

AGRONEGÓCIO / CAFÉ - 23/02/2011

Análise sensorial do café é adiada para 2013

[Tweet](#) 0 [Compartilhe](#) 3 [Curtir](#) 3 curtiram. [Cadastre-se](#) para ver do que seus amigos gostam.

Durante dois anos, Ministério da Agricultura capacitará 340 degustadores. Normas que limitam percentual de impurezas e umidade serão adotadas imediatamente

por *Globo Rural Online*



A exigência de **análise sensorial** para avaliar a **fragrância**, o **aroma**, a **acidez**, o **sabor** e a **qualidade** do **café** torrado em grão e do café torrado e moído foi adiada por dois anos. O teste faz parte das normas estabelecidas no **Padrão Oficial de Classificação do Café**, que começa a vigorar nesta quarta-feira (23/02). Para que um produto seja considerado de qualidade, é necessário apresentar o percentual máximo de 1% de impureza e de 5% de umidade.

"Nesse período, vamos promover mais cursos para formação de **classificadores**. Hoje, temos 16 profissionais treinados nessa área. A expectativa é capacitar mais 340 técnicos, além de 500 industriais", informa o coordenador-geral de Qualidade Vegetal do Ministério da

Agricultura, **Fábio Fernandes**.

Nos próximos dois anos, as entidades que desejarem executar a classificação do café torrado em grão e do café torrado e moído deverão se adequar às exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. "Trata-se de um passo essencial para o desenvolvimento do consumo nacional desse produto", explica o secretário de Produção e Agroenergia do Ministério da Agricultura, **Manoel Bertone**.

O Brasil é o maior exportador de café e o segundo maior consumidor do mundo. As exportações do grão, em 2010, renderam US\$ 5,7 bilhões, em comparação aos US\$ 4,3 bilhões em 2009. No primeiro mês de 2011, as vendas registraram US\$ 595,4 milhões. O resultado é 65,8% superior ao de janeiro de 2010.

Prova da xícara

Para realizar a análise sensorial, denominada prova da xícara, o técnico agrícola, engenheiro agrônomo ou engenheiro de alimentos, especializado na **classificação de café**, deverá fazer a **degustação** do produto em uma empresa credenciada pelo Ministério da Agricultura. Nesse quesito, para o café ser comercializado, a nota obtida tem que ser igual ou superior a quatro pontos, numa escala que varia de 0 a 10.

Os próximos **cursos de classificadores** serão retomados em 21 de março. Durante este ano, serão formadas novas turmas nas universidades de Viçosa (UFV) e de Lavras (UFLA), no Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sul de Minas, Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar), Associação Comercial de Santos e nos Sindicatos das Indústrias de Café (Sindicafé) em São Paulo e Minas Gerais