

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 11 DE JUNHO DE 2003

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto no 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 o que consta do Processo no 21000.006212/2002-41, resolve:

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

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

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 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 A 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 arabica* e *Coffea canephora* (robusta ou conillon).
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 de 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, provenientes da má regulagem da máquina de benefício;
 - 3.3.2. Pau: fragmento do ramo de 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 a 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 ventral fechado e de coloração verde em tons diversos.
 - 3.8. Marinheiro: grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou foi parcialmente retirado.
 - 3.9. Quebrado: pedaço 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 casca 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 com até três furos e 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 da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário. Não será considerado defeito, a menos que se separe, dando origem à concha e ao miolo de concha.
- 3.19. Café melado (pelculado): grão perfeito, tendo, entretanto, a película do espermoderma aderida devido a fatores climáticos e coloração marrom, ligeiramente avermelhada.
- 3.20. Grão pálido: grão que se apresenta com coloração amarelada, destoando na amostra, após a mesma ter sido submetida à “*Torração Americana*”.
4. Classificação: o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em CATEGORIA, SUBCATEGORIA, GRUPO, SUBGRUPO, CLASSE e TIPO, segundo a 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 a que pertença, o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em 2 (duas) categorias:
- 4.1.1. Categoria 1: 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 granulometria, 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 das peneiras que os retêm, será classificado em:
- 4.2.1.1.1. Chato graúdo: peneiras 19/18 e 17;
- 4.2.1.1.2. Chato médio: peneiras 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 das peneiras que os retêm, 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 (moquinha): 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 peneiras, o vazamento máximo admissível para cada peneira será de 10%, sendo que vazamento superior a esse valor caracterizará a ocorrência de outra peneira, abaixo da 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 II, assim discriminados:
- 4.4.1. Bebidas Finas do Grupo I - Arábica.
- 4.4.1.1. Estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado;

- 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 ao 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 e suas nuances;
 - 4.5.3. Amarelada: café que apresenta grão de coloração amarelada, indicando sinais de envelhecimento do produto;
 - 4.5.4. Amarela;
 - 4.5.5. Marrom;
 - 4.5.6. Chumbado;
 - 4.5.7. Esbranquiçada;
 - 4.5.8. Discrepante: mistura de cores oriundas de ligas de safras ou cores diferentes.
- 4.6. Tipo: o Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o percentual de defeitos e matérias estranhas e impurezas, será classificado conforme o estabelecido nas Tabelas 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 permitido 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 classificado 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 estabelecidos nas tabelas deste Regulamento;
 - 7.2. Mais de 50 grãos pretos ou mais de 100 grãos ardidos ou mais de 100 grãos preto verde;
 - 7.3. Mais de 300 defeitos, excetuando-se os grãos quebrados, mal granados, conchas, miolos de concha e os brocados limpos;
 - 7.4. O produto classificado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado e internalizado como tal, devendo ser:
 - 7.4.1. Rebeneficiado, desdoblado 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 outros contaminantes ou 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 sua completa desnaturação, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes a 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 irregularidades 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 das embalagens devem estar de acordo com 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 do 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 de no mínimo 1kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

11.4. Será entregue 01 (uma) via 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 (trezentos gramas), obtida após homogeneização e quarteamento de uma das duas amostras destinadas a 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 constatare 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 (trezentos 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.

12.3.1. A informação da característica de preparo deverá ser prestada pelo interessado e anotada no laudo.

12.4. Efetuar a separação das matérias estranhas e impurezas presentes na amostra. Pesá-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 à 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 recomendações 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 for verificada 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, separar as cascas, os paus, as pedras e os torrões, efetuar a contagem, anotar no laudo 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 o resultado 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. Quartear 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 9 = moca
- Peneira 14 = chato
- Peneira 13 = chato
- Peneira 8 = moca
- Peneira 10 = chato
- Fundo plano

12.12.3. Pesas 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 submetido 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 da qualidade da bebida de cada amostra, separando as bebidas de características mais favoráveis, que deverão ser degustadas primeiro, daquelas de características menos 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. Aguardar 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 do laudo o resultado obtido em laboratório credenciado, mencionando o nome e o número do registro no conselho de classe do profissional autor do laudo laboratorial, devendo uma cópia de tal documento ser arquivada, 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, do nome do classificador e do número do 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 nesse 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 do 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 toda 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. Será também 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
Conchas	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).

Impurezas	Quantidade	Equivalência
Coco	1	1
Marinheiros	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, os Torrões e os Paus Grandes correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 18/19/20;

2 - As Pedras, os Torrões e os Paus Regulares correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira é Grão Chato de 15/16/17;

3 - As Pedras, os 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 em Coco.

16.3.TABELA 3 - Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, em função do defeito/tipo.

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	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	93	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 GRÃO
 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 de Grãos Imperfeitos	No de Defeitos	Descrição	No de Grãos Imperfeitos	No de Defeitos
- Grão preto			- Coco		
- Grão ardido			- Marinheiro		
- Concha			- Esmagado		
- Mal Granado /chocho			- Casca grande		
- Verde			- Casca média/pequena		
- Quebrado			- Pau ou pedra ou torrão grande		
- Brocado:			- Pau ou pedra ou torrão regular		
- Brocado Sujo			- Pau ou pedra ou torrão pequeno		
- Brocado Rendado			SUBTOTAL (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	() Graúdo	() Graúdo
() 16 AC	() 19	() Médio	() Médio	() Médio	() Médio
() 17 AC	() Bica Corrida	() Miúdo	() Miúdo	() Miúdo	() Miúdo
GRUPO: () GRUPO I: ARÁBICA () GRUPO II: ROBUSTA					
SUBGRUPO:					
() Estritamente Mole	() Riado	() CARACTERÍSTICA			
() Mole	() Rio	() Excelente	() Boa	() Boa	() Boa
() Apenas Mole	() Rio Zona	() Regular	() Anormal	() Anormal	() Anormal
() Duro					
CLASSE:					
() Verde Azulado	() Amarelada	() Chumbado	() Chumbado	() Chumbado	() Chumbado
() Verde Cana	() Amarela	() Esbranquiçada	() Esbranquiçada	() Esbranquiçada	() Esbranquiçada
() Verde	() Marron	() Discrepante	() Discrepante	() Discrepante	() Discrepante
() Esverdeada					

CONCLUSÃO

UMIDADE: _____ APARELHO _____
 CATEGORIA _____ SUCATEGORIA: _____
 GRUPO: _____ SUBGRUPO: _____
 CLASSE _____ TIPO: _____
 OBS.: _____

POSTO DE SERVIÇO DE CLASSIFICAÇÃO DE _____ DE _____ DE _____

CLASSIFICADOR/REG. MAPA No _____

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU N° _____/_____

(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 Quase Excelente <input type="checkbox"/> Torração Muito Boa <input type="checkbox"/> Torração Boa <input type="checkbox"/> Torração Regular <input type="checkbox"/> Torração Má
PELO TEOR DE CAFEÍNA		
<input type="checkbox"/> CAFÉ		<input type="checkbox"/> CAFÉ DESCAFEINADO

POSTO DE CLASSIFICAÇÃO DE _____ DE _____ DE _____

CLASSIFICADOR/REG. MAPA No _____