

QUALIDADE DO CAFÉ - CLASSIFICAÇÃO POR TIPOS E BEBIDA

Wander Eustáquio de Bastos Andrade¹

(¹Pesquisador da Pesagro-Rio)

INTRODUÇÃO

Além do avanço tecnológico das lavouras (variedades adaptadas às condições de cultivo e plantio adensado, entre outros), os principais estados produtores têm-se caracterizado pela certificação de seus cafés. Assim, juntamente com a certificação, fica garantida a origem do café e, conseqüentemente, a sua qualidade.

No Brasil, poucos produtos agrícolas têm seus preços baseados em parâmetros qualitativos e, dentre eles, destaca-se o café (PEREIRA et al., 2000). Seu valor pode ser acrescido significativamente com a melhoria da qualidade, indispensável na moderna cafeicultura, já que a competitividade no mercado é diretamente influenciada por ela.

No Estado do Rio de Janeiro, a cafeicultura vem passando por grande reformulação que, apesar do uso de novas tecnologias, somente mais recentemente tem atentado para a questão da qualidade.

Considerando-se a produtividade média obtida no estado e os preços atuais do produto, para a sobrevivência dos produtores é indispensável seguir o caminho da qualidade, sendo de fundamental importância o amplo conhecimento das técnicas e fatores de produção para a obtenção de um café de qualidade.

Na classificação do café brasileiro, a qualidade final é determinada, basicamente, por tipos ou defeitos e pela qualidade, particularmente a bebida. No primeiro caso, a cada tipo corresponde um maior ou menor número de defeitos. Na avaliação da qualidade, são considerados, entre outros, o aspecto, a cor, a seca, a peneira, a torração e a bebida.

A qualidade do café é fator importante a ser levado em consideração na sustentabilidade dos produtores fluminenses. Assim, é importante o conhecimento, embora básico, de alguns fatores que são considerados na avaliação do produto final.

OBJETIVOS

- Apresentar a classificação do café por tipos e bebida, fatores considerados na comercialização final do produto, e contribuir para a maior e melhor compreensão da qualidade do café pelos produtores.
- Melhor compreensão pelos integrantes da cadeia produtiva do café da cotação oficial e divulgada pela imprensa.

CLASSIFICAÇÃO POR TIPOS

Segundo Carvalho (1998), a classificação é baseada no número e no grau de impurezas e defeitos encontrados na amostra (300 g), como pedras, torrões, paus, cascas, grãos quebrados, ardidos pretos, brocados, verdes, não descascados, mal granados, chochos e em forma de concha. As impurezas e defeitos correspondem a valores especificados no Quadro 1.

Quadro 1. Equivalência dos grãos imperfeitos para a classificação quanto ao tipo.

NÚMERO DE DEFEITOS E IMPUREZAS	EQUIVALÊNCIA EM DEFEITOS
Um grão preto	1
Uma pedra, pau ou torrão grande	5
Uma pedra, pau ou torrão regular	2
Uma pedra, pau ou torrão pequeno	1
Um coco	1
Uma casca grande	1
Dois ardidos	1
Dois marinheiros	1
Duas a três cascas pequenas	1
Dois a cinco brocados	1
Três chochos	1
Cinco verdes	1
Cinco quebrados	1
Cinco chochos ou mal granados	1

Fonte: Carvalho (1998).

Apenas como exemplo, verifica-se que a presença de um grão preto na amostra equivale a 1 defeito. Somados os defeitos presentes na amostra, obtém-se o total de defeitos, passando-se ao Quadro 2 para a classificação. A classificação por tipos admite 7 tipos de valores decrescentes de 2 a 8 e resultantes da apreciação de uma amostra de 300g de café beneficiado (TEIXEIRA, 1999). A cada tipo corresponde um maior ou menor tipo de defeitos (Quadro 2).

Quadro 2. Tabela oficial de classificação (amostra de 300 g).

DEFEITOS	TIPOS	PONTOS	DEFEITOS	TIPOS	PONTOS
4	2	+100	46	5	-50
4	2-5	+95	49	5-5	-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	3-5	+45	93	6-5	-105

(continua)

(continuação)

DEFEITOS	TIPOS	PONTOS	DEFEITOS	TIPOS	PONTOS
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	+5	153	6-45	-145
26	4	BASE	160	7	-150
28	4-5	-5	180	7-5	-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

Fonte: Teixeira (1999).

No Quadro 2, entre um tipo e outro, há uma coluna de pontos, onde se lê o número de pontos atribuído aos tipos e seus intermediários. Entre um tipo e outro, há uma diferença de 50 pontos, subdivididos de 5 em 5 positivos e crescentes do tipo 4 para o tipo 2, e crescentes negativamente do tipo 4 para o tipo 8 (TEIXEIRA, 1999).

Pereira et al. (2000) citam que os defeitos encontrados podem ser de natureza intrínseca, constituídos de grãos alterados pela imperfeita aplicação dos processos agrícolas e industriais ou pela modificação de origem genética ou fisiológica (pretos, ardidos, verdes, chochos, mal granados, quebrados e brocados) e extrínseca, representados pelos elementos estranhos ao café beneficiado (coco, marinho, paus e pedras).

O Quadro 3 apresenta as causas dos defeitos, como eliminá-los e suas influências na qualidade do café (CARVALHO, 1998).

Quadro 3. Natureza, causa, modo de evitar e eliminar os defeitos e sua influência na qualidade da bebida.

NATUREZA	CAUSA	COMO EVITAR	COMO ELIMINAR	INFLUÊNCIA NA QUALIDADE
Preto	Colheita atrasada e contato dos frutos com o solo	Colheita racional	Catação eletrônica	Prejudica aspecto, cor, torração e bebida
Ardido	Colheita de frutos verdes, atrasada e contato dos frutos com o solo	Colheita racional	Catação eletrônica	Prejudica aspecto, cor, torração e bebida
Verde	Colheita de frutos verdes	Colheita somente de frutos maduros	Separação dos verdes e catação eletrônica	Prejudica aspecto, cor, torração e bebida
Concha	Fatores genéticos e possíveis causas fisiológicas	Cultivares adaptadas	No beneficiamento e catação eletrônica	Prejudica aspecto e torração
Chocho	Fatores genéticos ou fatores fisiológicos	Cultivares adaptadas	Ventilação adequada no beneficiamento e catação mecânica	Prejudica aspecto e torração
Mal granado	Fatores fisiológicos	Uso correto de nutrientes	Separação no beneficiamento e catação	Prejudica aspecto e torração
Brocado	Ataque da broca-do-café	Repasse nas lavouras e controle de praga	Catação mecânica	Prejudica o aspecto
Quebrado	Seca inadequada e má regulagem do descascador	Secagem adequada e regulagem do descascador	Regulagem dos ventiladores e catação mecânica	Prejudica aspecto e torração
Coco	Má regulagem do descascador	Regulagem do descascador	Separação no beneficiamento e catação mecânica	Prejudica aspecto e torração
Marinheiro	Má regulagem do descascador	Regulagem do descascador	Separação na sururuca e catação manual	Prejudica aspecto e torração
Pau, pedra, torrão, casca	Colheita por derriça no chão e abanação mal feita	Colheita por derriça no pano	Emprego de lavadores e seletores. Regulagem do catador e do ventilador no beneficiamento. Catação mecânica.	Prejudica aspecto e torração

Fonte: Teixeira (1992) citado por Carvalho (1998).

CLASSIFICAÇÃO PELA BEBIDA

O fator mais importante na determinação da qualidade do café é a bebida, que se influencia pela espécie e presença de defeitos durante a fase de colheita ou preparo. Para Pereira et al. (2000), a fermentação corresponde ao fator que mais prejudica a bebida do café.

A prova de xícara, utilizada na classificação da bebida, surgiu no Brasil, segundo Teixeira (1999), no início do século XX, e foi adotada pela Bolsa de Café e Mercadorias de Santos a partir de 1917. Essa avaliação é feita pelos degustadores em função, principalmente, dos sentidos do gosto, do olfato e do tato.

A classificação pela bebida pela prova de xícara segue a especificação dada pelo Quadro 4 (CARVALHO, 1998; TEIXEIRA, 1999; PEREIRA et al., 2000).

Quadro 4. Classificação pela bebida do café.

BEBIDA	DESCRIPTOR
Estritamente mole	Bebida de sabor muito suave e adocicado. Apresenta todos os requisitos da bebida mole, porém mais acentuado.
Mole	Gosto agradável, brando e doce.
Apenas mole	Seu sabor é levemente suave, inferior aos anteriores, mas sem asperezas de paladar. Bebida com leve adstringência.
Dura	Café de gosto acre, áspero. Entretanto, não apresenta paladares estranhos. Sabor adstringente.
Riada	Bebida com leve sabor de iodofórmio ou ácido fênico.
Rio	Bebida com sabor forte e desagradável, lembrando iodofórmio ou ácido fênico. Tem cheiro e gosto químicos em maior proporção que o café riado.
Rio Zona	Bebida de sabor e odor intoleráveis ao paladar e ao olfato. Características mais acentuadas em relação à bebida Rio.

De posse desses conceitos - classificação por tipos e bebida - fica mais fácil a compreensão da cotação oficial do produto (R\$ por saca de café beneficiado de 60 kg) dada pelo mercado, normalmente relacionado ao café Tipo 6, Bebida Dura. Confrontando-se essa informação com os Quadros 2 e 4, verifica-se que o Tipo 6 corresponde à presença de 86 defeitos, e a bebida dura é um café intermediário que, entretanto, não apresenta paladares estranhos.

REFERÊNCIAS

CARVALHO, V. D de. Qualidade do café. 1998. 73 f. Monografia (Pós-Graduação “Lato Sensu”, especialização à distância) - UFLA/FAEPE, Lavras, MG.

PEREIRA, R. de C. A. et al. Obtenção de café com qualidade no Acre. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2000. 27 p. (Embrapa Acre. Circular Técnica, 34).

TEIXEIRA, A. A. Classificação do café. In: ENCONTRO SOBRE PRODUÇÃO DE CAFÉ COM QUALIDADE, 1999, Viçosa, MG. Livro de palestras... Viçosa, MG: UFV, Departamento de Fitopatologia, 1999. p. 81-95. Editado por Laércio Zambolim.