

O café é um produto alimentício que possui uma matriz facilmente manipulável durante seu processamento, portanto, necessita de um controle rigoroso em seus padrões de qualidade e identidade, sempre assistido por órgãos regulatórios. O controle é instituído através de análises rotineiras aplicadas para a determinação do padrão de qualidade do café. Recomendadas pela Portaria da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) nº 570, de 9 de maio de 2022, em conjuntura a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 623, de 9 de março de 2022, visam executar um trabalho de pesquisa sobre as contaminações pré, durante e pós processamento do café, sendo estas contaminações inevitáveis, fraudulentas ou por falhas na cadeia de processos. Ambas as legislações estipulam valores máximos permitidos para a incidência de 60 fragmentos de inseto, ausência de insetos inteiros e fragmentos de pêlo de roedor, máximo de 5 ácaros por amostra de café, percentual de 1,5 de sílica ou similares, bem como adulterações na composição do lote, como a presença de outras matrizes vegetais divergentes ao café e detritos da cultura do café, como as cascas e paus do cafeeiro com o máximo de 1% na amostra, não permitindo nenhum dano moral ou físico ao consumidor, possibilitando ainda a classificação ou desclassificação do café perante o mercado.

Palavras – chave: padrão de qualidade do café; fraudes; contaminações em alimentos; falhas de boas práticas de fabricação.