



APRESENTAÇÃO PARA OIC – Maio / 08

REGULAMENTO TÉCNICO PARA CAFÉ

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



Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído

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 desta 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.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CONCEITOS BÁSICOS

- **Classificação por Categorias de Qualidade**
- **Avaliação da Qualidade por Análise Sensorial**
- **Utilização de uma Escala Sensorial**
- **Consistência da Qualidade ao longo do tempo**
- **Nível Mínimo de Qualidade**

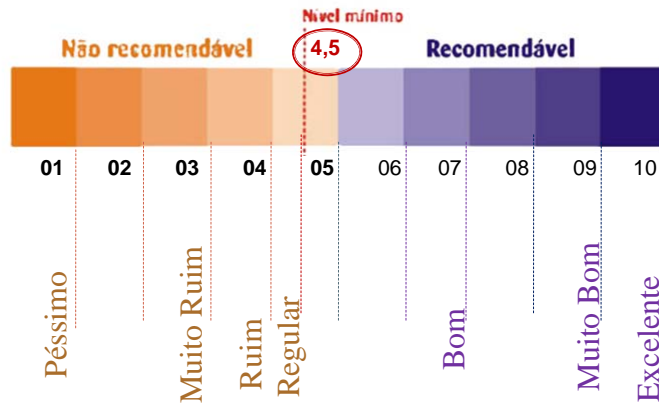
Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento





ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ

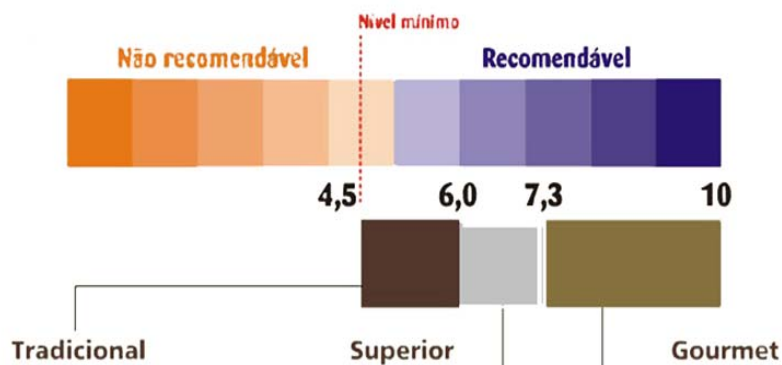
É uma escala de 0 a 10 pontos, onde a qualidade do café recebe uma nota. Quanto maior a nota, melhor o café. O nível mínimo corresponde a 4,5 pontos. A qualidade da bebida é avaliada sensorialmente por degustadores experientes e treinados.



ESCALA SENSORIAL POR CATEGORIA

QUALIDADE GLOBAL

O Regulamento identifica 3 diferentes categorias de Qualidade



ANÁLISE DO PRODUTO

Equipe de Provadores - Prova Cega



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Classificação e Atributos do de Qualidade

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
Intervalo de notas da Qualidade Global	7,3 - 10,0	6,0 - 7,3	4,5 - 6,0

SÍMBOLOS DE QUALIDADE

TRADICIONAL



SUPERIOR



GOURMET



PERFIS DE SABOR



Tipo de café: Arábica / Caturra



Tipo de café: 100% Arábica

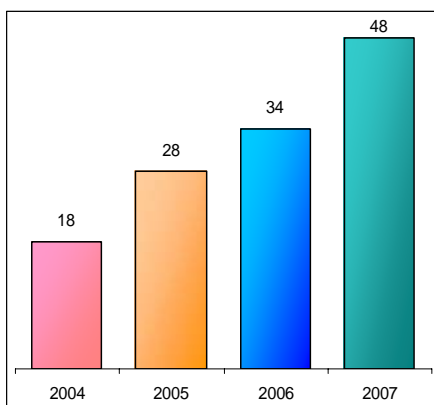


Tipo de café: 100% Arábica

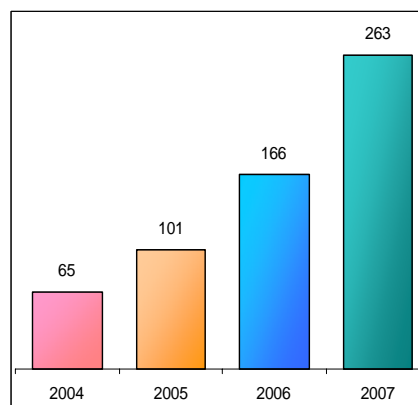


Histórico PQC 2004 - 2007

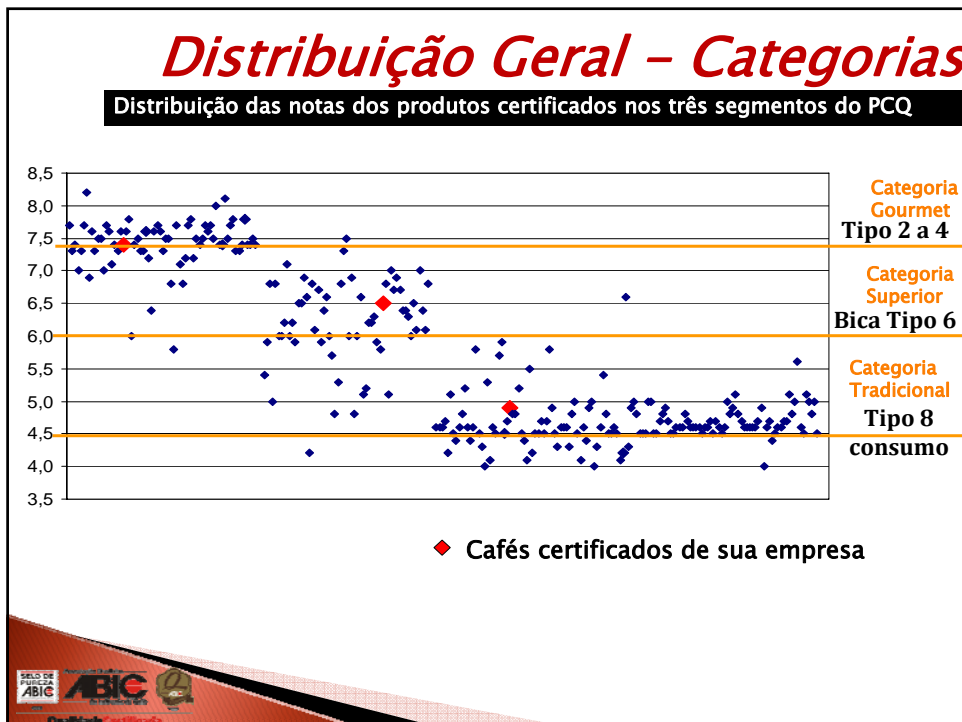
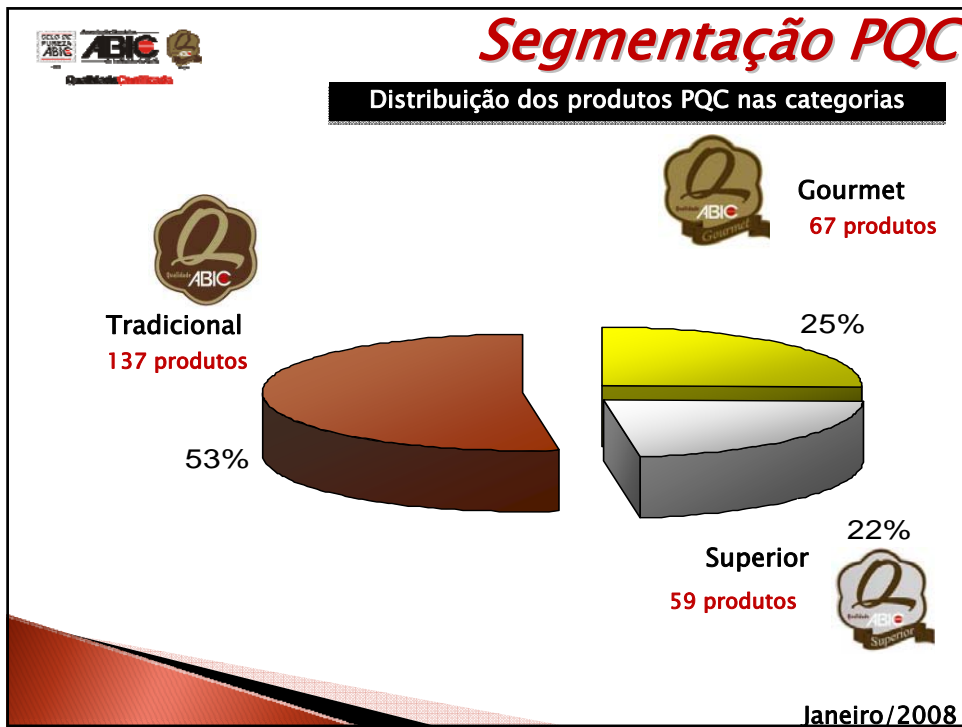
Histórico de Empresas Certificadas



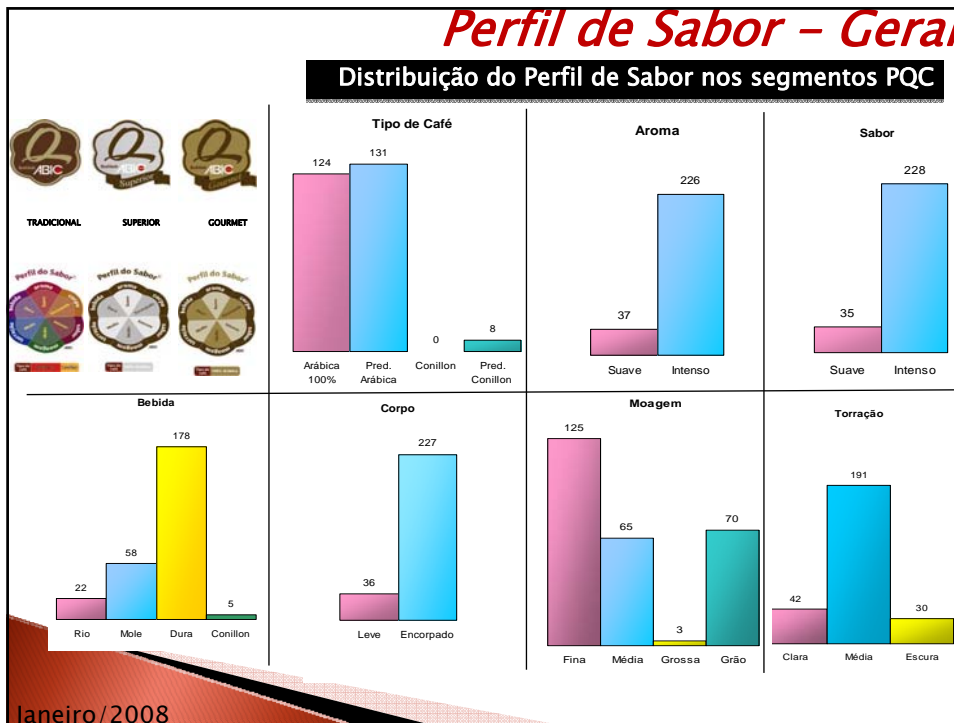
Histórico de Produtos Certificadas



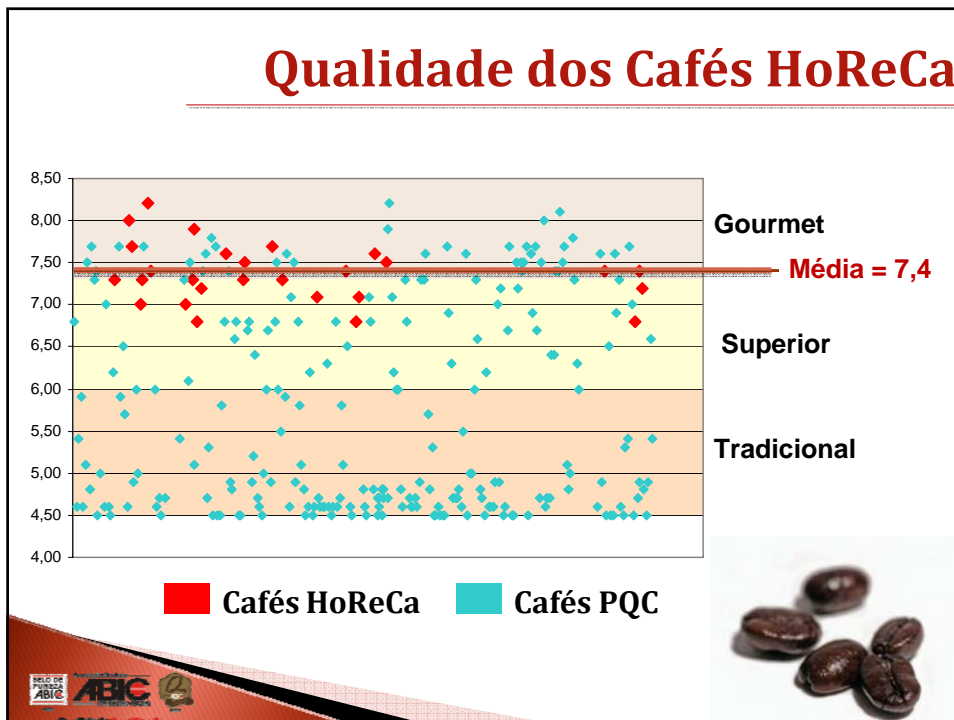
Janeiro/2008



Perfil de Sabor – Geral



Qualidade dos Cafés HoReCa



MUITO OBRIGADO!

THANK YOU!

www.agricultura.gov.br

