

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 11/05/2022 | Edição: 88 | Seção: 1 | Página: 16

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022

Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 24, III, k, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, 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 21000.038441/2021-97, resolve:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Fica estabelecido o padrão oficial de classificação do café torrado, considerando seus 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 desta Portaria, considera-se:

I - café torrado: o endosperma beneficiado do fruto do café que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado, podendo se apresentar em grãos ou moído;

II - café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero Coffea;

III - café beneficiado grão cru: o endosperma do fruto das espécies do gênero Coffea;

IV - blend: o produto resultante da mistura de diferentes espécies ou qualidade de grãos do gênero Coffea;

V - características sensoriais: os parâmetros descritivos de qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato, conforme descritos a seguir:

a) fragrância do pó: a percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído;

b) aroma da bebida: a percepção olfativa causada pelos compostos químicos voláteis liberados do café torrado e moído a partir da infusão;

c) acidez: a percepção causada por substâncias como ácido acético, ácido málico, ácido cítrico, ácidos clorogênicos, entre outros compostos químicos, que produzem gosto ácido;

d) amargor: a percepção causada por compostos químicos fenólicos responsáveis pelo gosto amargo;

e) sabor: a sensação causada pelos compostos químicos da bebida quando introduzida na boca;

f) sabor residual: a persistência da sensação de sabor após a ingestão da bebida;

g) corpo: a sensação tátil de viscosidade, oleosidade ou densidade, percebida na cavidade bucal;

h) percepção dos defeitos na bebida: a avaliação das sensações percebidas na degustação da bebida oriunda de grãos defeituosos, impurezas e matérias estranhas presentes no produto; e

i) adstringência: a sensação tátil de aspereza ou secura percebida na cavidade bucal;

VI - elementos estranhos: as matérias estranhas ou impurezas indicativas de fraude, tais como, grãos ou sementes de outros gêneros, corantes, açúcar, caramelo e borra de café solúvel ou de infusão;

VII - extrato aquoso: a quantidade de substâncias capazes de se solubilizarem em água fervente, expressa em percentual;

VIII - impurezas: os elementos extrínsecos tais como cascas, paus e outros detritos provenientes do próprio cafeeiro;

IX- lote: a quantidade de produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas, homogêneo, segundo os critérios do fabricante;

X - matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, areia, pedras, torrões e demais sujidades;

XI - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas: aquelas detectadas macroscopicamente ou microscopicamente, conforme legislação específica;

XII - odor estranho: o odor impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano;

XIII - película prateada: a porção externa do endosperma do fruto do café, também chamada espermoderma, ou seja, a película que reveste o grão de café;

XIV - qualidade global da bebida: a pontuação obtida pela avaliação conjunta de características sensoriais do café percebidas durante a análise do produto;

XV - substâncias nocivas à saúde humana: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, previstas em legislação específica, cujo valor se verifica fora dos limites máximos previstos; e

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

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação do café torrado é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º Os requisitos de identidade do café torrado são definidos pela espécie do gênero *Coffea* e pelo tipo de processamento.

§ 2º Os requisitos de qualidade do café torrado são definidos em função das matérias estranhas e impurezas, dos elementos estranhos e da cafeína no café descafeinado, previstos no Anexo I desta Portaria, observada a legislação correlata.

Art. 4º O café torrado será classificado em grupos e tipos.

Art. 5º O café torrado, de acordo com o tipo de processamento, será classificado em dois grupos:

I - torrado em grão; e

II - torrado e moído.

Art. 6º O café torrado, de acordo com os requisitos mínimos de qualidade previstos no Anexo I desta Portaria, será classificado em tipo único, podendo ainda ser enquadrado como fora de tipo ou desclassificado.

Parágrafo único. No caso do café descafeinado, quando detectado teor de cafeína acima de 0,1% (um décimo por cento) o produto será considerado fora de tipo e não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser reprocessado para enquadramento como descafeinado ou enquadrado como café não descafeinado.

Art. 7º Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o café torrado que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, presença de insetos ou detritos acima do permitido em legislação específica;

II - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto;

III - teor de matéria estranha e impureza superior a 1,0% (um por cento); ou

IV - elementos estranhos.

Parágrafo único. A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.

Art. 8º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das boas práticas de fabricação, de acordo com a 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, em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou ainda quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá efetuar análises para verificação das espécies do gênero Coffea que compõem o produto, bem como a existência de outras espécies vegetais.

Parágrafo único. No caso de divergência de composição de espécies do gênero Coffea daquela informada no rótulo, o produto deverá ser submetido a adequação da marcação ou rotulagem para atendimento a esta Portaria.

Art. 10. Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o café torrado importado que apresentar as situações constantes do art. 7º e do art 8º desta Portaria, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 11. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao serviço técnico de inspeção de produtos de origem vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 12. Caberá ao respectivo serviço técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicos ou privados.

Art. 13. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, o serviço técnico de inspeção de produtos de origem vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como matéria-prima ou alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 14. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para o café torrado é de até 5,0% (cinco por cento).

Art. 15. As análises complementares de qualidade relativas ao extrato aquoso e ao teor de cafeína no café não descafeinado, quando realizadas, devem observar os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Portaria.

Parágrafo único. O produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo II desta Portaria será considerado fora de tipo e poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como fora de tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação e à rotulagem.

Art. 16. As características sensoriais do café torrado devem atender ao previsto no Anexo III desta Portaria, como informação complementar quanto à qualidade do produto.

§1º Compete ao interessado a responsabilidade pela realização das análises sensoriais e manutenção dos registros auditáveis de todos os lotes à disposição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo prazo de seis meses após o fim da validade do lote.

§2º O produto que não atender à nota mínima de qualidade global da bebida estabelecida no Anexo III desta Portaria será considerado como fora de tipo, podendo ser comercializado como se apresenta ou podendo ser reprocessado para enquadramento em tipo.

Art. 17. As características de torrefação do café torrado devem atender ao previsto no Anexo IV desta Portaria.

§1º Para fins de fiscalização, admite-se uma tolerância na classificação da torra para a classificação imediatamente acima ou abaixo da especificada na rotulagem, com base na tabela do Anexo IV.

§2º O produto que não atender às características de torrefação previstas na rotulagem, não poderá ser comercializado como se apresenta e deverá ser submetido à adequação da marcação ou rotulagem.

Art. 18. As características de moagem do café torrado e moído devem-se basear na tabela prevista no Anexo V desta Portaria.

Art. 19. Os grãos utilizados como matéria prima devem atender ao previsto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 20. 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.

Art. 21. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 22. 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 comprobatório correspondente.

Art. 23. Na classificação do café torrado importado 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 exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 24. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Portaria.

Tabela 1 - Amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário.

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
de 30 até 500 toneladas	11

Acima de 500 toneladas

Adotar a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação

Art. 25. A amostragem em equipamentos de movimentação nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500 g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e totalizando-se, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) da carga a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal;

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso II, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 26. A amostragem em armazéns e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 27. O processo de amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso observando o disposto na Tabela 2 desta Portaria, obedecendo à seguinte metodologia:

I - antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sub lotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - o número de sacos ou fardos a constituírem cada sub lote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de, no mínimo, 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser reunidas conforme dispõe o inciso IV deste artigo.

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
de 11 até 100	10
de 101 até 150	13
de 151 até 200	15
de 201 até 300	18
de 301 até 400	20
de 401 até 500	23
de 501 até 600	25
de 601 até 1.000	33

de 1.001 até 1.500	40
de 1.501 até 2.000	46
de 2.001 até 3.000	56
de 3.001 até 5.000	72
de 5.001 até 8.000	89
de 8.001 até 10.000	100

Art. 28. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este se apresenta homogêneo quanto à qualidade e identificação, será realizada de acordo com a forma de apresentação.

§ 1º As unidades extraídas deverão ser suficientes para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas) cada, destinadas à classificação.

§ 2º No caso de embalagens monodoses, serão retiradas unidades suficientes para compor quatro amostras de, no mínimo, de 50 g (cinquenta gramas) cada, destinadas à classificação.

Art. 29. As amostras para a classificação deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas e terão a seguinte destinação:

- I - uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;
- II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;
- III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e
- IV - uma amostra destinada ao controle interno por parte da entidade credenciada.

Parágrafo único. Na classificação de fiscalização, as amostras deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas e terão a seguinte destinação:

- I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;
- II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;
- III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e
- IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 30. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Portaria.

Art. 31. A quantidade remanescente do processo de amostragem, será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 32. O classificador, a empresa ou a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 33. Na classificação do café torrado pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

Art. 34. A amostragem do café torrado oriundo de importação, para fins de classificação com vistas à sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

CAPÍTULO V

DO ROTEIRO PARA A CLASSIFICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Art. 35. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do café torrado por amostra, deve ser observado o que segue:

I - previamente à homogeneização da amostra a ser classificada, verificar cuidadosamente, a presença de características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto; em caso positivo, emitir o laudo de classificação, observando as situações previstas no art. 7º desta Portaria;

II - estando o produto em condições de ser classificado, a amostra será submetida às análises previstas no Anexo I desta Portaria;

III - as análises laboratoriais previstas nesta Portaria devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados e validados;

IV - de posse dos resultados, proceder ao enquadramento do produto observando o Anexo I desta Portaria;

V - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como fora de tipo ou desclassificado quando for o caso; e

VI - revisar, datar, e assinar o laudo e o documento de classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. No caso de realização das análises complementares previstas no art. 15, art. 16, art. 17 e art. 18 e nos Anexos II a V, a solicitação deverá ser formalizada no termo de envio da amostra ao laboratório.

Art. 36. A classificação do café torrado poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 37. O café torrado poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 38. As embalagens utilizadas no acondicionamento do café torrado deverão ser de materiais apropriados.

Art. 39. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do café torrado devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 40. As especificações de qualidade do café torrado referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 41. No caso do café torrado embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) grupo: "torrado em grão" ou "torrado e moído", conforme o caso, sendo que tal informação poderá se apresentar na forma de denominação de venda do produto;

b) tipo: "tipo único", de caráter opcional, e "fora de tipo", de caráter obrigatório, quando for o caso;

c) descafeinado: quando se tratar de produto descafeinado;

d) informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café; e

e) no caso do café da espécie canéfora, admite-se a substituição do termo "canéfora" pelos termos "robusta" ou "conilon";

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;

b) identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador; e

c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

III - relativas às características complementares do produto:

a) relativa à torra do produto: informar o ponto de torra ou a classificação da torra, conforme previsto no Anexo IV desta Portaria; e

b) relativa à moagem do produto, se for o caso: informar o grau de moagem, conforme previsto no Anexo V desta Portaria, sendo de caráter opcional.

Art. 42. No caso do café torrado a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações que constam na alínea "b" do inciso I e nas alíneas "a", "b" e "c" do inciso II, do art. 41, desta Portaria.

Art. 43. É vedado o uso da designação "café" para produtos, sucedâneos ou compostos embalados que tiverem em sua composição outros gêneros e espécies vegetais ou não tiverem grãos de café como ingrediente único.

Art. 44. A marcação ou rotulagem do café torrado importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no art. 41 desta Portaria, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço, CNPJ ou CPF do importador.

Art. 45. A marcação ou rotulagem do produto embalado para venda direta a alimentação humana, deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 46. As informações relativas ao grupo e ao tipo do café torrado deverão ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

Art. 47. A marcação ou rotulagem do café torrado para venda direta destinado à alimentação humana, uma vez observada a legislação específica vigente, não poderá fazer constar informações enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

Parágrafo único. Serão consideradas enganosas, dentre outras, informações que:

I - sejam inteira ou parcialmente falsas, incorretas ou que não atendam aos requisitos estabelecidos nesta Portaria;

II - atribuam funções terapêuticas ou funcionais ao produto não comprovadas e não autorizadas pelo órgão competente; e

III - descrevam características superiores àquelas que o produto efetivamente possui.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 48. Para a pessoa física ou jurídica, incluindo o microempreendedor individual, que processe ou embale café e realize a venda direta ao consumidor final, efetuada no próprio estabelecimento de elaboração ou produção, em feiras livres, por meio de comércio eletrônico ou para cafeterias, fica

facultada a apresentação do Documento de Classificação, desde que assegurada a conformidade, identidade e qualidade do produto conforme previsto nesta Portaria.

Art. 49. As dúvidas surgidas na aplicação desta Portaria serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 50. As análises complementares previstas nos Anexos II, III, IV e V desta Portaria não são obrigatórias para a classificação do café torrado, ficando facultada a apresentação do documento de classificação, devendo contudo serem observadas as regras de marcação ou rotulagem.

Art. 51. As análises complementares previstas nos Anexos II, III, IV e V desta Portaria serão realizadas quando o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento julgar necessárias.

Art. 52. O café torrado adicionado de aromatizante está sujeito aos dispositivos previstos nesta Portaria, com exceção às características sensoriais previstas no Anexo III desta Portaria.

Art. 53. Será concedido o prazo de dezoito meses, a contar da data de vigência desta Portaria, para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de café torrado.

Parágrafo único. Findo o prazo de que trata o caput, as embalagens e a rotulagem ou marcação dos produtos deverão estar em conformidade com as disposições desta Portaria.

Art. 54. Esta Portaria entra em vigor em 1º de janeiro de 2023.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I

PARÂMETROS DE QUALIDADE DO CAFÉ TORRADO

Parâmetro	Tipo Único
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0%*
Elementos estranhos	Ausência**
Teor de cafeína no café descafeinado	Máximo 0,1%

* Matéria estranha e impureza acima de 1,0% (um por cento) é considerado desclassificado; e

** Café com presença de elementos estranhos é considerado desclassificado.

ANEXO II

PARÂMETROS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE DO CAFÉ TORRADO

Parâmetro	Tipo Único	Fora de Tipo
Extrato aquoso	Mínimo de 20%	< 20%
Teor de cafeína no café não descafeinado	Mínimo 0,5%	>0,1% e < 0,5%

ANEXO III

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO CAFÉ TORRADO

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.

Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS DE TORREFAÇÃO DO CAFÉ

Ponto de torra	Nº Disco Agron	Classificação da torra
Escura	25	Muito escura
	35	escura
	45	Moderadamente escura
Média	55	média
	65	Média clara
Clara	75	Moderadamente clara
	85	clara
	95	Muito clara

ANEXO V

CARACTERÍSTICAS DE MOAGEM DO CAFÉ TORRADO

Grau de Moagem	% DE RETENÇÃO MÁXIMA			
	Peneiras ASTM	Peneiras ASTM	Peneiras ASTM	Fundo
	NO 30 e 35	NO 45	NO 50 e 60	
GROSSA	30	55	10	5
MÉDIA	20	40	30	10
FINA	10	30	45	15

TOLERÂNCIA = 15% acima ou abaixo de retenções em cada peneira

TABELA DE EQUIVALÊNCIA DAS PENEIRAS

N O peneira - ATMS/U.S MESH	12	16	20	30	35	40	45	50	60
N O peneira -Tyler MESH	10	14	20	28	32	35	42	48	60
Abertura mm	1,65	1,17	0,83	0,59	0,50	0,42	0,35	0,30	0,25
Abertura µm	1651	1168	833	589	495	417	351	295	246

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.