



Os técnicos junto à mesa de prova de análise sensorial.

Regulamento Técnico

Assinada em 24 de maio - Dia Nacional do Café - pelo ministro Wagner Rossi, do Ministério da Agricultura, a IN 16 criou o Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moido, previsto para entrar em vigor em fevereiro de 2011. Com isso, o Brasil passará a ser o primeiro país a adotar, em norma oficial, as modernas técnicas de avaliação sensorial do produto final para definir as características da qualidade recomendável, aquelas que tornam a bebida apreciada e que impulsionam o consumo.

Este Regulamento Técnico passará a definir o padrão oficial de classificação do produto, considerando os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem. Dessa forma, determina que os cafés oferecidos aos consumidores, em grãos torrados ou torrados e moidos, tenham Qualidade Global Mínima igual ou superior a 4 pontos, em uma escala sensorial de zero a 10, além de impureza máxima de 1% e nível de umidade de até 5%. Os cafés em grão torrado ou torrado e moido que não se enquadrem nessas exigências, serão considerados Fora de Tipo e proibidos de serem comercializados.

A Qualidade Global será avaliada por classificadores que serão treinados em laboratórios credenciados pelo Mapa, permitindo um amplo monitoramento de milhares de marcas de café existentes no País. Quando a IN 16 entrar em vigor, o Mapa dará início à fiscalização sobre o cumprimento do regulamento. Para isso, equipes de fiscais agropecuários espalhadas por todo o País irão coletar amostras (embalagens fechadas) de diversas marcas no comércio varejista, supermercados, padarias, cestas básicas, restaurantes ou na indústria, para respectiva análise.

