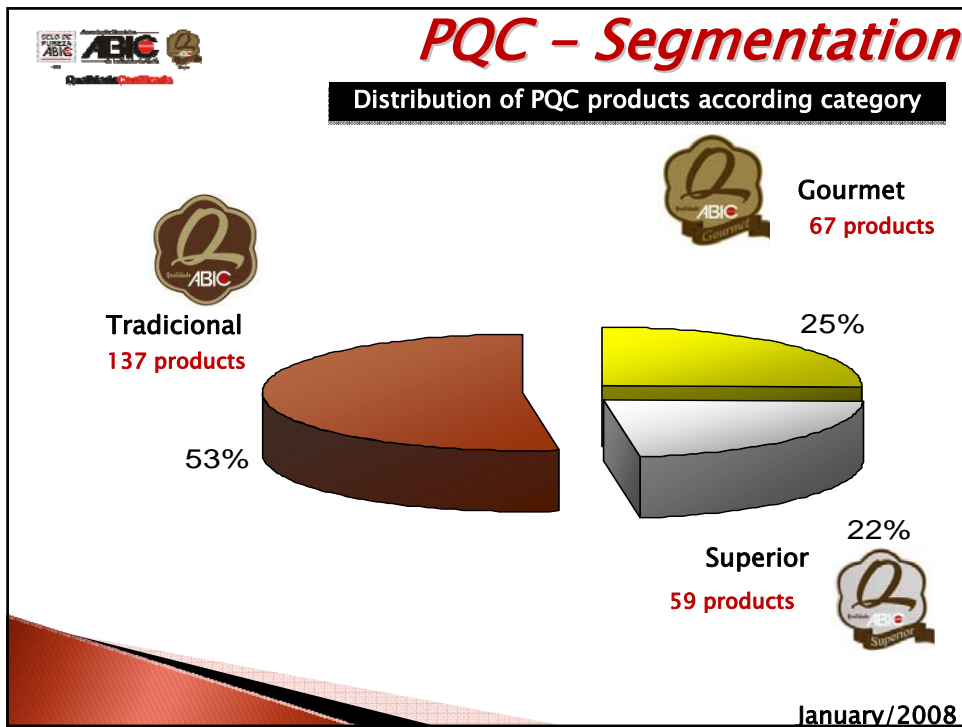
Certified Industries Evolution



Certified Products Evolution

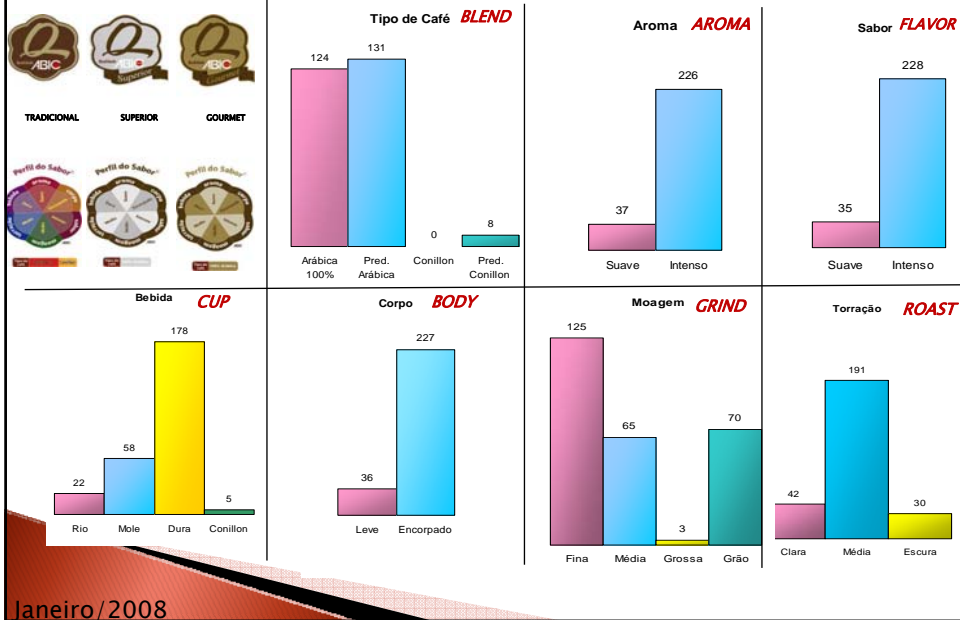


January/2008

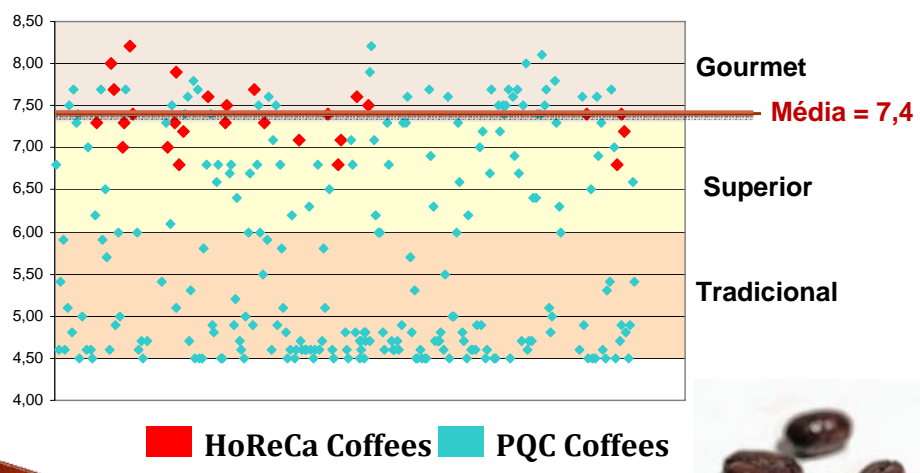


Flavor Profile - Brazil PQC

Distribuição do Perfil de Sabor nos segmentos PQC



HoReCa Quality Comparison



MUITO OBRIGADO!

THANK YOU!

www.agricultura.gov.br

