

PORTARIA 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 5 de novembro de 1971.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna da aveia, centeio e cevada.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ALYSSON PAULINELLI

ESPECIFICAÇÕES PARA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO INTERNA DA CEVADA (*Hordeum Sativum*, Jess), APROVADAS PELA PORTARIA MINISTERIAL Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975, EM OBSERVÂNCIA AO DISPOSTO NO ARTIGO 39, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ITEM 8, 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.

## DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º - A cevada (*Hordeum Sativum*, Jess) será classificada em grupos e tipos, segundo a finalidade e a qualidade.

## DAS CLASSES

Art. 2º - Segundo o fim a que se destina a cevada será ordenada em duas classes:

1. apropriada para malteação ou cervejeira;
2. imprópria para malteação ou forrageira.

## DOS TIPOS

Art. 3º - A cevada apropriada para malteação ou cervejeira, segundo a sua qualidade será classificada em três tipos:

Tipo 1 - constituído de grãos perfeitamente maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 96% (noventa e seis por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5mm (dois milímetros e meio), no mínimo 80% (oitenta por cento)

Tolerância - máximo de 13,5% de umidade, 3% de impurezas e/ou matérias estranhas, 0,5% de cevada negra, 1,00% de grãos avariados e 6% de grãos que vazarem nas peneiras de 2,2mm (dois milímetros e dois décimos) de diâmetro.

Tipo 2 - constituído de grãos são, maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 94% (noventa e quatro por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo 70% (setenta por cento).

Tolerância - máximo de 13,5% de umidade, 4,00% de impurezas e/ou matérias estranhas, 1,00% de cevada negra, 2% de grãos avariados, 8% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm (dois milímetros e dois décimos) de diâmetro.

Tipo 3 - constituído de grãos são, maduros, coloração amarela clara aspecto e odor característicos, com poder germinativo mínimo de 92% (noventa e dois por cento) que

fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo 50% (cinquenta por cento).

Tolerância - máximo de 13,5% de umidade, 5% de impurezas e/ou matérias estranhas, 2% de cevada negra, 3% de grãos avariados e 12% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm (dois milímetros e dois décimos) de diâmetro.

§ 1º - A cevada que não se enquadrar em nenhum dos tipos deste artigo será classificada como imprópria para malteação ou cevada forrageira.

Art. 4º - A cevada imprópria para malteação ou forrageira segundo a sua qualidade, será classificada em dois tipos:

Tipo 1 - Constituídos de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância - Máximo de 14% de umidade, 6,00% de impurezas e/ou matérias estranhas, 3% de cevada negra, 8,00% de grãos avariados e 3,00% de grãos carunchados.

Tipo 2 - Constituído de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância - Máximo de 14% de umidade, 8,00% de impurezas e/ou matérias estranhas, 5% de cevada negra, 10% de grãos avariados e 6,00% de grãos carunchados.

#### ABAIXO DO PADRÃO

Art. 5º - A cevada que pelas suas características não se enquadrar em nenhum dos tipos previstos nos artigos 3º e 4º, será classificada como “Abaixo do Padrão”, desde que se apresente em bom estado de conservação.

§ 1º - A cevada assim classificada poderá, conforme o caso, ser submetida a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos previstos nos artigos 3º e 4º.

§ 2º - Deverão constar do certificado de classificação os motivos que deram lugar à denominação “Abaixo do Padrão”.

#### DESCCLASSIFICADA

Art. 6º - Será desclassificada toda cevada que apresente:

- a) mau estado de conservação;
- b) aspecto generalizado de mofo e fermentação;
- c) outras sementes que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto;
- d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio à cevada e prejudicial à sua utilização normal.

§ Único - Serão declarados no Certificado de Classificação, os motivos que deram lugar à desclassificação.

## OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

Art. 7º - Deverá constar no Certificado de Classificação a declaração da safra.

Art. 8º - Quando na cevada for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente do Certificado de Classificação a observação “insetos vivos”.

## DA AMOSTRA

Art. 9º - A retirada ou extração de amostras será efetuada por furação ou “calação”, em no mínimo de 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e numa proporção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

§ 1º - As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas, em três vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

§ 2º - O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

## DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Art. 10º - A cevada, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionado em sacos de aniagem ou similar, limpos e resistentes e com peso uniforme.

Art. 11º - Os depósitos destinados ao armazenamento da cevada 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. 12º - Deverão constar no 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) classe e tipo.

## DAS FRAUDES

Art. 13º - Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação e no acondicionamento, como também nos documentos de qualidade do produto.

## DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14º - As bases ou normas e os termos usados nas presentes especificações, deverão ser interpretadas do seguinte modo:

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

*Grãos ardidos* - são os grãos ou pedaços de grãos que perderem a coloração ou cor características por ação do calor, umidade ou fermentação.

*Grãos chochos* - grãos que se apresentarem mirrados ou enrugados por deficiência de desenvolvimento.

*Grãos brotados* - são os grãos que se apresentarem germinados.

*Grãos carunchados* - são os grãos ou fragmentos de grãos que se apresentarem furados ou infestados por insetos vivos ou mortos, ou danificados por qualquer outro inseto.

*Grãos quebrados* - grãos sadios, quebrados ou pedaços de grãos sadios.

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

*Impurezas* - são detritos do próprio produto.

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

*Porcentagem* - é determinada em relação ao peso original da amostra (100 gramas).

*Umidade* - será determinada sobre amostra em seu estado original, em estufa a ar à temperatura de 100 a 105°C até que atinja peso constante ou em aparelho que dê o mesmo resultado.

Art. 15º - Os Certificados de Classificação serão válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão.

Art. 16º - Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

## QUADRO SINÓTICO PARA CLASSIFICAÇÃO DA CEVADA

### 1 - CEVADA APROPRIADA PARA MALTEAÇÃO OU CERVEJEIRA

TIPO	TEOR MÍNIMO GERMINAÇÃO	UMIDADE	RETENÇÃO PENEIRA 2,5 mm	IMPUREZAS E MATÉRIA ESTRANHA	CEVADA NEGRA	GRÃOS AVARIADOS	VAZAMENTO PENEIRA 2,2 mm
1	96	13,5	90	3,0	0,5	1,0	6,0
2	94	13,5	70	4,0	1,0	2,0	8,0
3	92	13,5	50	5,0	2,0	3,0	12,0

### 2 - CEVADA IMPRÓPRIA PARA MALTEAÇÃO OU FORRAGEIRA

TIPO	UMIDADE	IMPUREZAS E/OU MATÉRIAS ESTRANHAS	CEVADA NEGRA	AVARIADOS	CARUNCHADOS
1	14,0	6,0	3,0	8,0	3,0
2	14,0	8,0	5,0	10,0	6,0

ABAIXO DO PADRÃO - Quando não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos.