

CÀ PHÊ QUẢ TƯƠI YÊU CẦU KỸ THUẬT

Tiêu chuẩn này áp dụng cho cả 3 loại cà phê Arabica, Robusta, Chari.

Áp dụng trong tất cả các khu vực quốc doanh, tập thể và cá thể.

1. Yêu cầu kỹ thuật

1.1. Cà phê quả tươi được phân thành 5 cấp chất lượng theo quy định trong bảng 1:

Bảng 1

| Cấp chất lượng | Tỷ lệ quả chín không ít hơn (%) | Tỷ lệ quả khô chùm xanh ương (%) | Tỷ lệ quả lép không nhiều hơn (%) | Tạp chất và xanh non không nhiều hơn (%) |
|----------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| Cấp I | 95 | 1 - 4 | 0 - 3 | 0,5 - 1 |
| Cấp II | 90 | 5 - 9 | 0 - 3 | 0,5 - 1 |
| Cấp III | 80 | 10 - 15 | 1 - 5 | 1 - 2 |
| Cấp IV | 70 | 15 - 20 | 5 - 10 | 3 - 5 |
| Cấp V | Dưới 70 gồm các loại sau: | | | |

- Cà phê tận thu, quả xanh ương trên 50%;
- Cà phê sau thu hoạch ủ đồng, bốc nóng nên bị lên men, vỏ thịt bị thối bầy (nẫu);
- Cà phê có tỷ lệ lép trên 30%.

Ghi chú: Cà phê xanh non coi như tạp chất.

2. Những quy định của tiêu chuẩn

2.1. Loại cà phê tận thu không được quá 10% tổng sản lượng toàn vụ.

2.2. Quy định tiến độ thu hoạch: Căn cứ theo tầm chín của quả mà bố trí thu hoạch cho hợp lý và kịp thời

| Thời vụ thu hoạch | Tầm chín % | Thu hoạch % | Ghi chú |
|-------------------|------------|-------------|---------|
| - Đầu vụ | 15 - 20 | 10 - 15 | |
| - Giữa vụ | 21 - 70 | 60 - 70 | |
| - Cuối vụ | 71 - 95 | 10 - 15 | |
| - Tận thu | | 10 | |

2.3. Không được hái cà phê còn xanh non, nếu có coi như tạp chất

2.4. Không được hái cà phê quả ương hoặc xanh già về “dầm chín” rồi mang giao nộp hoặc trao đổi, mua bán.

2.5. Các đơn vị có cà phê quả tươi, khi giao nộp, mua bán phải xác định cấp chất lượng trên cơ sở cà phê quả tươi xô theo lượng mẫu và phân loại theo phương pháp đã quy định.