

**PORTARIA Nº 691 DE 22 DE NOVEMBRO DE 1996.**

**O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição da República, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975 e no Decreto nº 82.110 de agosto de 1978, e

Considerando a necessidade de atualização e adequação dos padrões de qualidade da cevada para fins cervejeiros; e

Considerando a importância de estabelecer critérios e procedimentos adequados, visando facilitar a interpretação da norma e a operacionalização da classificação da cevada, resolve:

Art. 1º Aprovar a anexa Norma de Identidade e Qualidade da Cevada, para comercialização interna.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação, ficando revogada a Portaria Ministerial nº 389, de 09 de maio de 1979 e demais disposições em contrário.

ARLINDO PORTO

# NORMA DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CEVADA

## 1 - OBJETO

A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da cevada para fins cervejeiros.

## 2 - DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por cevada os grãos provenientes de cultivares da gramínea **Hordeum vulgare**.

## 3 - CONCEITOS

Para efeito desta Norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:

3.1. **Pureza varietal**: refere-se a qualidade genética intrínseca da cultivar e à ausência de contaminação ou segregação indesejável.

3.1.1. **Pureza física**: porcentagem de sementes puras de um lote da cultivar e espécie em questão, livre de sementes de outras variedades ou cultivares de outras espécies vegetais, plantas daninhas e material inerte.

3.2. **Poder germinativo**: porcentagem de grãos vivos existentes na amostra, determinada por o método analíticos específicos, oficialmente recomendados.

3.3. **Proteínas**: percentual de substâncias nitrogenadas existentes na matéria seca do grão.

3.4. **Umidade**: percentual de água encontrado na amostra em seu estado original.

3.5. **Impureza**: detrito do próprio produto tais como casca, arista, palha e pó.

3.6. **Matéria estranha:** detrito de qualquer natureza, estranho ao produto, tais como terra, pedra, grão ou semente de outras espécies vegetais, sujidade, restos de insetos, entre outros.

3.7. **Avariados:** grãos que apresentem alterações de suas partes constitutivas tais como:

3.7.1. **Ardido:** grão que apresente alterações em sua coloração normal, causada pela ação excessiva do calor, umidade, fermentação ou de fungos.

3.7.2. **Brotado:** grão que se apresente visivelmente germinado, caracterizando inclusive, o aparecimento da radícula.

3.7.3. **Chocho:** grão que se apresente enrugado, praticamente desprovido de massa interna e enrijecido, devido à deficiência de desenvolvimento.

3.7.4. **Imaturo:** grão que não atingiu o seu perfeito desenvolvimento ou maturidade, apresentando-se ainda com a cor esverdeada.

3.7.5. **Danificado:** grão perfurado ou danificado por inseto e/ou roedores ou lesionado por qualquer ação mecânica.

3.7.6. **Quebrado:** fragmento de grão qualquer que seja o seu tamanho.

#### 4 - REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE

4.1. A cevada nacional deverá ser originária de uma das cultivares aprovadas e recomendadas pela “Comissão de Pesquisa da Cevada”.

4.2. A cevada deverá apresentar sanidade, cor (amarelo - palha) e odor característicos, estar madura, seca e sem a presença de insetos vivos.

4.3. Para a cevada destinada à maltagem ou para fins cervejeiros, não será admitida a mistura de safras distintas.

4.3.1 A mistura de safras não será critério excludente do produto para fins de classificação.

4.4. A cevada para fins cervejeiros deverá ter uma pureza varietal de no mínimo 95% (noventa e cinco por cento).

4.4.1. A pureza varietal não será critério excludente do produto para fins de classificação.

## 5 - CLASSIFICAÇÃO

A cevada será classificada em **classes** e **tipo** segundo o tamanho do grão e a qualidade, respectivamente.

### 5.1. Classes:

A cevada, segundo o tamanho do grão, será classificada em 03 (três) classes:

5.1.1. **Primeira:** A cevada cujos grãos inteiros e sadios fiquem retidos na peneira de crivos oblongos de 2,5 mm de largura.

5.1.2. **Segunda:** A cevada cujos grãos inteiros e sadios vazem na peneira de 2,5 mm de largura, mas fiquem retidos na peneira de crivos oblongos de 2,2 mm de largura.

5.1.3. **Terceira:** A cevada cujos grãos inteiros e sadios vazem na peneira de crivos oblongos de 2,2 mm de largura.

### 5.2. Tipo:

A cevada para fins cervejeiros será classificada em tipo **ÚNICO**, conforme o Anexo I, da presente Norma.

5.2.1. Será classificada como “ **abaixo do padrão para maltagem** “, toda cevada que não atender as exigências ou tolerâncias admitidos no Anexo I, desde que não apresente características desclassificantes.

5.2.1.1. A cevada considerada abaixo do padrão para maltagem poderá ser comercializada como tal e ter outras destinações, como a indústria de alimentos, de ração ou forragem animal.

### 5.3. Umidade, Matéria Estranha e Impureza.

5.3.1. O teor de umidade e o percentual de matéria estranha e impureza máximos admitidos para o produto, serão:

5.3.1.1. Umidade.....13% (treze por cento).

5.3.1.2. Mat. Estr. e Impurezas ....3% (três por cento).

### 5.4. Desclassificação

5.4.1. Será desclassificada e proibida a sua comercialização, para consumo humano ou animal, a cevada que apresentar as seguintes condições:

5.4.1.1. Mau estado de conservação;

5.4.1.2. Aspecto generalizado de mofo e fermentação;

5.4.1.3. Odor estranho de qualquer natureza que prejudique sua utilização normal;

5.4.1.4. Teor de micotoxinas, resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima do limite estabelecido pela legislação específica vigente do Ministério da Saúde.

5.4.2. Será desclassificado temporariamente e impedida a sua comercialização, até o seu rebeneficiamento ou expurgo, a cevada que apresentar:

5.4.2.1. Insetos vivos;

5.4.2.2. Sementes tóxicas prejudiciais a utilização normal do produto.

5.4.3. Será de competência exclusiva do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

## 5.5. Métodos Analíticos:

5.5.1. Os métodos analíticos utilizados para a determinação das características intrínsecas da cevada para fins cervejeiros, obedecerão os padrões da EBC - European Brewery Convention.

## 6 - EMBALAGEM

6.1. A cevada quando não comercializada a granel, deverá ser acondicionada em sacos de aniagem ou similar, com capacidade para conter adequadamente 50 kg (cinquenta quilogramas) de peso líquido do produto.

6.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

6.2.1. limpeza;

6.2.2. resistência;

6.2.3. bom estado de conservação e higiene;

6.2.4. garantam as qualidades comerciais do produto;

6.2.5. atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

6.3. As especificações, quanto à confecção, as dimensões e a capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

6.4. Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

6.4.1. Para efeito dessa norma entende-se como lote uma quantidade definida de produto devidamente identificada, do qual cada porção é uniforme quanto às determinações contidas na identificação.

## **7 - MARCAÇÃO**

7.1. As especificações qualitativas do produto, necessárias à identificação do lote, serão retiradas do Certificado de Classificação.

7.2. Ao nível de atacado, a identificação do lote deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

7.2.1. número do lote;

7.2.2. classe;

7.2.3. tipo;

7.2.4. safra de produção (declaração do interessado);

7.2.5. peso líquido do lote;

7.2.6. identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

## **8 - AMOSTRAGEM**

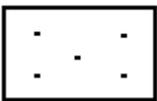
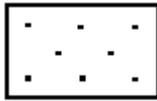
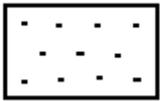
8.1. A retirada ou extração de amostra em lotes de cevada, ensacada ou a granel, obedecerá os critérios estabelecidos pela NBR 5425/85, da ABNT e suas normas complementares, as NBR 5426/85 e 5427/85 e será efetuada do seguinte modo:

8.1.1. Cevada Ensacada: Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco, observando-se o plano de amostragem abaixo.

Tamanho de lote em sacos	Nº de sacos a serem amostrados
2 a 25	2
26 a 50	3
51 a 90	5
91 a 150	8
151 a 280	13
281 a 500	20
501 a 1200	32
1201 a 3200	50
3201 a 10000	80
10001 a 35000	125
35001 a 150000	200
150001 a 500000	315
500001 ou mais	500

#### 8.1.2. - Cevada a Granel:

8.1.2.1. Em veículos: com uso de amostrador apropriado, coletar amostras parciais em diferentes pontos e profundidades da carga, distribuídos de modo eqüidistantes, observando-se os seguintes critérios:

Carga do Produto(toneladas)	Nº de Pontos a serem Amostrados	Distribuição dos Pontos de Amostragem
Até 15 t	5	
Mais de 15 até 30 t	8	
Mais de 30 até 50 t	11	

8.1.2.2. Em silos ou armazéns: a coleta será feita com o uso de sonda ou caladores apropriados, ou através dos sistemas de descarga, observando-se os seguintes critérios.

TONELAGEM DO PRODUTO	Nº MÍNIMO DE COLETAS
Até 10 Toneladas	20
mais de 10 até 50 Toneladas	22
mais de 50 até 100 Toneladas	23
Mais de 100 Toneladas	25

8.1.2.3. Grãos em movimento (carga, descarga ou transilagem): a coleta de amostra será feita em intervalos regulares de tempo, calculados em função do volume da carga e da duração da operação introduzindo-se o amostrador em distintos setores do fluxo do grão, observando-se os mesmos critérios previstos no subitem 8.1.2.2.

8.2. As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) alíquotas, com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

8.2.1. Será entregue uma amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o Órgão de Classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

8.3. Para efeito de classificação da cevada, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverá ser retirada 250g (duzentos e cinquenta gramas) do produto.

## **9 - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO**

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. Sua validade será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

9.3. No Certificado de Classificação deverão constar, além das informações padronizadas, as seguintes observações:

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como “Abaixo do Padrão para maltagem”;

9.3.2. A porcentagem das classes que compõe o lote;

9.3.3. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

## **10 - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE**

10.1. Os estabelecimentos destinados à armazenagem da cevada e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.

## **11 - FRAUDE**

11.1. Será considerada fraude, toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, na marcação, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

## **12 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1. Será de competência exclusiva do Órgão Técnico específico do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente Norma.

## ANEXO I

### CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS

#### TIPO ÚNICO

<b>FATOR DE QUALIDADE</b>	<b>LIMITES DE TOLERÂNCIA ADMITIDOS</b>	<b>MÉTODO DE ANÁLISE</b>
<b>PODER GERMINATIVO</b> <b>PROTEÍNAS</b> <b>GRÃOS AVARIADOS</b>	MIN. 95%  MÁX. 12%  MÁX. 5%	EBC  EBC  DETERMINAÇÃO FÍSICA (EXAME VISUAL)