



006064

CAFEICULTOR

Na hora de vender o seu café, fique ativo. Classifique o seu café e fique bem informado do preço de mercado no dia em que for fechar o negócio.

Se ainda ficou alguma dúvida sobre como classificar o seu café, vá a um Escritório da EMATER-ES ou a um dos armazéns da CASES ou, ainda, à sua Associação de Produtores.

PROMOÇÃO:



ASSOCIAÇÃO DE
PRODUTORES



CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ



Fol. 3410
E53 c
ex. 6064

Um produto classificado, com boa apresentação, tem sua venda facilitada e possibilita ao produtor negociar o seu preço com o comprador.

3110
Golli

PARA QUE A CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ?

A grande maioria dos cafeicultores vende o café sem conhecer suas qualidades, dificultando a obtenção de um preço mais justo para o seu produto.

O QUE É A CLASSIFICAÇÃO?

A classificação por tipos adotada por nós contém 7 (sete) tipos de valores decrescentes em qualidade de 2 (dois) a 8 (oito), determinados em uma amostra de 300 (trezentos) gramas de café beneficiado segundo as normas estabelecidas pela Tabela Oficial Brasileira de Classificação. A cada tipo corresponde um maior ou menor número de defeitos. Constituem-se defeitos:

1. **Grãos alterados ou imperfeitos:** Pretos, verdes, chochos, mal granados, quebrados, brocados, ardidos e conchas.
2. **Impurezas ou corpos estranhos ao café beneficiado:** Cocos, marinheiros, cascas, pedras, paus e torrões.

COMO FAZER A RETIRADA DA AMOSTRA

1. Café em coco na tulha: Retirar uma porção em diversos locais do lote a ser classificado, misturar e pilar, retirando uma amostra de 300 gramas.
2. Café beneficiado e ensacado: Retirar um pouco com o amostrador, em sacas localizadas em diversas posições da pilha, misturar e retirar uma amostra de 300 gramas.
3. Contar os defeitos de cada categoria, atribuindo-lhe valores de acordo com a Tabela de Equivalência.
4. Somar os valores encontrados para cada categoria de defeito e apurar o valor total dos defeitos da amostra.
5. Para determinar o tipo de café da amostra, siga a Tabela Oficial para Classificação.

Grãos Imperfeitos e Impurezas	Defeitos
● 01 grão preto	01
○ 01 pedra, ou pau ou torrão grande	05
○ 01 pedra, ou pau ou torrão regular	02
○ 01 pedra, ou pau ou torrão pequeno	01
○ 01 coco	01
○ 01 casca grande	01
○ 02 ardidos	01
○ 02 marinheiros	01
○ 02 a 03 cascas pequenas	01
○ 02 a 05 brocados	01
○ 03 conchas	01
○ 05 verdes, ou 05 quebrados ou 05 chochos ou mal granados ..	01

TABELA OFICIAL PARA CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

Tipos	Defeitos
2	4
3	12
4	26
5	46
6	86
7	160
8	360

