## PORTARIA MINISTERIAL Nº 191 DE 14 DE ABRIL DE 1975

O Ministro de Estado da Agricultura, usando da atribuição que lhe confere o artigo 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 e tendo em vista o disposto no artigo 1º, do Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971,

## **RESOLVE:**

- Art. 1º Aprovar as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada.
- Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Especificações para a padronização, classificação e comercialização interna da Aveia (<u>Avena Sativa</u>, L) aprovadas pela Portaria Ministerial nº 191 de 14 de abril de 1975 em observância ao disposto no art. 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 e tendo em vista o disposto no art. 1º do Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971.

## DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º - A aveia (*Avena Sativa*, L) será classificada em grupos, classes e tipos segundo o seu peso por hectolitro, sua cor e qualidade.

#### **DOS GRUPOS**

Art. 2° - A aveia, de acordo com o seu peso por hectolitro, será ordenada em 4 (quatro) grupos:

- 1 será considerada aquela cujo peso por hectolitro, for igual ou superior a 50 kg (cinqüenta quilogramas).
- 2 será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 47 kg (quarenta e sete quilogramas), com máximo de 49 kg (quarenta e nove quilogramas).
- 3 será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 41 kg (quarenta e um quilogramas), com máximo de 46 kg (quarenta e seis quilogramas).
- 4 será considerada aquela cujo peso por hectolitro for inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).

#### DAS CLASSES

Art. 3° - A aveia será ordenada em 5 (cinco) classes, de conformidade com a respectiva cor, a saber:

- a Branca: é aquela cuja coloração varia do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- b Vermelha: é aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- c Cinzenta ou Moura: é aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- d Preta: é aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter, no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- e Mista: é aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores, deve constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens que compõem a mistura.

## **DOS TIPOS**

Art. 4° - De acordo com a sua qualidade, a aveia será classificada em 4 (quatro) tipos, assim discriminados:

- Tipo 1 Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos de variedade.
- Tolerância Máximo de 14,00 % de umidade, 1,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 2,00% de grãos avariados e 0,50 % de impurezas e matérias estranhas.
- Tipo 2 Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.
- Tolerância Máximo de 14,00% de umidade, 2,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 4,00% de grãos avariados e 1,00% de impurezas e matérias estranhas.
- Tipo 3 Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.
- Tolerância Máximo de 14,00% de umidade, 3,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 6,00% de grãos avariados e 2,00% de impurezas e matérias estranhas.
- Tipo 4 Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.
- Tolerância Máximo de 14,00% de umidade, 5,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 8,00% de grãos avariados e 3,00% de impurezas e matérias estranhas.

## ABAIXO DO PADRÃO

- Art. 5° A aveia que não se enquadrar em nenhum dos Tipos do artigo 4°, será classificada como "Abaixo do Padrão", desde que se apresente em bom estado de conservação.
- § 1° A aveia assim classificada, poderá conforme for o caso, ser rebeneficiada para efeito de se enquadrar em um dos tipos do artigo 4°.
- § 2º Serão declarados, no Certificado de Classificação, os motivos que ocasionaram a denominação de "Abaixo do Padrão".

#### **DESCLASSIFICADA**

- Art. 6° Será desclassificada toda a aveia que apresente:
- a) mau estado de conservação;
- b) aspecto generalizado de mofo e fermentação;
- c) outras sementes que possam ser prejudiciais a utilização normal do produto;
- d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.

§ Único - Deverão constar no Certificado de Classificação, os motivos que ocasionaram a desclassificação.

## **OUTRAS ESPECIFICAÇÕES**

Art. 7º - Quando na aveia for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente no Certificado de Classificação, a observação: insetos vivos.

#### **DA AMOSTRA**

- Art. 8° A retirada ou extração de amostra será efetuada por "furacão ou calação", em no mínimo 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e num porção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.
- § 1° As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.
  - § 2° O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

## DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

- Art. 9° A aveia, quando não comercializada a granel, deverá ser acondicionada em sacos de aniagem ou similar, limpos, resistentes e com peso uniforme.
- Art. 10 Os depósitos destinados ao armazenamento da aveia e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

# DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 11 - Deverão constar do Certificado de Classificação:

- a) nome do interessado:
- b) nome do destinatário;
- c) natureza do produto;
- d) natureza da embalagem;
- e) quantidade de volumes;
- f) peso bruto e líquido;
- g) grupo, classe e tipo.

#### **DAS FRAUDES**

Art. 12 - Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação e no acondicionamento, como também nos documentos da qualidade da aveia.

# **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 13 - As bases ou normas e os termos usados nas presentes especificações, deverão ser interpretados do seguinte modo:

Grãos avariados: são os grãos chochos, ardidos, brotados, partidos ou quebrados.

Grãos ardidos: são grãos ou pedaços de grãos que perderam a coloração ou cor característica por ação do calor, umidade ou fermentação.

Grãos brotados: são os grãos que se apresentarem germinados.

Grãos chochos: grãos que se apresentam mirrados ou enrugados por deficiência de desenvolvimento.

Grãos carunchados: são os grãos ou fragmentos de grãos que se apresentem furados ou infestados por carunchos vivos ou mortos, ou danificados por qualquer tipo de inseto.

Grãos quebrados: são grãos sadios quebrados ou pedaços de grãos sadios.

Grãos perfeitos: são os que normalmente desenvolvidos, apresentem boas condições de maturidade e conservação.

Impurezas: são os detritos do próprio produto.

Matérias estranhas: são os grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, não oriundos do produto.

Peso por hectolitro: é o peso relativo a 100 litros de aveia.

Percentagem: é determinada em relação a amostra em 100g (cem gramas).

Umidade: será feita sobre a amostra em estado original, em estufa a ar e à temperatura de 100 a 150°C, até que alcance peso constante, ou em aparelho que dê o mesmo resultado.

Variedade: a denominação das variedades será aquela data pelos institutos oficiais e, na sua falta, pela designação comercial ou popular. Estas variedades serão identificadas de acordo com suas características próprias, determinadas através de tamanho, conformação e coloração dos grãos.

- Art. 14 Os Certificados de Classificação serão válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua emissão.
- Art. 15 Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

# QUADRO SINÓTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA AVEIA

## A - GRUPO

GRUPO	PESO POR HECTOLITRO	
1	Igual ou superior a 50 kg	
2	de 47 kg a menos de 50 kg	
3	de 41 kg a menos de 47 kg	
4	Inferior a 41 kg	

# **B - CLASSES**

COLORAÇÃO	MÁXIMO DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES		
Branca	10%		
Vermelha	10%		
Cinza ou Moura	10%		
Preta	10%		
Mista	Especificar as percentagens de mistura.		

# C - TIPOS

TIPO	UMIDADE	CARUNCHADOS OU DANIFICADOS	AVARIADOS	IMPUREZAS E/OU MATÉRIAS ESTRANHAS
1	14%	1,00%	2,00%	0,5%
2	14%	2,00%	4,00%	1,00%
3	14%	3,00%	6,00%	2,00%
4	14%	5,00%	8,00%	3,00%

ABAIXO DO PADRÃO - quando não se enquadrar nas tolerâncias da tabela.