



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.009790/2007-43, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor 270 (duzentos e setenta) dias após a data de sua publicação.

WAGNER ROSSI

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O CAFÉ TORRADO EM GRÃO E PARA O CAFÉ TORRADO E MOÍDO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, considerando os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - bebida: o líquido obtido por infusão, percolação, decantação ou outro processo de preparo a partir do café torrado e moído, assim discriminado:

- bebida Estritamente Mole: aquela que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor "mole" mais acentuado;
- bebida Mole: aquela que apresenta aroma e sabor, agradável, brando e adocicado;
- bebida Apenas Mole: aquela que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;
- bebida Duro: aquela que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos;
- bebida Riado: aquela que apresenta leve sabor típico de iodofórmio;
- bebida Rio: aquela que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio; e
- bebida Rio Zona: aquela que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico;

II - **blend**: expressão que identifica um produto resultante da composição de grãos de diferentes espécies do gênero *Coffea*;

III - café: o grão e a cereja do cafeeiro seja em pergaminho, grão cru ou torrado, das espécies do gênero *Coffea*;

IV - café em grão cru: o café que foi submetido ao processo de descascamento antes de ser torrado;

V - café torrado em grão: o café em grão cru beneficiado que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado;

VI - café torrado e moído: o café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem;

VII - características sensoriais: as características do produto e da bebida conforme avaliadas pelos sentidos do olfato e paladar, sendo elas acidez, adstringência, amargor, aroma da bebida, corpo, fragrância do pó, influência dos grãos defeituosos, sabor e sabor residual, conforme a seguir:

- acidez: a percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tânico que produzem gosto ácido;
- adstringência: a sensação de secura na boca deixada após a ingestão da bebida;
- amargor: a percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafeico e quínico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo;
- aroma da bebida: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, após preparação da bebida, conforme os compostos aromáticos que são inalados pelo nariz;
- corpo: a percepção tátil de oleosidade e viscosidade na boca;
- fragrância do pó: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz;
- influência dos grãos defeituosos: as sensações percebidas na degustação da bebida produzidas pela presença de impurezas e grãos defeituosos do café;
- sabor: a sensação causada pelos compostos químicos da bebida quando introduzida na boca; e
- sabor residual: a persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida de café;

VIII - impurezas: casca, pau e outros detritos provenientes do próprio cafeeiro;

IX - liga: a expressão que identifica um produto resultante da composição de grãos de uma mesma espécie do gênero *Coffea*;

X - lote: a quantidade de produto com especificações de identidade, qualidade e apresentação devidamente definidas, homogêneo, segundo os critérios do fabricante;

XI - matérias estranhas: detritos vegetais não oriundos do cafeeiro, grãos ou sementes de outras espécies, corantes, açúcar e borra de café solúvel ou de infusão;

XII - película prateada: a porção externa da semente também chamada espermoderma, ou seja, a película que reveste o grão de café;

XIII - qualidade global da bebida: a percepção conjunta de todas características sensoriais do café percebida durante a avaliação do produto permitindo a sua classificação;

XIV - sedimentos: as partículas metálicas decorrentes do processamento, pedras, torrões e areia;

XV - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos à saúde, previstos em legislação específica, não sendo assim consideradas aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XVI - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto, determinado por um método oficialmente reconhecido ou por aparelho que dê resultado equivalente.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º Os requisitos de identidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído são definidos pelo gênero *Coffea* e pela forma de apresentação.

§ 2º Os requisitos de qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído são definidos em função das características sensoriais e pela Qualidade Global da Bebida, conforme estabelecido no ANEXO II desta Instrução Normativa.

Art. 4º O Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído será classificado em GRUPO e TIPO, podendo ainda serem enquadrados como Fora de Tipo.

§ 1º De acordo com a forma de apresentação o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em dois grupos, conforme disposto a seguir:

- grupo I: Café Torrado em Grão; e
- grupo II: Café Torrado e Moído.

§ 2º De acordo com a Qualidade Global da Bebida prevista no ANEXO II, desta Instrução Normativa, o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em PADRÃO ÚNICO.

§ 3º O Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão enquadrados como FORA DE TIPO e proibida a sua comercialização e entrada no país até que seja reprocessado para enquadramento em tipo, quando apresentar uma ou ambas das situações a seguir:

- Qualidade Global da Bebida menor que 4,0 (quatro) pontos conforme previsto no ANEXO II desta Instrução Normativa;
- umidade superior ao limite estabelecido no art. 8º deste Anexo;

III - percentual de impurezas, sedimentos e matérias estranhas superior ao limite estabelecido no art. 9º deste Anexo.

Art. 5º Será desclassificado, e proibida a sua comercialização, o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

- mau estado de conservação;
- percentual de impurezas, sedimentos e matérias estranhas igual ou superior a 1,3% (um virgula três por cento); e
- odor e aparência estranhos de qualquer natureza, impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

Parágrafo único. Fica igualmente vedada a importação de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído desclassificados.

Art. 6º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) poderá efetuar análise de micotoxinas e outras substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou, ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 7º No caso de desclassificação do produto por entidade credenciada para execução da classificação, a mesma deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, bem como comunicar essa constatação à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado.

§ 1º Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências pertinentes quanto à destinação do produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos públicos.

§ 2º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa caracterização ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 8º O percentual máximo de umidade permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 5,0% (cinco por cento).

Art. 9º O percentual máximo em conjunto de impurezas, sedimentos e matérias estranhas permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 1,0% (um por cento).

§ 1º Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 0,1% (zero vírgula um por cento).

§ 2º A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.

CAPÍTULO IV DA AMOSTRAGEM

Art. 10. A amostragem do Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído deverá observar o que segue:

I - as amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem;

III - na classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído importados e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidas pela autoridade fiscalizadora;

IV - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento probatório correspondente; e

V - quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 11. A amostragem deverá ser realizada coletando-se o Café Torrado em Grão ou o Café Torrado e Moído, ao acaso, em sua embalagem original e inviolada, a fim de garantir a preservação da sua qualidade e a confiabilidade dos resultados da classificação e da análise, conforme os procedimentos abaixo:

I - coleta-se ao acaso um número de embalagens suficiente para perfazer amostras de no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas) cada;

II - para a classificação, as amostras extraídas conforme o procedimento descrito no Inciso I, deste artigo, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas e terão a seguinte destinação:

- uma amostra de trabalho para a realização da classificação;
- duas amostras que serão colocadas à disposição do interessado;
- duas amostras para análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos, quando solicitado pelo interessado; e
- uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem da classificação;

III - na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme o procedimento descrito no inciso I deste artigo deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas, e terão a seguinte destinação:

- uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;
- duas amostras que serão colocadas à disposição do interessado;
- duas amostras para análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos;
- uma amostra para atender eventual pedido de perícia da classificação; e
- uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

Art. 12. O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Parágrafo único. Atendidas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto da classificação e da análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos.

CAPÍTULO V DO ROTEIRO PARA A CLASSIFICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Art. 13. Para a classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, deverá ser observado o procedimento descrito neste capítulo.

§ 1º Previamente à classificação, deve ser verificado cuidadosamente se a amostra apresenta qualquer das situações desclassificadoras descritas no art. 5º deste Regulamento Técnico, ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação; caso haja na amostra fatores que dificultem ou impeçam a classificação, deve-se emitir o Laudo de Classificação, podendo-se recomendar, previamente à classificação, o reprocessamento do produto.