

# Perguntas Frequentes Regulamento Técnico do Café

## Instrução Normativa n.º 16/2010

### Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

#### **CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO**

##### **1. Minha indústria terá que fazer classificação lote a lote?**

R: O MAPA, atendendo demanda apresentada pela ABIC e pela ABRAS, dispensará a realização de classificação pelo prazo de 24 meses. Assim, não será preciso fazer a classificação lote a lote.

#### **EXIGÊNCIAS DA IN 16**

##### **2. Quais as análises que serão exigidas?**

R: Análises de impureza e umidade. **A qualidade global ficará suspensa até data futura (até Fev/2013)**

##### **3. Quais as exigências da IN 16 quanto ao produto?**

- a) Impureza até 1% - entendendo-se a soma de impurezas + sedimentos + matérias estranhas, conforme definidas no Artº. 9º da IN 16;
- b) Umidade até 5% no café torrado (produto final);
- c) **Nota de Qualidade Global igual ou superior a 4,0 pontos (não exigível, até Fev/2013).**

##### **4. Quando um café será considerado FORA DO TIPO ?**

R: O café é FORA DO TIPO se ocorrer uma ou mais das seguintes infrações:

- a) Umidade acima de 5%;
- b) Impureza acima de 1%;
- c) **Nota de Qualidade Global inferior a 4,0 pontos (não exigível, até Fev/2013).**

##### **5. Quando um café será considerado DESCLASSIFICADO?**

R: O café será DESCLASSIFICADO se ocorrerem uma ou mais das seguintes infrações:

- a) Mau estado de conservação;
- b) Impurezas igual ou superior a 1,3%, sendo que matérias estranhas não podem ser acima de 0,1%;
- c) Odor e sabor estranhos e impróprios para o consumo.

##### **6. O que significa percentual Máximo de impurezas de 1%? Ele é composto só por impurezas ou também por sedimentos e matérias estranhas?**

R: O limite de 1% deve ser obedecido pela soma das impurezas (resíduos do próprio cafeeiro, como cascas e paus) mais os sedimentos (areia, pedra, torrão) mais as matérias estranhas (soja, milho, açúcar, cevada, açaí, trigoilho, etc.). Portanto, não são apenas cascas e paus, mas sim a soma de todos aqueles outros materiais que deverá obedecer ao limite de 1%.

##### **7. Qual o percentual máximo de impureza e matérias estranhas permitidos no café pela IN 16?**

R: O percentual máximo em conjunto de impurezas (cascas e paus), sedimentos (pedras, torrões e areias) e matérias estranhas (centeio, açúcar, cevada, sementes de açaí, etc.)

permitido no café torrado em grão e torrado e moído é de 1,0% (um por cento). Isoladamente o percentual máximo de substâncias estranhas permitido no café é de 0,1% (zero vírgula um por cento).

Quando detectados níveis de impurezas acima de 1,0% o café será considerado: FORA DO TIPO se o total do conjunto de impurezas for maior que 1,0% e menor que 1,3% (tolerância) ou DESCLASSIFICADO se o conjunto de impurezas for igual ou superior a 1,3%.

Exemplos:

0,5% Cascas e Paus + 0,4% Sedimentos + 0,1% Cevada = 1,0% impurezas -> Café APROVADO  
0,5% Cascas e Paus + 0,6% Sedimentos + 0,1% Cevada = 1,2% impurezas -> Café FORA DO TIPO

0,5% Cascas e Paus + 0,7% Sedimentos + 0,1% Cevada = 1,3% impurezas -> café DESCLASSIFICADO

0,2% Cascas e Paus + 0,3% Sedimentos + 0,2% Cevada = 0,7% impurezas -> café DESCLASSIFICADO (pois o percentual de matérias estranhas, cevada, é superior a 0,1%)

## PENALIDADES

### **8. Quais as penalidades que empresa está sujeita se tiver o café como FORA DO TIPO?**

R: Os lotes considerados FORA DO TIPO serão apreendidos, porém poderão ser reprocessados, voltando ao mercado quando estiverem de acordo com a IN 16. A indústria será penalizada com Auto de Infração e multa, progressiva por reincidência, podendo chegar à interdição do estabelecimento.

### **9. Quais as penalidades que a empresa está sujeita se tiver o café como DESCLASSIFICADO?**

R: Os cafés Desclassificados serão apreendidos e destruídos, sendo proibida a sua comercialização ou reprocessamento. A indústria será penalizada com Auto de Infração e multa, progressiva por reincidência, podendo chegar à interdição do estabelecimento.

### **10. O varejista será responsabilizado pelos cafés FORA DO TIPO ou DESCLASSIFICADOS? De que forma?**

R: O Código de Defesa do Consumidor criou a responsabilidade pelo fato do produto, o que quer dizer que todas as partes da cadeia são igualmente responsáveis no caso de irregularidade. É a chamada responsabilidade objetiva, portanto o varejista / distribuidor responderá pela infração, nos casos em que não conseguir comprovar a origem (fornecedor) do produto.

## FISCALIZAÇÃO

### **11. Quem, onde e como será realizada a fiscalização dos cafés?**

R: A fiscalização será feita pelo MAPA mediante a coleta de amostras realizadas por fiscais agropecuários em supermercados, restaurantes, padarias, empresas de cestas básicas, empresas de refeições coletivas, ou qualquer local onde exista comercialização do produto. **A fiscalização não colherá amostras nas indústrias.** As amostras serão enviadas pelos fiscais para laboratórios e empresas credenciadas pelo MAPA para análises de impurezas (microscopia) e umidade (a avaliação sensorial da Qualidade Global não será exigível, no princípio). Os resultados indicarão se o café está Aprovado, Fora do Tipo ou Desclassificado.

### **12. Se mesmo com a fiscalização o consumidor achar que um café está muito ruim, ele deve continuar denunciando o fato à ABIC ou haverá alguém para atender no MAPA?**

R: As denúncias dos consumidores podem continuar sendo feitas para a ABIC, que tomará providências para monitorar a marca denunciada, mas podem ser feitas também ao MAPA-DIPOV – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, para que apure se existe irregularidade. Esta participação dos consumidores é essencial para que a IN 16 produza bons resultados.

**13. As empresas com produtos aprovados receberão alguma certificação/atestado do MAPA?**

R: Não. É obrigação das empresas comercializarem somente produtos aprovados e conformes com a IN 16, mas não haverá certificação fornecida pelo MAPA.

**14. Serão divulgadas aos PROCONs e Vigilâncias Sanitárias as marcas desclassificadas ou fora do tipo? Que penalidade elas podem receber?**

R: Não há previsão de que as marcas desclassificadas ou fora do tipo sejam denunciadas pelo MAPA ao PROCON ou as VISAS. As penalidades serão aplicadas pelo MAPA, podendo variar desde multa até interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, bem como, punição ao profissional classificador que atendia a empresa e não impediu a adulteração. A ABIC, por outro lado, continuará com suas análises e informará aos órgãos responsáveis no caso de irregularidades.

**15. Quem vai arcar com os custos de coleta e análise?**

R: Os custos das coletas e análises fiscais oficiais serão de responsabilidade do MAPA. Suas análises de controle periódico serão de responsabilidade da empresa (umidade/impureza).

**16. Posso mandar meu café para análise ou devo aguardar que ele seja coletado pelos fiscais do MAPA?**

R: As indústrias não só podem como devem enviar seus cafés para análises periódicas sempre que acharem necessário. O MAPA ainda vai definir a frequência das análises devem ser feitas anualmente pelas empresas para constar nos relatórios internos de controle. Por outro lado, a coleta dos fiscais é um procedimento de análise de controle fiscal e será determinada pelo próprio MAPA, sem aviso aos industriais.

## **PROGRAMA DE QUALIDADE ABIC X IN 16 MAPA**

**17. Ter o café certificado no PQC (Tradicional) isenta a fiscalização?**

R: Não. A IN 16 tem cumprimento obrigatório e a fiscalização poderá abranger todas as marcas brasileiras. Mas o MAPA não concederá nenhum selo ou certificado para os cafés analisados e aprovados. Por outro lado a certificação do PQC é concedida pela ABIC e continuará sendo um diferencial da empresa e das marcas para distingui-las no mercado e agregar valor. O PQC ajuda muito as empresas a se adaptarem à IN 16 e as empresas que já fazem parte do PQC não terão nenhuma dificuldade com a IN 16.

**18. Os órgãos públicos e privados, quando da licitação, poderão pedir à empresa um atestado do MAPA ou continua valendo, para esses casos, a certificação do PQC para cafés Tradicionais?**

R: Não haverá atestado do MAPA, uma vez que, em teoria, os cafés no mercado deverão estar de acordo com a IN 16. A certificação do PQC poderá ser um importante aliado das empresas que participam de licitações, existindo como um diferencial.

**19.A ABIC vai diminuir de 4,5 para 4,0 pontos a nota mínima limite para adequar o programa à IN 16?**

R: Não. A ABIC vai manter o Nível Mínimo de Qualidade do PQC em 4,5 pontos para certificação na categoria Tradicional, pois este será um importante diferencial para as marcas no mercado, isto é, elas poderão demonstrar que sua qualidade está sempre acima do mínimo exigido pelo governo. A análise sensorial e nota de qualidade 4,0 pontos **NÃO SERÃO exigidas ou controladas nos próximos 24 meses (até Fev/2013)**

**20.A nova Instrução Normativa sobre o café irá substituir o Programa de Qualidade do Café?**

R: Não. A Lei possui cumprimento obrigatório e não há na norma qualquer obrigação em relação à colocação de selos na rotulagem. **A análise sensorial oficial não será exigível nesta fase inicial.**

## **NA INDÚSTRIA**

**21.Quais os registros não obrigatórios, mas recomendados para garantia de controle no processo produtivo?**

R: Mesmo não sendo obrigatório é importante manter em seus arquivos registros do controle da impureza da matéria prima (sua empresa pode exigir do seu fornecedor um laudo ou documento de classificação incluindo a % de impureza da matéria prima), assim como controle e registro do teor de umidade do produto final, que não poderá exceder a 5%.

**22.Haverá alguma mudança na embalagem?**

R: Não. A IN 16 não prevê necessidade de mudar as embalagens.

## **LABORATÓRIOS**

**23.Minha indústria terá de manter um laboratório para realizar análises?**

R: Não. O regulamento prevê a possibilidade de cada indústria realizar análises de seus produtos em laboratórios externos. Caso a indústria considere conveniente e tenha escala suficiente, ela poderá fazer análises em laboratórios próprios, desde que devidamente autorizadas pelo MAPA.

**24.Caso minha indústria não tenha um laboratório o que devo fazer?**

R: A indústria pode contratar laboratórios externos.

**25.Quais os laboratórios credenciados pelo MAPA para a realização das análises exigidas pela IN 16?**

R: O MAPA ainda não credenciou nenhum laboratório oficialmente (em Janeiro/2011). Isto vai ocorrer até o segundo semestre de 2011 e será anunciado para conhecimento geral.

**26.Onde posso avaliar meus produtos quanto às exigências da IN 16 uma vez que ainda não existem laboratórios credenciados pelo MAPA?**

R: A ABIC possui vários laboratórios que podem realizar análises preliminares dos produtos para orientar às indústrias quanto às características básicas – impureza, umidade e qualidade global.

**Para análise de Microscopia e Umidade**

➤ **EXATTUS Análises e Consultoria Técnica Ltda.**

Contato: Dra. Margarete M. Azevedo

Horário: Seg. a Se – das 8h às 17h

Tel.: (31) 3913-4181

E-mail: margaretem@ctqexattus.com.br

End: Via Municipal Vereador Joaquim Costa, 65 – 2º andar – Campina Verde

Contagem/MG 32150-240

➤ **NUGAP – Núcleo Global de Análise e Pesquisa**

Contato: Giselia Campos / Márcio Coelho

Horário: Seg a Sex – das 8h às 12h e das 13h30 às 17h30

Tel.: (31) 3313-1616

E-mail: nugap@bol.com.br

End: Av. Amazonas, 4080 – sl 203 Barroca - Belo Horizonte/MG – 30480-000

➤ **SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – Escola Senai**

Contato: Lilian Duarte

Horário: Seg a Sex – das 8h às 17h

Tel.: (11) 3826-6766

E-mail: laboratorios105@sp.senai.br

End: Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda – São Paulo/SP – 01156-000

**Para avaliação Sensorial**

➤ **GAC – Grupo de Avaliação de Café**

E-mail: gac@sindicafesp.com.br

Tel: (11) 3259-7673 / Fax: (11) 3259-6755

Contato: Cândido José Ribeiro Filho / Flávia Santiago

➤ **ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos**

E-mail: [alinegarcia@ital.sp.gov.br](mailto:alinegarcia@ital.sp.gov.br)

Tel: (19) 3743-1803 / Fax: (19) 3743-1812

Contato: Aline Garcia

➤ **Escritório Carvalhaes**

E-mail: [cafe@carvalhaes.com.br](mailto:cafe@carvalhaes.com.br)

Tel: (13) 3219-5778 / Fax: (13) 3219-5778

Contato: Maria Gabriela Nosralla

**CURSOS, CLASSIFICADORES E RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**27. Como será feita a formação de Classificadores de Café Torrado e Moído e o seu registro oficial?**

R: Classificadores de café torrado em grão e de café torrado e moído deverão completar um curso específico que será oferecido pelo MAPA, cujo conteúdo e carga horária estão sendo elaborados pelo Ministério da Agricultura. Haverá módulo amplo para classificadores de grão verde e curso rápido (2 semanas) para habilitação em café torrado e moído.

O registro do profissional, sua habilitação e a emissão da Carteira de Classificador serão realizados somente para aqueles que completarem o curso e forem aprovados.

**28. Quem deverá realizar os cursos exigidos pelo MAPA?**

R: Todos os profissionais que tiverem interesse em conseguir a habilitação e registro como Classificador de Café torrado e moído e que assinarão os documentos de classificação das indústrias. Atualmente, só conseguirão o registro aqueles profissionais com perfil e registro no CONFEA ou que tiverem anuência deste órgão, conforme consta no Artº. 3º. Da IN 46, do MAPA. Esta exigência poderá ser alterada nos próximos meses, de acordo com a solicitação que a ABIC fez ao MAPA.

**29. Os cursos de treinamento terão continuidade nos próximos anos para capacitação de mais profissionais, tendo em vista o tamanho do país e as mais de 1.200 indústrias?**

R: Sim. Os cursos iniciais têm o objetivo de preparar 250 profissionais, tanto no treinamento oficial para formação de classificadores quanto cursos de capacitação de profissional do mercado. Caso haja necessidade, o MAPA poderá autorizar a realização de mais cursos sempre que houver demanda.

**30. Haverá pré-requisito para uma pessoa fazer os Cursos e Treinamentos em Classificação de Café Torrado/Moído?**

R: Em princípio sim. O interessado deverá concluir o curso de Classificação de Grão Verde. Os cursos que serão oferecidos pelo MAPA vão exigir comprovação de experiência profissional na área de classificação, degustação e de industrialização do café, para dispensar o curso de classificação do grão verde.

Há também a exigência de anuência prévia pelo CONFEA, mas a ABIC está questionando esta restrição.

**31. Um Classificador e Proveedor de Café em grão cru está automaticamente habilitado como Classificador de Café Torrado/Moído ou terá que fazer o curso?**

R: Não. Todos os profissionais que trabalham com café atualmente, mesmo sendo classificadores, deverão fazer o curso para Classificador de Café Torrado e Moído e torrado em Grão, pois esta é uma nova especialidade.

**32. Como serão calibrados e alinhados os classificadores de todo o Brasil quanto à avaliação sensorial do café?**

R: Os classificadores que forem aprovados nos cursos do MAPA aprenderão a provar o café torrado, moído ou em grão, e atribuir a Nota de Qualidade Global. Eles serão calibrados através do uso de amostras físicas de referência de cafés industrializados, previamente selecionadas e validadas por um Grupo Técnico do MAPA. Também poderão ser submetidos a provas interlaboratoriais frequentes.

**33. Sou especialista em café (barista / mestre torrador/ degustador / proveedor/ consultor), mas não tenho registro no CONFEA. Vou poder fazer esse curso e atuar no mercado como responsável técnico?**

R: Em princípio não. A legislação atual – IN 46/2009, do MAPA, exige anuência prévia do CONFEA para os profissionais que não forem Engenheiro Agrônomo ou Técnico em Agropecuária. A ABIC está trabalhando junto ao MAPA para a revisão da regra.

**34. Caso minha empresa não tenha um técnico responsável registrado em seu conselho profissional o que devo fazer?**

R: A empresa pode contratar um classificador como funcionário ou pode fazer a contratação como prestador de serviço.