



Instituto Hondureño del Café



REQUISITOS DE CALIDAD DEL CAFÉ
PARA SU COMERCIALIZACIÓN
NACIONAL E INTERNACIONAL

SEPTIEMBRE 2004



Requisitos de calidad del café para su comercialización nacional e internacional

Documento para revisión y discusión

INDICE DE CONTENIDO

- 1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
- 2 NORMAS TECNICAS CONSULTADAS
- 3 CLASIFICACION
- 4 REQUISITOS
- 5 MUESTREO
- 6 METODOS DE ENSAYO
- 7 ROTULADO ENVASADO
- 8 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
- 9 OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES
- 10 INSPECCIONES Y SUPERVISIONES
- 11 SANCIONES
- 12 ANEXOS NORMATIVOS

NORMA TECNICA NICARAGUENSE

3. Clasificación.

3 CLASIFICACION

3.1 Café Gourmet

Compuesto de grano de café lavado, sumamente bien procesado y preparado, excelente calidad de taza. Debe exhibir un atributo distintivo en una o más de las siguientes áreas: Sabor, Acidez, Cuerpo o Aroma, las cuales serán determinadas entre comprador y vendedor. Color en verde uniforme arriba del 90%. Olor limpio y sin contaminaciones. Con una variación menor al 5 % de lo convenido en el tamaño del grano. En una escala del 1 al 10 alcanza valores mayo de 84 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

La Denominación de Origen Protegida se registrá por lo que estipule el consejo regulador de la denominación respectiva.

3.2 Café Estricta Altura Selecto (SHG-Selecto)

Compuesto de grano de café lavado, olor limpio y sin contaminaciones, tamaño 50% arriba de zaranda 15/64, y 5% bajo 14/64, color homogéneo en un 80% o mayor. Presenta características de sabor y aroma intensos. Cuerpo y acidez de muy bueno a excelente. Libre de daños o sabores indeseables. Hasta 5 granos inmaduros en 100 gramos de café tostado. Hasta 15 defectos completos en 350 gramos de café verde. En una escala del 1 al 10 alcanza entre 84 y 86 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

3.3 Café Estricta Altura (SHG)

Compuesto de grano de café lavado, olor limpio y sin contaminaciones, tamaño 50% arriba de zaranda 15/64, y 5% bajo 14/64, color homogéneo en un 80% o mayor. Presenta características de sabor y aroma intensos. Cuerpo y acidez de muy bueno a excelente. Libre de daños o sabores indeseables. El número de defectos de acuerdo a contrato. En una escala del 1 al 10 alcanza entre 84 y 86 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

3.4 Café Altura Selecto. (HG-Selecto).

Compuesto de grano de café lavado, olor limpio y sin contaminaciones, tamaño 50% arriba de zaranda 15/64, y 5% bajo 14/64, color homogéneo en un 80% o mayor. Presenta características de sabor y aroma agradable de intensidad media. Cuerpo y acidez de bueno a muy bueno. Libre de daños o sabores indeseables.

En una escala del 1 al 10 alcanza entre 80 a 84 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

3.5 Café Altura EP (HG-EP)

Compuesto de grano procesado y preparado, olor limpio y sin contaminaciones. Presenta características de taza desde planas hasta intensas. Se comercializa según convenio con comprador. En una escala del 1 al 10 alcanza entre 78 a 82 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

3.6 Café Standard (STD)

Compuesto de grano de café lavado, olor limpio y sin contaminaciones, Presenta características de sabor y aroma suave y agradable. Poco Cuerpo y acidez. Tanto para las preparaciones como para el número de granos inmaduros se comercializa según convenio

En una escala del 1 al 10 alcanza entre 74 a 79 puntos al sumar los parámetros de fragancia/aroma, acidez, sabor, cuerpo y post-gusto.

3.7 Café Natural

Compuesto de grano de café sin lavar. Calidad de taza de acuerdo a su tipo. La humedad entre 9 a 13%. En una prueba 10 tazas no más de 2 tazas dañadas El análisis de ocratoxina "A" es obligatorio aceptando hasta 5 ppb.

3.8 Café Inferior

Todo grano de café cuyas características se han deteriorado. Se comercializa previa aprobación de muestra por el importador. La humedad entre 9 a 13%. En una prueba 10 tazas no más de 2 tazas dañadas El análisis de ocratoxina "A" es obligatorio aceptando hasta 5 ppb.

4. Requisitos.

CAFÉ VERDE. La comercialización del café verde debe cumplir con los siguientes requisitos indicados en la tabla 1:

Tipos de café de Honduras (2005)

CALIDAD	Estandar STD	Altura EP HG-EP	Altura Selecto HG-Selecto	Estricta Altura SHG-EP	Estricta Altura SHG-Selecto	Gourmet
Altitud (m.s.n.m.)	<700 msnm	700-1200 msnm	900-1200 msnm	> 1200 msnm	> 1200 msnm	> 1200 msnm
Color Mínimo (escala)	Verde claro. Pantone 5793C	Verde claro. Pantone 5793C	Verde Aceituna claro Pantone 5783C	Verde Aceituna claro Pantone 5783C	Verde Aceituna claro Pantone 5783C	Verde Aceituna claro Pantone 5783C
Uniformidad de color (%)	entre 70 y 80%	entre 70 y 80%	Arriba del 80%	Arriba del 80%	Arriba del 80%	Arriba de 90%
Olor	Limpio y sin contaminaciones.	Limpio y sin contaminaciones.	Limpio y sin contaminaciones.	Limpio y sin contaminaciones.	Limpio y sin contaminaciones.	Limpio y sin contaminaciones.
Humedad	10-12.5%	10-12.5%	10-12.5%	10-12.5%	10-12.5%	10-12.5%
Tamaño de grano (Zarandas x/64avos de pulgada)	50% arriba de 15/64, 5% bajo 14/64	50% arriba de 15/64, 5% bajo 14/64	50% arriba de 15/64, 5% bajo 14/64	50% arriba de 15/64, 5% bajo 14/64	50% arriba de 15/64, 5% bajo 14/64	No más de 5% de variación en lo convenido.
Número de defectos (350 gramos)	Según Convenio	Según contrato	Hasta 15	Según contrato	Hasta 15	Grado Specialty: No más de 5 secundarios. Premium: No más de 8.
Tueste (100 gramos)	Según Convenio	Según Convenio	Máximo 5 Quakers	Según Convenio	Máximo 5 Quakers	Grado Specialty: Cero Grado Premium: Máximo 3
Taza	Compuesto de grano de café lavado, sabor y aroma suave y agradable. Poco Cuerpo y acidez.	Compuesto de grano de café lavado, con características de taza desde planas hasta intensas. Se comercializa según convenio con comprador.	Compuesto de grano de café lavado, con características de sabor y aroma agradable de intensidad media. Cuerpo y acidez de bueno a muy bueno	Compuesto de grano de café lavado, presenta características de sabor y aroma intensos. Cuerpo y acidez de muy bueno a excelente.	Compuesto de grano de café lavado, presenta características de sabor y aroma intensos. Cuerpo y acidez de muy bueno a excelente.	Compuesto de grano de café lavado, sumamente bien procesado y preparado, excelente calidad de taza. Debe exhibir un atributo distintivo en una o más de las siguientes áreas: Sabor, Acidez, Cuerpo o Aroma, las cuales serán determinadas entre comprador y vendedor.
	74- 79 puntos	78 - 82 puntos	80 - 84 puntos	84 - 86 puntos	84-86 puntos	Arriba de 84 puntos
	Según Convenio	Según Convenio	Limpia y sin contaminaciones	Según Convenio	Limpia y sin contaminaciones	Limpia y sin contaminaciones

Nota: Los cafés con certificaciones o sellos internacionales se clasifican de acuerdo a taza y sello respectivo.

Las Denominaciones de Origen serán determinadas por el consejo regulador de la denominación respectiva.

6.0 Muestreo

Vease la norma ISO 4072.

8.0 Envasado y Rotulado

8.1 Envasado. Recipiente de fibra natural, sintética, metálica o de vidrio que no tramitan contaminantes al producto diseñados para el manejo del café cereza, pergamino, oro, tostado, molido o soluble. Cuando es a granel se envasa en bolsas de polipropileno, con la cantidad de acuerdo a la negociación entre el comprador y el vendedor, colocando una etiqueta que contenga la información requerida.

8.2 Rotulado. Se debe de identificar el café verde destinado a la exportación o el café producto de la tostación y torrefacción.

Los sacos destinados para la exportación del café verde se rotulan utilizando tintas biodegradables y sin elementos pesados.

Rotulado

- ✓ _____ Café de (nombre del país u origen)
- ✓ _____ Cosecha
- ✓ _____ Nombre del Exportador
- ✓ _____ Marca
- ✓ _____ Calidad (Tipo)
- ✓ _____ Preparación (cuando aplique)
- ✓ _____ Código de país de origen (13)
- ✓ _____ Código del Exportador
- ✓ _____ Número del lote
- ✓ _____ Número del contrato
- ✓ _____ Cualquier otra información que el exportador considere necesaria.

Con formato: Sangría:
Izquierda: 0 pto, Primera
línea: 0 pto, Con viñetas +
Nivel: 1 + Alineación: 159.35
pto + Tabulación después de:
177.35 pto + Sangría: 177.35
pto, Tabulaciones: No en
177.35 pto

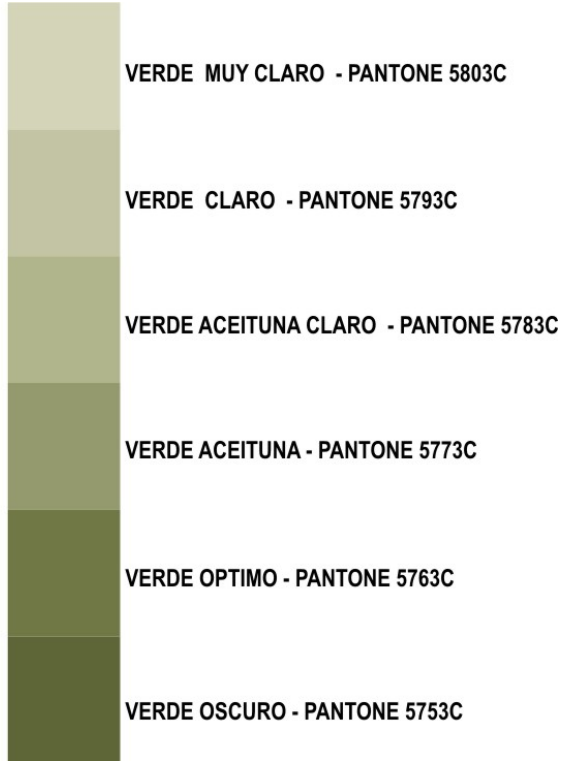
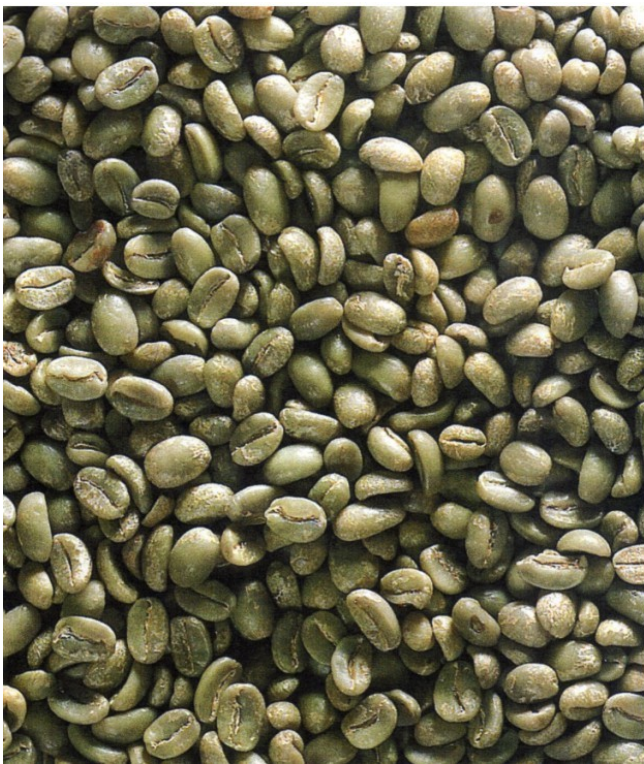
Almacenamiento y Transporte

Véase norma ISO 8455

ANEXOS

Informativo No 1:

ESCALA DE COLORES PERMITIDAS PARA EL CAFÉ DE EXPORTACION



Anexo Informativo 2

Prueba de color del café Verde

El color en los granos de café verde es indicativo de la altitud y buenas prácticas de procesamiento. A medida que la altitud se incrementa el color del grano se torna más oscuro; sin embargo, también el color se ve afectado por el contenido de humedad del grano, la temperatura de secado, el tiempo de fermentación durante su procesamiento y las condiciones de humedad y temperatura durante su almacenamiento, el cual puede dar lugar a tonalidades más claras.

Por lo anterior la determinación del color en los granos de café verde es importante para establecer las características intrínsecas del mismo.

Material

- Balanza con exactitud de 0,1 g
- Muestra de café verde
- Recipientes para café verde.

Procedimiento

- a) Obtener de la muestra una sub-muestra de 350 g.
- b) Separar todos aquellos granos de café que muestren una coloración distinta a la mayoría de la muestra.

Determinar por simple apreciación, el color que presenta la muestra y comparar con la Coloración mínima permitida.

Reportar el resultado de la apreciación.

Expresión de resultados

El resultado obtenido debe ser mejor o igual a la coloración mínima permitida por esta norma.

Informe de la prueba

El informe de la prueba debe incluir los siguientes datos:

Identificación de la muestra

Año de la cosecha

Numero de lote

Resultado obtenido

Cualquier desviación del procedimiento aquí descrito

Cualquier anomalía en el desarrollo de la prueba

Fecha de la determinación

Nombre del panel o certificador

Prueba de uniformidad del café Verde

La prueba de uniformidad del café verde sirve para inferir condiciones de procesamiento, secado y almacenaje, así como posibles mezclas de lotes distintos; en general, entre más cuidadoso sea el proceso de beneficiado húmedo y seco, más uniforme resulta la partida de café verde y mejor será su apariencia. El secado y almacenamiento bajo condiciones extremas producen cafés con colores distintos que son fácilmente identificables en esta prueba.

Material

Balanza con exactitud de 0,1 g

Muestra de café verde

Recipientes para café verde.

Procedimiento

- a) Obtener de la muestra, una submuestra de 350 g.
- b) Separar todos aquellos granos de café que muestren una coloración distinta a la mayoría de la muestra.
- c) Determinar la masa de los granos de café que presentan coloración distinta a la mayoría de la muestra.

Expresión de resultados

Expresar el resultado **en por ciento en masa** utilizando la fórmula abajo mencionada, el resultado debe cumplir con lo indicado en la tabla 1.

Por ciento de granos no uniformes

$$\% \text{ GNU} = (MC/350) \times 100$$

donde:

% GNU = es el por ciento de granos no uniformes;

MC = es la masa de los granos con coloración distinta en g.

Por ciento de granos uniformes:

$$\%GU = 100 - \% GNU$$

donde:

% GU es el por ciento de granos uniformes.

% GNU es el por ciento de granos no uniformes;

Informe de la prueba

El informe de la prueba debe incluir los datos indicados en el inciso

Anexo Informativo 3

Prueba de tamaño

Resumen

El tamaño del café verde es importante para obtener tuestes parejos en etapas posteriores de procesamiento, ya que los granos pequeños tuestan más rápidamente que los grandes. Esta prueba mide el ancho que presentan los granos de café en verde de forma plano-convexa.

Al hacer pasar los granos de café verde sobre una serie de cribas, se determina el porcentaje de retención de la submuestra de café en cada una de ellas evaluando posteriormente la composición en tamaño de la submuestra de café verde.

7.1.1.3.2 Material

Balanza con exactitud de 0,1 g

Criba con perforación de 15/64 pulg. redonda

Criba con perforación de 14/64 pulg. redonda

Criba sin perforación (base)

Muestra de café verde

Recipientes para café verde

Procedimiento. Consultar norma ISO 4150

a) De la muestra, obtener una submuestra de 200 g, hacerla pasar por las

cribas ordenadas de arriba hacia abajo de la siguiente manera:

Criba con perforación de 15/64 pulg. redonda

Criba con perforación de 14/64 pulg. redonda

Criba sin perforación (base)

b) Agite las cribas vigorosamente para permitir el paso de la submuestra a través de las mismas.

c) Determine la masa de café retenida en cada criba

Expresión de resultados

Expresar el resultado en porcentaje en masa, utilizando la fórmula abajo mencionada el resultado debe cumplir con lo indicado en la tabla 1.

a) Porcentaje retenido en criba

Mr

$\% RC = \frac{\text{-----}}{200} \times 100$

200

donde:

$\% RC =$ es el porcentaje retenido en una criba en particular.

Mr = es la masa de los granos retenida en cada criba en g.

Informe de la prueba

El informe de la prueba debe incluir los datos indicados en el inciso.

Anexo Informativo 4

Prueba de uniformidad del tueste

Resumen

La prueba de uniformidad del café tostado sirve para inferir condiciones de recolección, entre más cuidadoso sea el proceso de recolección más uniforme resulta la partida de café tostado y mejor será su apariencia.

La recolección de granos verdes o inmaduros produce cafés con colores distintos que son fácilmente identificables en esta prueba y se definen como granos quakers.

Material

Balanza con exactitud de 0,1 g

Muestra de café tostado

Recipientes para café tostado

Procedimiento

- a) Obtener de la muestra, una submuestra de 200g.
- b) Separar todos aquellos granos de café que muestren una coloración amarillenta dentro de la muestra.
- c) Determinar la masa de los granos de café que presentan coloración amarillenta dentro de la muestra.

Expresión de resultados

Expresar el resultado en porciento en masa utilizando la fórmula abajo mencionada, el resultado debe cumplir con lo indicado en la tabla 1.

Porciento de granos quakers

MC

% GQ = ----- x 100

200

donde:

% GQ = es el porcentaje de granos quakers;

MC = es la masa de los granos con coloración amarillenta en g.

Informe de la prueba

El informe de la prueba debe incluir los datos indicados en el inciso 7.1.1.5.

8.2.2 Los recipientes destinados al envasado del café tostado y/o torrefacto deberán contener la siguiente información básica:

- ✓ Marca registrada.
- ✓ Estado del contenido (grano tostado, molido, torrefacto, etc)
- ✓ Tipo de tostado
- ✓ Tipo de molido
- ✓ Porcentaje de ingredientes.
- ✓ Registro sanitario
- ✓ Fecha de vencimiento
- ✓ Peso neto
- ✓ País de origen
- ✓ Modo de preparación

Con formato: Sangría:
Izquierda: 0 pto, Primera
línea: 0 pto, Esquema
numerado + Nivel: 3 + Estilo
de numeración: 1, 2, 3, ... +
Iniciar en: 2 + Alineación:
Izquierda + Alineación: 54
pto + Tabulación después de:
106.5 pto + Sangría: 106.5
pto, Tabulaciones: No en
60.45 pto + 106.5 pto