



11 novembro 2024

Original: inglês

P

**Definições existentes de café especial**

**Contexto**

1. Durante a 2ª reunião do Grupo de Discussão sobre Cafés Especiais, realizada em 3 de julho de 2024, os Membros decidiram pesquisar as definições existentes de café especial.
2. As definições existentes de café especial podem ser encontradas no Anexo I.

**Ação**

Solicita-se que o Grupo de Discussão sobre Cafés Especiais considere este documento.

### 1. Associação de Cafés Especiais (*Specialty Coffee Association; SCA*)

**Usada por:** Origin Roasters (Reino Unido), We Are Coffee Company (Reino Unido), Blue Box Coffee (Reino Unido), Guenter Coffee Roasters (Alemanha), Firebird Coffee Company (Reino Unido), Mountain City Coffee Roasters (Estados Unidos da América), Perk Coffee (Cingapura), Vietnam Coffee United (Vietnã), VN Beans (Vietnã), Buah Berdikari (Indonésia), Associação de Cafés Especiais do Japão/da Indonésia/do Canadá/da Espanha (Japão, Indonésia, Canadá e Espanha), Luxe (China), China Story (China)

- O café especial pode existir de forma consistente através da dedicação das pessoas que fizeram do trabalho de suas vidas continuamente fazer da qualidade sua maior prioridade. Este não é o trabalho de apenas uma pessoa no ciclo de vida de um grão de café; a especialidade só pode ocorrer quando todos os envolvidos na cadeia de valor do café trabalham em harmonia e mantêm um foco aguçado nos padrões e na excelência do início ao fim.
- A SCA também estabelece padrões claros sobre o processo de classificação do café. Um requisito mínimo para um café especial é o número de defeitos: para ser considerado especial, um café deve ter de 0 a 5 defeitos a cada 350 g de grãos moídos.

### 2. Coffee Quality Institute

**Usada por:** Specialty Kava (Eslovênia), NationWide Coffee (Reino Unido), Third Wave Coffee Roasters (Reino Unido), Firebird Coffee Company (Reino Unido), Happ11 (Vietnã), Yunnan Coffee Traders (China)

- Grãos livres de impurezas e defeitos que possuem atributos sensoriais distintos. Esses atributos, que incluem uma xícara limpa e doce, corpo equilibrado e acidez, dão à bebida uma pontuação de mais de 80 pontos em uma análise sensorial. Além da qualidade intrínseca, os cafés especiais devem ter rastreabilidade certificada e atender aos critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social em todas as etapas da produção.

### 3. Centro de Comércio Internacional

**Usada por:** Perfect Daily Grind (Reino Unido), Landed Coffee (Espanha)

Parâmetros indicativos

- i. Café padrão
  - Denominação de qualidade padrão (qualidades comerciais)
  - Definição de qualidade mínima, menor preço possível
  - Contagem clara de defeitos, mas poucos atributos de qualidade
  - O preço é o principal fator de decisão

- As qualidades são frequentemente intercambiáveis e negociadas em cestas
- Frequentemente comercializado em grandes volumes (múltiplas cargas de contêineres em um único contrato futuro)
- Parâmetros de qualidade definidos pelo (ICE) para concursos de Arábica e Robusta
- Lógica volátil de preços; principalmente negociada em uma base diferencial, lógica de preço a ser fixado
- Pouca ou nenhuma rastreabilidade (foco na segurança alimentar), nenhum foco importante em certificações, verificações como uma alternativa viável
- Os compradores finais são geralmente grandes torrefadores, fabricantes de solúveis, setor industrial
- Comumente usado em *blends*
- Abordagem comercial/*commodity*
- Facilmente substituível
- A categoria inclui triagem, notas baixas, lotes de estoque, etc.

ii. Café premium

- Abordagem regional (por exemplo, Mogiana, Caldas, Yirgacheffe)
- Equilíbrio entre qualidade e preço/valor
- Negociado com base no diferencial ou em base direta
- Prêmio de preço para definição de qualidade superior (por exemplo, xícaras de bebidas extritamente macias, finas, seletas)
- Combina fatores de rastreabilidade e padrões voluntários, como Comércio Justo, orgânico, *RFA/UTZ* ou programas de sustentabilidade da empresas como *Nescafé PLAN*, *Starbucks CAFE Practices*, *Nespresso AAA*, *Lavazza Terra e Tchibo Joint Forces!*
- Os compradores finais são geralmente torrefações de médio a grande porte e redes de cafeterias nacionais ou grandes. Os pequenos compradores ganham acesso através de importadores
- Normalmente uma qualidade por contêiner, mas vários contêineres com a mesma qualidade
- Acesso ao mercado através de componentes de qualidade adicionais: rastreabilidade, projetos de sustentabilidade, co-investimentos, etc.
- Frequentemente utilizado como 'origem única'
- Às vezes usado para *blends* e para obter um perfil específico de xícara

iii. Café especial

- Definição de qualidade máxima: o foco principal é na qualidade, o preço é de relevância secundária

- Comercializado principalmente em uma base direta
- A qualidade é o fator de decisão, com presença de sabores desejáveis e outros atributos, como variedade, pós-colheita, processamento e certificações
- Perfil da xícara sensorial: *SCA-grading, Q cupping, etc.*
- Denominação de qualidade explícita: região específica, fazenda, variedade, altitude, fazendeiro/ produtor
- Processo de produção inovador e tradicional (por exemplo, despulpamento natural/*honey*, envelhecido em barril, fermentação anaeróbica e por leveduras)
- Microlotes de difícil replicabilidade, cafés de competição, *Cup of Excellence, etc.*
- Múltiplas qualidades por contrato/contêiner, café de valor alto
- Fazendas de café com conhecimento especializado suficiente, finanças e acesso ao mercado internacional suficientes tornam-se "produtoras exportadoras"
- Rastreabilidade total (talhão) e se há certificações, então principalmente orgânica e de Comércio Justo
- Compradores finais: torrefadores de pequeno/médio porte, lojas individuais, rede de cafeterias de pequeno/médio porte. Presença crescente em mercados de varejo e digital
- Parceria/comércio direto/estabilidade de fornecimento (contratos de longo prazo de pelo menos um ano)
- Torrefações artesanais, recém-torrados
- Raridades (por exemplo, pontuações altas na xícara, diferenciais altos, zero defeitos, histórias únicas)

#### 4. Associação Brasileira de Cafés Especiais

**Usada por:** Mokka Specialty Coffee (Grécia), Horsham Coffee Roaster (Reino Unido), XLIII Coffee (Vietnã)

“Cafés Especiais são grãos isentos de impurezas e defeitos que possuem atributos sensoriais diferenciados. Estes atributos, que incluem bebida limpa e doce, corpo e acidez equilibrados, qualificam sua bebida acima dos 80 pontos na análise sensorial. Além da qualidade intrínseca, os cafés especiais devem ter rastreabilidade certificada e respeitar critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social em todas as etapas de produção.”

#### 5. Hooshmand

**Usada por:** Hooshman (Índia), Naivo (Índia)

1. Fornecimento e torrefação de grãos de alta qualidade:
  - i. De torrefadores de ponta estabelecidos

- ii. Café/torrefadores torram o seu próprio café internamente, através de comércio direto ou de um importador de *specialty*.
2. Preparo científico:
- i. Café que oferece mais de um método de preparo
  - ii. O barista/torrador/comprador competiu e recebeu colocações em competições regionais (implicando um nível de cuidado)

## 6. Erna Knutsen

**Usada por:** Sprudge (Reino Unido), Third Wave Coffee Roasters (Reino Unido), GoSpecialty (Estados Unidos), San Remo Machines (Itália), Mountain City Coffee Roasters (Estados Unidos)

Café especial é um termo para o mais alto grau de café disponível, normalmente relacionado a toda a cadeia de fornecimento, usando café de origem única ou de uma única propriedade. O termo foi usado pela primeira vez em 1974 por Erna Knutsen em uma edição do Tea & Coffee Trade Journal. Knutsen usou café especial para descrever grãos com o melhor sabor, produzidos em microclimas especiais. O café especial é referido por agricultores e produtores como a terceira onda de café, especialmente em toda a América do Norte. Isso se refere a uma demanda moderna por café de qualidade excepcional, cultivado e fabricado com um padrão significativamente superior à média.

## 7. Associação de Cafés Especiais do Japão

**Usada por:** Associação de Cafés Especiais do Japão (Japão)

‘Café que os consumidores avaliam bem e com o qual estão satisfeitos.’

## 8. Ministério da Economia, México

**Usada por:** AMECAFÉ (México), ANACAFÉ (México), Cafiver (México), S.A. DE C.V, Instituto Tecnológico de Veracruz (México), Instituto Mexicano de Normalización (México), a.C. (IMNC), Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (México), SABORMEX, S. A DE C. V., Grupo Nestlé México (México)

O âmbito da definição inclui atributos de qualidade, análise sensorial e defeitos. A norma completa está disponível aqui: <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2009/nmx-f-177-scfi-2009.pdf> (disponível apenas em espanhol)

## 9. Rwanda Standards Board e National Agricultural Export Development Board

O café é classificado de acordo com seu tamanho, teor de umidade, defeitos, odor, cor e sabor da xícara. Os regulamentos atuais são específicos para cada tipo de café (Arábica e Robusta),

definindo padrões mínimos de qualidade para a exportação de grãos de café, a fim de garantir qualidade e segurança, conforme indicado abaixo:

### **Arábica**

Uma amostra de 350 g é retirada para análise física e organoléptica (*cupping*) em uma abordagem sensorial sistemática com a qual os *cuppers* treinados classificam os cafés da seguinte forma:

- (a) **Completamente lavado (*fully washed*)**
  - Nota de super especialidade: pontuação de 90-100%.  
Não mais que 5 defeitos completos em 350g de café. Nenhum defeito primário permitido, deve apresentar pelo menos um atributo distintivo no corpo, sabor, aroma ou acidez, deve estar livre de falhas e manchas na xícara, sem quakers, máximo de 5% abaixo do tamanho da triagem indicado. Teor de umidade entre 10-12,5%.
  
  - Nota de especialidade: pontuação de 80-90%.  
Não mais que 5 defeitos completos em 350g de café. Defeito primário permitido, máximo de 5% abaixo do tamanho de triagem indicado, deve apresentar pelo menos um atributo distintivo no corpo, sabor, aroma ou acidez, deve estar livre de falhas e manchas no copo, sem quakers. Teor de umidade entre 10-12,5%.