

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA
SOUZA**

ETEC PROFESSOR CARMELINO CORREIA JUNIOR

Curso Técnico em Cafeicultura

Dayvid Willan Lemos Vieira

João Vitor Dos Santos Luz

Pedro Miguel Voltolini Dos Santos

Victor Hugo Viccari Brondi Da Silva Costa

CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

Franca

2025

Dayvid Willan Lemos Vieira

João Vitor Dos Santos Luz

Pedro Miguel Voltolini Dos Santos

Victor Hugo Viccari Brondi Da Silva Costa

CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso Técnico em
Cafeicultura da ETEC Professor Carmelino
Correia Junior, orientado pelo Professor
Márcio Fernando Silveira Rodrigues, como
requisito parcial para obtenção do título de
Técnico em Cafeicultura.

Franca

2025

Dedicamos este trabalho primeiramente a Deus, que nos sustentou até aqui, nos deu força e garra para concluirmos mais essa etapa importantíssima em nossas vidas.

Dedicamos também este trabalho aos nossos pais e demais familiares que nos apoiaram até aqui, e sempre confiaram em nosso potencial.

Agradecemos aos nossos professores orientadores que tiveram paciência e que nos ajudaram a concluir esse trabalho e aos outros professores que nos ensinaram e compartilharam com tanto amor seus conhecimentos durante as aulas.

CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

Resumo

A classificação do café é o processo de avaliar e organizar os diferentes tipos de café com base em suas características físicas, sensoriais e de qualidade, seguindo critérios bem definidos. Esse trabalho é feito por profissionais especializados, que garantem a consistência e a precisão na avaliação. Para os produtores, a classificação é uma ferramenta valiosa, pois permite dividir a produção em lotes de diferentes qualidades, o que resulta em uma remuneração mais justa. Além disso, a classificação é essencial para estabelecer padrões de qualidade, facilitar o comércio e garantir transparência no setor cafeeiro. Dessa forma, ela contribui para que o café chegue aos consumidores com uma qualidade uniforme, tornando o processo mais claro e justo para todos os envolvidos.

Palavra chave: Classificação. Qualidade do café. Características Físicas

Summary

Coffee grading is the process of evaluating and organizing different types of coffee based on their physical, sensory and quality characteristics, following well-defined criteria. This work is carried out by specialized professionals, who ensure consistency and accuracy in the evaluation. For producers, grading is a valuable tool, as it allows them to divide production into batches of different qualities, which results in fairer remuneration. In addition, grading is essential for establishing quality standards, facilitating trade and ensuring transparency in the coffee sector. In this way, it helps to ensure that coffee reaches consumers with uniform quality, making the process clearer and fairer for everyone involved.

Keyword: Classification. Coffee quality. Physical characteristics

SUMÁRIO

1.INTRODUÇÃO.....	6
2. ENTENDA A CLASSIFICAÇÃO.....	6
2.1 Tipos de metodologias de classificação do café.....	7
3. CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA(COB)	7
3.1 Definições de defeitos encontrados na classificação.....	7
3.2 Equivalência dos defeitos na classificação	10
4. CLASSIFICAÇÃO POR GRANULOMETRIA.....	13
4.1 Método de Granulometria	14
4.2 Jogo de peneiras	14
5. CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO	18
6.CONCLUSÃO	19

1.INTRODUÇÃO

Este trabalho foi elaborado de maneira simplificada para abordar os principais processos envolvidos na classificação do café. De modo a compreender um pouco da importância da classificação para a valorização, comercialização e qualidade desse grão em nosso país, das características físicas do grão, os defeitos que podem ser encontrados nos grãos (tipo, peneira e cor), e os instrumentos utilizados para o procedimento de classificação.

2. ENTENDA A CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a ação ou efeito de classificar, ou seja, de reunir em classes e em grupos respectivos, segundo um sistema ou método.

Isso envolve organizar, ordenar ou categorizar algo ou alguém de acordo com determinados critérios. (BACCO, 2025).

A metodologia de classificação do café é um conjunto de critérios e procedimentos utilizados para avaliar e categorizar diferentes tipos de café com base em suas características físicas, sensoriais e de qualidade, é realizada por profissionais treinados, como classificadores de café, que seguem diretrizes específicas para garantir consistência e precisão na avaliação do café. (BACCO, 2025)

Independentemente do café produzido é importante que o produtor saiba os detalhes do seu café, para que assim possa segregar sua produção em lotes, entre cafés de maior qualidade, menor qualidade, certificados, etc., obtendo melhor remuneração para cada um dos lotes. (CaféPoint, 2010)

A classificação do café é uma etapa muito importante, pois avalia a qualidade dos grãos e, posteriormente, o preço de comercialização do produto. (Guaxupé, 2021)

As classificações de qualidade mais utilizadas baseiam-se nas características físicas do grão, aqui vamos abordar duas metodologias: (segue a Classificação Oficial Brasileira), (GRANULOMETRIA, visa separar grãos miúdos e graúdos), (COR, um método que discrimina as condições de armazenamento e sua idade). (HALAL, 2008).

2.1 Tipos de metodologias de classificação do café

Cada uma dessas metodologias de classificação, tem suas características e critérios para avaliar diferentes aspectos da qualidade do café. (BACCO, 2025)

Classificação Oficial Brasileira (COB): conduzida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Esta classificação visa uma avaliação por tipo e contagem de defeitos, se concentrando na identificação e contagem de impurezas ou defeitos nos grãos de café, esta classificação discrimina a idade, condições de armazenamento e possíveis doenças do cafeeiro absorvidas pelos grãos.

Classificação via granulometria: os grãos são medidos por meio de um jogo de peneiras, cuja numeração é organizada por forma e tamanho, visando grãos miúdos, graúdos, mocas.

Análise organoléptica: identifica a qualidade da bebida por meio da avaliação das propriedades sensoriais ao ser degustada depois da torra e da preparação (prova da xícara). (No entanto esta metodologia não será abordada, tendo em vista que este trabalho tem como objetivo processos de classificação pelas partes físicas do grão e não sensoriais).

3. CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA(COB)

A classificação do café inicia-se pela contagem de grãos defeituosos e de impurezas em uma amostra de 300 gramas de café beneficiado. A partir do número de defeitos e impurezas encontrados na amostra, são definidos o tipo do café e a porcentagem de catação, que são importantes para definir o valor de um tipo de café no mercado (Senar, 2017).

3.1 Definições de defeitos encontrados na classificação

As definições para os defeitos são classificados em intrínsecos (são considerados os grãos de café imperfeitos, os defeitos extrínsecos (são as impurezas que podem ser encontradas na amostra, que não são do grão), (SENAR, 2017).

A) Grão preto: grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.

B) Grão ardido: grão ou pedaço de grão que apresenta coloração marrom, em diversos tons.

C) Marinheiro: grãos que não foram beneficiados.

- D) Concha: grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados pela da fecundação de dois óvulos em uma única loja de ovário.
- E) Coco: Grão que não teve a casca retirada no beneficiamento.
- F) Grão chocho: grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa.
- G) Grão brocado: grão danificado pela broca do café, apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos.
- H) Grão quebrado: pedaço de forma variada e tamanho superior a metade de um grão sadio.
- I) Grão verde: grão imaturo com película prateada aderida e de coloração verde em vários tons.
- J) Paus, pedras, torrões
- K) Casca: fragmento de casca seca do fruto



Figura – defeitos na classificação. Fonte: (Museu do café, 2019)



Figura – defeitos na classificação. Fonte: (Museu do Café, 2019)



Figura – defeitos na classificação. Fonte: (Museu do Café, 2019)



Figura – defeitos na classificação. Fonte: (Museu do café, 2019)

3.2 Equivalência dos defeitos na classificação

A classificação do café é uma fase muito importante no processo da comercialização desse produto.

A determinação da qualidade do café brasileiro compreende fases distintas: a classificação por tipos ou defeitos e a classificação pela bebida. Além desses dois aspectos principais o café pode também ser classificado por: peneira, cor. (THOMAZIELLO, 2020).

O café com até 4 defeitos é o considerado de maior qualidade, com equivalência a 100 pontos. Já o café com 360 defeitos é o pior da lista de classificação, e o mínimo para venda gira no valor base de 5 pontos, ou 26 defeitos. Os cafés especiais, são comercializados por via direta, ou seja, à parte do mercado de bolsas de valores de commodities, classificados em média de 80 pontos para cima, ou do tipo 2 para cima.

A base para se estabelecer a equivalência dos defeitos é o grão preto, que é considerado o padrão de defeitos capital. Como se pode ver na tabela, em geral são necessários vários grãos imperfeitos para se obter 1 defeito, enquanto o grão preto por si só, corresponde a 1 defeito. (THOMAZIELLO, 2020).

Equivalência de grãos imperfeitos e impurezas (COB – Classificação Oficial Brasileira)	
1 grão preto	1 defeito
1 pedra ou pau ou torrão grande	5 defeitos
1 pedra ou pau ou torrão regular	2 defeitos
1 pedra ou pau ou torrão pequeno	1 defeito
1 coco	1 defeito
1 casca grande	1 defeito
2 ardidos	1 defeito
2 marinheiros	1 defeito
2 a 3 cascas pequenas	1 defeito
2 a 5 brocados	1 defeito
3 conchas	1 defeito
5 verdes	1 defeito
5 quebrados	1 defeito
5 chochos ou mal granados	1 defeito

Classificação dos tipos de acordo com os defeitos (COB – Classificação Oficial Brasileira)							
Defeitos	4	12	26	46	86	160	360
Tipos	2	3	4	5	6	7	8

Fonte: “Guia do Barista – da Origem do Café ao Expresso Perfeito”, de Edgard Bressani 3º Edição, Café Editora

Para proceder à classificação, amostras de 300 g de café são recolhidas e acondicionadas em latas apropriadas. A seguir, em uma mesa provida de boa iluminação, a amostra é espalhada sobre uma folha de cartolina preta. Os defeitos são separados e contados segundo a Tabela de Equivalência de Grãos Imperfeitos e Impurezas. (THOMAZIELLO, 2020).



Tabela catação (cartolina preta). Fonte: “Guia do Barista – da Origem do Café ao Expresso Perfeito”, de Edgard Bressani 3ª Edição, Café Editora

Apesar das informações contidas na tabela acima não estarem legíveis, ela exemplifica como são manuseadas as catações.

Logo abaixo vemos um exemplo das informações existentes na tabela de catação.

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+100	46	5	50
4	2 – 05	+ 95	49	5 – 05	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 – 05	+ 45	93	6 – 05	105
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	+ 05	153	6 – 45	145
26	4	Base	160	7	150
28	4 – 05	05	180	7 – 05	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
			> 360	Fora de Tipo	

Tabela de tipificação e pontuação de cafés

Supondo que em uma amostra de 300g, após passada nas peneiras e foram obtidos:

- 22% de peneira 17 acima, com 40 defeitos em 300g. Esse café será tipo 4-35;
- 52% de peneira 14, 15 e 16, com 75 defeitos em 300g. Esse café será tipo 5-40;
- 14% de moca, com 5 defeitos em 300g. Esse café será tipo 6-25;
- 12% de cata.

4. CLASSIFICAÇÃO POR GRANULOMETRIA

No Brasil, o café também é classificado pelo formato das favas – graúda, boa, média, miúda – e pelo estilo dos grãos, ou seja, por sua variedade. (Thomaziello, 2020)

Essa classificação é feita por um jogo de peneiras, que separa os grãos pela forma e pelo tamanho. As peneiras têm crivos com diversas medidas e dois formatos diferentes: podem ser oblongos, para separar os cafés mocas, ou circulares, para separar os cafés chatos.



Peneiras de crivos alongados (grãos moca) e de crivos arredondados (grãos chatos)

Figura – peneiras crivos alongados e arredondados. Fonte: (Senar, 2017)

4.1 Método de Granulometria

As peneiras para separar os mocos geralmente são intercaladas entre as demais, de forma a proceder à separação, concomitantemente, por tamanho e forma. Os cafés chatos são classificados nas peneiras de 13 a 19 e os mocos nas peneiras de 8 a 13. (Senar, 2017).

De acordo com a peneira utilizada, os cafés podem ter a seguinte classificação:

Chato grosso: peneiras 17, 18, 19.

Chato médio: peneiras 15 e 16.

Chato miúdo: peneiras 13 e 14.

Moca graúdo: peneiras 12 e 13

Moca médio: peneiras 10 e 11.

Moca miúdo: peneira 8 e 9.

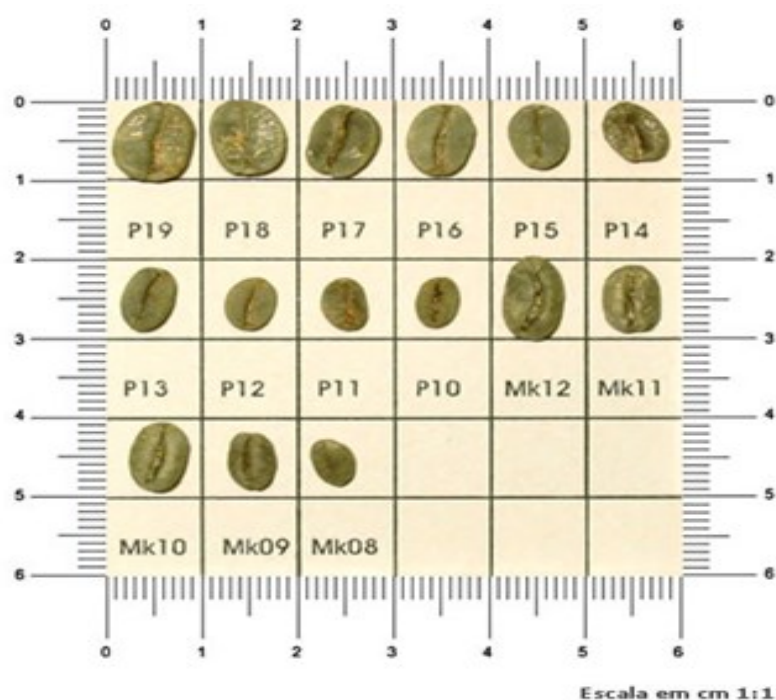


Tabela determinadora do crivo do grão. Fonte: Agro Brasil Coffe, 2021.

4.2 Jogo de peneiras

São peneiras utilizadas para determinar o tamanho e a forma das favas dentro da amostra do lote analisado. (Senar, 2017).

Os grãos de café já secos e beneficiados são classificados, também, segundo a sua forma, podendo receber a denominação de chato, moca. (SENAR, 2017).



Grão chato. Fonte: Senar, 2017.



Grão moca. Fonte: Senar, 2017.

O grão moca é uma anomalia, mas não é considerado defeito na classificação do café. (Senar, 2017).

Logo abaixo na tabela 1 vemos a relação entre o formato e o tamanho dos grãos nas peneiras equivalentes.

FORMATO E TAMANHO DOS GRÃOS	PENEIRAS CORRESPONDENTES
Chato graúdo	Crivo arredondado, nº 17, 18, 19 e 20
Chato médio	Crivo arredondado, nº 15 e 16
Chato miúdo	Crivo arredondado, nº 12, 13 e 14
Moca graúdo	Crivo alongado, nº 12 e 13
Moca médio	Crivo alongado, nº 10 e 11
Moca miúdo	Crivo alongado, nº 8 e 9

Tabela 1- Relação ao tamanho de grãos e tipos de peneiras. Fonte: Senar, 2017.

É necessário empilhar as peneiras para a correta classificação da amostra, sendo que quanto maior o número de referência da peneira, mais no topo da pilha ela deve ser posicionada, como exemplificado na tabela 2. (Senar, 2017).

PENEIRAS (Nº)	PENEIRAS (TIPO)	TAMANHO DOS GRÃOS
13	moca	graúdo
18	chato	graúdo
12	moca	graúdo
17	chato	graúdo
11	moca	médio
16	chato	médio
10	moca	médio
15	chato	médio
9	moca	médio
14	chato	médio
8	moca	miúdo
13	chato	miúdo
12	chato	miúdo
11	chato	miúdo
10	chato	miúdo
F	fundo	-

Tabela 2- Ordem de utilização das peneiras. Fonte: Senar, 2017.



Figura – peneiras empilhadas (GUAXUPÉ, 2021)

Siga os seguintes passos da peneira. (Senar 2017).

- Empilhe as peneiras na ordem estabelecida
- Pegue a amostra já catada
- Homogeneíze a amostra de café já catada e pese 100 g dela. Esta quantidade deve ser despejada sobre a pilha de peneiras.

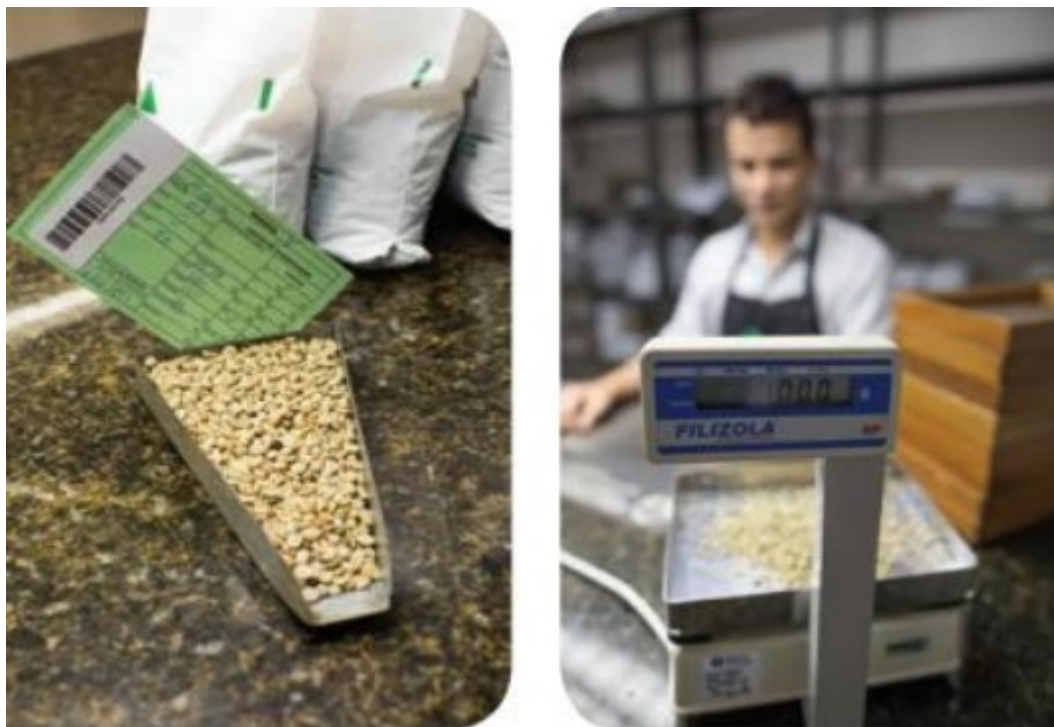


Figura. Amostras na peneira. Fonte: Senar, 2017.

A pesagem de cada peneira é feita separadamente e indicará a quantidade de sacas por peneira, em porcentagem dentro do lote.

Calcule a porcentagem da peneira e anote no cartão de identificação Por exemplo: Em uma amostra de 100 g, 11,5 g correspondem a peneira “X” (que está sendo analisada), igual a 11,5%. (Senar, 2017).

5. CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO

No cartão devem constar as seguintes informações: identificação do número do lote, quantidade de sacas do lote, data, teor de umidade (em %), ano safra de colheita, cor, preparo (natural, cereja descascado, despulpado), aspecto, defeitos, tipo, catação (em %), peneira (em %). (Senar, 2017).

Este cartão é fundamental no armazenamento do café, em caso de uma venda futura o proprietário e a cooperativa tem maior facilidade na identificação do café em meio aos outros lotes e comprovando que aquele é o mesmo da amostra que o proprietário tem com sigo.

MINASUL					
DATA: / /		CARTÃO DE CLASSIFICAÇÃO			
ARMAZÉM:		PRÉVIA (PADRÃO BEBIDA)		PENEIRAS	
PILHA:				18	17
				%	%
LOTES:		BEBIDA:		16	15
				%	%
SACAS:		TEOR DE UMIDADE:		14	13
		%		%	%
OBS:		COR:		MKS	FDO
				%	%
		PADRÃO:		BC	
		QUEBRA:			
		%			
CÓDIGO COLABORADOR		APROVEITAMENTO:		SAFRA:	
ARMAZÉM		CLASSIFICAÇÃO		%	
		IMPUREZA:		DATA: / /	
		%			

COOPERADO Nº _____

Figura. Cartão de identificação. Fonte Senar, 2017

6.CONCLUSÃO

Após as pesquisas realizadas, concluímos que independente da propriedade cafeeira, seja ela de pequeno, médio ou grande porte, a classificação do café é um processo indispensável para o produtor. Assim ele poderá ter uma avaliação e conhecimento do produto que tem em suas mãos, podendo realizar melhores negociações de sua commodity, assim tendo um melhor manejo na hora da comercialização, como a criação de blends em alguns lotes para alcançar uma negociação mais vantajosa e rentável.

REFERENCIAS

CAFÉPOINT, **Importância de classificar e provar seu café** - [https://www.cafepoint.com.br/noticias/giro-de-noticias/qual-a-importancia-de-](https://www.cafepoint.com.br/noticias/giro-de-noticias/qual-a-importancia-de-classificar-e-provar-seu-cafe-66831/)

[classificar-e-provar-seu-cafe-66831/](https://www.cafepoint.com.br/noticias/giro-de-noticias/qual-a-importancia-de-classificar-e-provar-seu-cafe-66831/) Acesso em 13 de fevereiro de 2025

SENAR – **Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Café: classificação e degustação.** / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR,

2017.Disponível em <https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/192-CAF%C3%89.pdf>. Acesso em 5 de fevereiro de 2025.

THOMAZIELLO , ROBERTO ANTÔNIO, **A classificação do café.** Disponível em <https://revistacafeicultura.com.br/classificacao-do-cafe-roberto-thomaziello-iac/>.

Acesso em 5 de fevereiro de 2025.

HALAL, SHANISE LISIE MELLO EL, **Composição, processamento e qualidade do café.** Disponível em

https://blog.ucoffee.com.br/ucoffee_blog/wpcontent/uploads/2018/06/cafeina-e-quimica-do-cafe.pdf Acesso em 02 de Fevereiro de 2025.

CAFÉ, BACCO, **Conheça as diferentes metodologias de classificação do café no Brasil.** <https://baccocafe.com.br/metodologias-de-classificacao-do-cafe/#:> Acesso em 05 de fevereiro de 2025.

GUAXUPE, EXPORTADORA. **Entenda como é feita a classificação do café por peneira.** <https://www.guaxupe.com.br/entenda-como-e-feita-a-classificacao-de-cafe-por-peneira/>. Acesso em 17 de fevereiro de 2025.

<http://www.agrobrasilcoffee.com/uploads/images/conteudo/classification.jpg> Acesso em 13 de fevereiro de 2025

<https://perfectdailygrind.com/pt/2022/05/31/classificacao-dos-cafes-no-brasil-explicada-tipos-e-defeitos/>. Acesso em 17 de fevereiro de 2025.