



Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES n.º 8.954, de 03 de Outubro de 2013.

Define a norma técnica para fixação da identidade e qualidade do café torrado em grão e torrado e moído para aquisição pelos órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual.

A SECRETÁRIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO, O SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E O SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE, no uso das atribuições prevista no art. 93, da Constituição do Estado e tendo em vista o disposto no Decreto nº 44.661, de 26 de novembro de 2007,

RESOLVEM:

Art. 1º - A aquisição de café torrado em grão e torrado e moído pelos órgãos e entidades do Poder Executivo Estadual obedecerá aos critérios previstos nesta Resolução.

Art. 2º - Define-se como café torrado em grão e torrado e moído, para efeito desta Resolução, como o grão beneficiado do fruto maduro do cafeeiro (*Coffea*), submetido à tratamento térmico em condições tecnologicamente adequadas e compatíveis com a legislação sanitária e ambiental vigentes, até o ponto de torra achocolatado, definido na escala do sistema Agtron entre os n.ºs 45 e 65, conforme anexo único, e devidamente envasados.

§ 1º - Para a definição do ponto de torra, é facultado o uso de outros instrumentos similares para a detecção eletrônica de cores, denominados colorímetros, desde que o resultado em termos de classificação seja o Sistema Agtron, conforme o anexo único desta Resolução.

§ 2º - Para o caso do café torrado e moído, adota-se a moagem média a fina como padrão ideal para o uso no método de percolação, conforme anexo único desta Resolução.

§ 3º - Para o caso do café torrado em grão, adota-se como padrão mínimo a peneira 16, conforme anexo único desta Resolução.

§ 4º - O envase do café adquirido pelo Poder Executivo Estadual deverá ser realizado em embalagens de polipropileno biorientado (BOPP), com no mínimo duas camadas plásticas laminadas, ficando a critério da indústria o uso de vácuo, atmosfera inerte e válvulas aromáticas.

§ 5º Os cafés torrado em grãos e torrado e moído adquiridos pelo Poder Executivo Estadual deverão atender ao Regulamento Técnico para o Café (Resolução RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005); Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópica e Microscópicas Prejudiciais a Saúde Humana em Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003); Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997); Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002); Regulamento Técnico Metrológico (Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002), a Lei 10.674 de 16 de maio de 2003 e a Instrução Normativa MAPA nº 08, de 11 de junho de 2003.

§ 6º - Na data da entrega do café licitado, o mesmo deverá ter prazo de validade de no mínimo de 120 (cento e vinte) dias.



Art. 3º - Para aquisição do café torrado em grão e torrado e moído, define-se como critério de classificação a metodologia Qualidade Global da Bebida do Café, recomendada pela Associação Brasileira da Indústria de Café.

§ 1º - Entende-se por padrão mínimo de qualidade da bebida o conjunto de especificações e procedimentos de análise laboratorial que assegura o fornecimento de café, representado por uma nota de Qualidade Global, que varia de 0 a 10, na escala sensorial.

§ 2º - A escala sensorial é a avaliação global de características sensoriais do produto que determinará a categoria a qual ele pertence, de acordo com as regras estabelecidas nos Programas de Pureza e Qualidade da ABIC.

Art. 4º - Define-se como padrão mínimo de qualidade global da bebida do café, a ser adquirida pelo Poder Executivo Estadual, a nota de Qualidade Global igual a 7,3 pontos, conforme o anexo único desta Resolução.

Parágrafo Único – A aquisição de cafés da categoria Gourmet, identificados na escala sensorial como aqueles detentores de notas de Qualidade Global entre 7,3 e 10,0, será realizada em conformidade com o Edital de Licitação.

Art. 5º - O café objeto da aquisição deverá atender às especificações técnicas constantes do anexo único desta Resolução.

Parágrafo único. Não é admitida a presença de impurezas e matérias estranhas no café torrado em grão e no torrado e moído.

Art. 6º - O café torrado em grão ou torrado e moído não deverá apresentar alteração ou adulteração por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem sua especificação, não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados, tais como borra de solúvel, borra de infusão de café torrado e moído.

Parágrafo único – O café torrado em grão ou torrado e moído deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Art. 7º - Os lotes de café torrado em grão ou torrado e moído para fins de aquisição governamental serão objetos de análise, por amostragem, sempre no momento da entrega de cada lote licitado ou sob a demanda de perícias, que visem o esclarecimento de impasses em relação ao produto licitado, ou, ainda, a critério da Autoridade Sanitária competente, para verificar, a qualquer tempo, por meio de análises fiscais, a qualidade do produto adquirido.

§1º Em até 05 (cinco) dias úteis, a partir da data de publicação do resultado da licitação, o vencedor, obrigatoriamente, deverá encaminhar para a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SEAPA, duas amostras de 500 gramas cada, extraídas do lote a ser entregue no órgão/entidade contratante, as quais serão encaminhadas para análise laboratorial.

2º Para efeito da análise laboratorial é obrigatória a apresentação dos pacotes devidamente fechados, lacrados e identificados.

§ 3º O laudo elaborado pelo laboratório será encaminhado para o órgão/entidade contratante para fins de assinatura do contrato.



§ 4º O ganhador do processo licitatório deverá, ainda, apresentar laudo laboratorial do lote entregue ao órgão/entidade contratante, no qual deverá constar a realização dos ensaios Elementos Histológicos (Resolução RDC nº 277/2005/ANVISA); Pesquisa de Sujidades, Parasitos e Larvas (Resolução RDC nº 175/2003/ANVISA) e Análise de Rotulagem (Resolução RDC nº 259/2002/ANVISA, Portaria INMETRO nº 157/2002 e Lei 10.674 /2003).

§5º Caso o produto da empresa vencedora tenha os selos de Pureza e Qualidade ABIC, as análises laboratoriais dispostas nos parágrafos anteriores, poderão ser dispensadas.

§6º - As despesas decorrentes da elaboração dos laudos correrão por conta do contratado.

Art. 8º - Para efeito da assinatura do contrato de licitação, o ganhador deverá, obrigatoriamente, apresentar documento, em vigência, que comprove estar o estabelecimento produtor licenciado pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 9º - Será desclassificado o lote de café que apresentar uma ou mais das características abaixo indicadas:

- I – aspecto generalizado de mofo;
- II – mau estado de conservação;
- III – odor estranho de qualquer natureza;
- IV – presença de sementes tóxicas;
- V - elementos histológicos não característicos do endosperma do café;
- VI - matéria prejudicial à saúde humana.

Art. 10 – Considerar-se-á fraude, a adulteração de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na certificação, na produção, no acondicionamento e embalagem, transporte e distribuição, bem como em quaisquer documentos de qualidade do produto.

Art. 11 – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 12 – Revoga-se a Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 6.501, de 08 de abril de 2008, a Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 6.941, de 10 de março de 2009, a Resolução Conjunta SEPLAG/ SEAPA/SES nº 7.217, de 09 de setembro de 2009 e a Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 7467, de 29 de março de 2010.

Belo Horizonte, de 3 de outubro de 2013.

Renata Vilhena  
Secretária de Estado de Planejamento e Gestão

Elmiro Alves do Nascimento  
Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Antônio Jorge de Souza Marques  
Secretário de Estado de Saúde



## Anexo Único

### Recomendações Técnicas para o Edital de Aquisição de Café - Categoria: GOURMET

#### Características do Produto:

Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados, 100% da espécie arábica de origem única ou blendados, com classificação de bebida de Mole ou Dura.

#### Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida:

Cafés com Categoria de Qualidade Gourmet devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 à 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

<u>Características Químicas</u> Umidade, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	Mínimo 0,7%
Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g	Máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	Mínimo 25,0%
Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g	Mínimo 20,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	Mínimo 8,0%

#### Ponto de Torra:

Cafés com Categoria de Qualidade Gourmet podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

Ficha Técnica – Torração	Nº Disco Agron	Classificação
Não Recomendável	25	Muito escura
	35	Escura
Escura	45	Moderadamente
Média	55	Média
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara
Não Recomendável	85	Clara
	5	Muito Clara



### Moagem:

Moagem, segundo a Classificação com base no percentual de retenção em peneiras granulométricas números 24, 30 e 40 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5 ou similar, em três etapas consecutivas, calculando-se a média dos valores obtidos.

Moagem	% de retenção				Tolerância % que passa da peneira 45
	Peneiras 24	Peneiras 30	Peneiras 45	Fundo	Máximo
Grossa	10	20	60	10	10
Média	5	15	50	30	10
Fina	1	5	30	64	10

### Peneira:

Tamanho de peneira, segundo a Instrução Normativa nº 08/2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Tipo de Fava	Tipo de Peneira Utilizada
Chato Grosso	Acima peneira 18, inclusive.
	17
Chato Médio	16
	15
Chatinho	14
	13
	12
Moca Grosso	11 a 13
Moca médio	10
Moquinha	8 e 9

### Embalagem:

Acondicionados em embalagem à Vácuo (validade máxima de 12 meses) a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.