



Organización Internacional del Café  
Organização Internacional do Café  
Organisation Internationale du Café  
International Coffee Organization

ED 1763/00 Rev. 1

23 maio 2001  
Original: inglês

P

**Diretrizes atualizadas para a melhoria da qualidade do café pela prevenção da formação de mofos**

**Antecedentes**

1. Cumprimentando os Membros, o Diretor-Executivo alerta-os com respeito aos problemas que podem surgir quando se permite a formação de mofos no café. Essa possibilidade representa um perigo à qualidade e pode levar ao aparecimento de toxinas que, detectadas em quantidades significativas, podem causar a rejeição de partidas. A Organização vem exercendo papel ativo na prevenção da formação de mofos, através do projeto da OIC/FAO/FCPB *Melhoria da qualidade do café pela prevenção da formação de mofos* (ver resumo no documento EB-3620/97 Rev. 1, de 30 de abril de 1997).

2. A fim de ajudar aos que operam em todos os pontos da cadeia cafeeira a tomar medidas preventivas, o setor privado europeu, juntamente com a equipe do projeto, formulou as diretrizes que acompanham a presente, que foram atualizadas em maio de 2001. Essas diretrizes baseiam-se nas conclusões de dois seminários especiais sobre a formação de mofos realizados durante as conferências da Associação Científica Internacional do Café (ASIC) celebradas em Nairóbi, em 1997, e Helsinque, em 1999, assim como nos primeiros resultados do supramencionado projeto da OIC/FAO/FCPB.

**Ação**

Solicita-se aos Membros que divulguem estas diretrizes às instituições apropriadas em seus países, como colaboração para a implementação das recomendações. Para obtenção de maiores informações, contatar:

The Coffee Science Information Centre (CoSIC)  
12 Market Street  
Chipping Norton  
Oxon OX7 5ES (Reino Unido)  
Website: [www.CoSIC.org](http://www.CoSIC.org)  
Email: [CoSIC@BTInternet.com](mailto:CoSIC@BTInternet.com)

## MELHORE A QUALIDADE DE SEU CAFÉ PELA PREVENÇÃO DA INCIDÊNCIA DE MOFOS

Café de boa qualidade obtém maiores retornos. Para proteger a renda que você consegue com café, é essencial que você só forneça um produto da melhor qualidade disponível.

### USE BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS PARA CONSEGUIR RESULTADOS:

#### 1) Durante a colheita

- Cubra o chão em baixo do cafeeiro com um plástico durante a colheita, para evitar que os grãos sejam contaminados por sujeira ou se misturem com grãos mofados de colheitas anteriores.
- Não use os grãos que caíram no chão, pois, como se sabe, eles são suscetíveis à incidência de mofos.
- Processe os grãos recém-apanhados o mais depressa possível. Evite armazenar esses grãos – especialmente os maduros ou que estão passando de maduros – pois seu armazenamento (em sacas ou pilhas), por qualquer período que seja, aumenta a probabilidade de incidência de mofos.
- Não seque o café em chão de terra batida: use plataformas ou lonas. Como se sabe, os esporos de mofo de lotes anteriores ficam no chão, e isso pode levar à contaminação de grãos limpos durante a secagem.
- A espessura das camadas do café que submetido a secagem não deve ser de mais de 4cm depois dos primeiros 2-3 dias da secagem.
- Durante a secagem, mexa o café regularmente (5-10 vezes por dia).
- Durante a secagem, proteja o café da chuva e do orvalho.
- Evite deixar que o café parcial ou inteiramente seco volte a se molhar, protegendo-o da umidade e da chuva.

#### 2) Durante o processamento primário

- Monte a unidade de processamento numa área seca e nunca numa área alagadiça.
- Remova para longe do café limpo e seco a polpa resultante do processamento por via úmida. Fermente-a antes de usá-la como adubo e cobertura do solo na lavoura.
- Mantenha limpos o equipamento e as instalações, separando o material residual parcialmente processado, e evite o acúmulo de poeira e material descartado.
- Retire do café todo tipo de palha – mais de 90% do mofo provém da palha do café seco ao sol.
- Remova a maior quantidade possível de defeitos (palha, grãos não-beneficiados ou grãos mofados).
- Use sacas limpas para armazenamento e transporte dos grãos limpos e secos.
- Mantenha separados os grãos limpos e secos de material descartado.
- Impeça novas contaminações evitando o contato dos grãos limpos e secos com poeira, palha e sacas sujas.
- Não armazene café limpo e seco perto de café rejeitado e palha.
- O processamento deve levar à obtenção de **um teor uniforme de umidade dos cafés verde que seja tão baixo quanto possível, mas certamente não superior a 12,5%.**

#### 3) Durante o transporte e o armazenamento

- Cubra as sacas durante o transporte e o armazenamento, para impedir que o café volte a se molhar.
- Só carregue e descarregue caminhões ou contêineres quando o tempo estiver seco, ou então sob cobertura.
- Não use contêineres danificados e impeça a entrada de água.
- Certifique-se de que as paletas ou os assoalhos dos caminhões e contêineres estão secos.
- Guarde o café em armazéns bem ventilados, em que não entra água. Armazene o café longe de paredes.
- Cubra as sacas ou os grãos soltos mantidos em contêineres com coberturas impermeáveis ou que absorvem água, para impedir que a camada superior do café se molhe com a condensação.
- Providencie bons testes de controle de qualidade (inclusive na xícara) e se assegure de que eles são aplicados com rigor, especialmente na verificação do teor de umidade e na busca de defeitos.