

PORTARIA Nº

Estabelece o Regulamento Técnico do Café Torrado.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 21 e 63 do Anexo I, do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto 8.171/1991, de 25 de maio de 2000, 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 69.502, de 5 de novembro de 1971, 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 XXXXXX/2021-XX, resolve:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Café Torrado, 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 da presente Portaria.

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

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

III - café em grão cru: o endosperma do fruto de diversas espécies do gênero **Coffea**;

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

V - características sensoriais: parâmetros de qualidade do produto e da bebida avaliados pelos sentidos do olfato e paladar, 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 logo após a infusão;

c) acidez: a percepção causada por substâncias como ácidos clorogênico, cítrico, málico e tartárico 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: sensação de viscosidade ou densidade, percebido principalmente no meio da língua;

h) sabor fenicado: sabor químico medicinal remetendo a iodofórmio;

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

j) adstringência: a sensação de aspereza, secura na boca deixada após a ingestão da bebida;

VI – extrato aquoso: quantidade de substâncias capazes de se solubilizarem em água fervente, expressa em percentual

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

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

IX - matérias estranhas: corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros;

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

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

XII - 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;

XIII - 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 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 dos requisitos mínimos de qualidade, previstos no Anexo I desta Portaria.

Art. 4º O Café Torrado será classificado em Grupos e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º - O Café Torrado, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos:

I - Grupo I: Café Torrado em Grão; e

II - Grupo II: Café Torrado e Moído.

Art. 5º O Café Torrado, de acordo com os requisitos mínimos de qualidade previstos no Anexo I desta Instrução Normativa, será classificado em TIPO ÚNICO, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

Art. 6º Será considerado como Fora de Tipo o Café Torrado que não atender ao parâmetro de matéria estranha e impurezas, extrato aquoso e o teor de cafeína, conforme previsto no Anexo I desta Portaria.

§1º O Café Torrado considerado como Fora de Tipo poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo com as exigências relativas à marcação e rotulagem.

§2º No caso do café descafeinado, quando detectado teor de cafeína acima de 0,1% o produto deverá ser reprocessado para o devido enquadramento.

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, alta umidade, 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; ou

III – que apresentar teor de matéria estranha e impureza superior a 1%.

Art. 8º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA 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.

Paragrafo 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. 9º O MAPA poderá efetuar análises para verificação das espécies de gênero **Coffea** que compõem o produto, bem como a existência de outras espécies vegetais.

§ 1º Constatada a presença de outras espécies que não do gênero Coffea o produto será considerado desclassificado.

§ 2º 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 dos art. 7º e art 8º e §1º do Art. 9º 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, 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 máximo de umidade tecnicamente recomendado para o Café Torrado é de 5,0% (cinco por cento).

Art. 15. As características sensoriais do Café Torrado devem atender ao previsto no Anexo II 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 MAPA, pelo prazo de seis meses após o fim da validade do lote;

§2º O MAPA poderá realizar análise para fins de verificação das características de que tratam o caput desse artigo e o produto não poderá ser comercializado quando constatada bebida não recomendável.

Art. 16. As características de torrefação do Café Torrado devem-se basear na tabela prevista no Anexo III desta Portaria.

Art. 17. As características de moagem do Café Torrado e Moído devem-se basear na tabela prevista no Anexo IV desta Portaria.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 18. 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. 19. 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. 20. 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. 21. 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. 22. 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. 23. 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, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 24. 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. 25. A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Portaria.

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

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 sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - o número de sacos ou fardos a constituírem cada sublote 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 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 - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o inciso IV deste artigo.

Art. 26. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este se apresenta homogêneo quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada de acordo com a forma de apresentação.

§ 1º As unidades extraídas deverão ser suficientes para compor 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. 27. As amostras para a classificação deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas 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. 28. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 29. A quantidade remanescente do processo de amostragem, será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 30. 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. 31. Na classificação do Café Torrado pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

CAPÍTULO V

DO ROTEIRO PARA A CLASSIFICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Art. 32. 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 Instrução Normativa;

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 ou 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 MAPA.

Parágrafo único. No caso de realização das análises complementares previstas no Artigo 9º e nos Anexos II a IV, a solicitação deverá ser formalizada no termo de envio da amostra ao laboratório.

Art. 33. A classificação do Café Torrado poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 34. O Café Torrado poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 35. As embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Torrado deverão ser de materiais apropriados.

Art. 36. 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. 37. As especificações de qualidade do Café Torrado referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 38. 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:

§ 1º relativas à classificação do produto:

I – Identidade do produto: informar a espécie ou o blend, sendo que no caso de blend as espécies devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

II – Grupo: “Torrado em Grão” ou “Torrado e Moído”, conforme o caso;

III – “Tipo Único” ou “Fora de Tipo”, conforme o caso; e

IV – Descafeinado: quando se tratar de produto descafeinado, conforme o caso;

§ 2º relativas ao produto e ao seu responsável:

I - denominação de venda do produto;

II - identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador; e

III - 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.

§ 3º relativas às características complementares do produto:

I - características sensoriais: qualidade global da bebida conforme Anexo II desta Portaria;

II - relativa à torra do produto: informar o grau de torra, conforme previsto no Anexo III desta Portaria, de caráter opcional; e

III - relativa à moagem do produto, se for o caso: informar o tipo de moagem, conforme previsto no Anexo IV desta Portaria, de caráter opcional.

Art. 39. A marcação ou rotulagem do Café Torrado importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no art. 38 desta Portaria, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 40. 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. 41. As informações relativas ao grupo, ao tipo e as características sensoriais do café torrado deverão ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 42. As dúvidas surgidas na aplicação desta Portaria serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 43. As análises complementares previstas nesta Portaria serão realizadas quando o MAPA julgar necessárias, não sendo obrigatórias para a classificação do café torrado.

Art. 44. Esta Portaria entra em vigor decorridos trinta dias da data de sua publicação, concedendo-se o prazo de 18 (dezoito) meses, após o início de sua vigência, para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de café torrado, findo o qual as embalagens e a rotulagem ou marcação dos produtos deverão estar em conformidade com as disposições deste Regulamento Técnico.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I - Parâmetros de qualidade do Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído

		Enquadramento	
Parâmetro expresso em percentual		TIPO UNICO	FORA DE TIPO
Matéria estranha e impureza		Máximo 1,0%*	
Extrato aquoso		Mínimo de 20%	< 20%
Cafeína	normal	Mínimo 0,7%	>0,1% e <0,7%
	descafeinado	Máximo 0,1%**	

* Acima de 1,0% é considerado desclassificado;

**Café descafeinado com teor de cafeína acima de 0,1% deverá ser reprocessado para enquadramento como descafeinado ou reenquadrado como café normal.

ANEXO II – Características Sensoriais: Qualidade Global da Bebida

CARACTERÍSTICA	FINO	SUPERIOR	TRADICIONAL	NÃO RECOMENDÁVEL
Fragrância do pó	Excelente a Excepcional	Boa a muito boa	Fraca a regular	Desagradável, inaceitável, carbonizada
Aroma da bebida	Excelente a Excepcional	Bom a muito bom	Regular a bom	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto
Acidez	Moderada a alta, agradável, brilhante	Moderada, equilibrada	Baixa a moderada	Desagradável, azeda
Amargor	Leve	Normal	Normal a intenso	Excessivo
Sabor	Excelente a Excepcional	Bom a Muito Bom	Regular a Bom	desagradável, estranho ao produto
Sabor Residual	Excelente a Excepcional	Bom a muito Bom	Regular a Bom	Indesejável, repugnante
Corpo	Encorpado Denso, sedoso	Medianamente encorpado a encorpado	Pouco a medianamente encorpado	Fraco, incipiente
Adstringência	Ausente	Presente	Presente	Presente e excessiva
Sabor fenicado	Ausente	Ausente	Presente	Presente e intenso
Percepção dos Defeitos na Bebida	Nenhuma a pouca percepção	Média a Pouca percepção	Média a forte percepção	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos
Qualidade Global*	7,6 -10	6,1 – 7,5	4,5 – 6,0	Abaixo de 4,5

*Nota da qualidade Global da Bebida

ANEXO III – Graus de Torra do Café

Grau de torra	Nº Disco Agtron	Classificação	Característica
Não recomendada	25	Muito escura	Bebida muito escura com acentuado sabor de queimado pela carbonização dos grãos. Perda de corpo e acidez
	35	Escura	
Escura	45	Moderadamente escura	Corpo enfatizado e acidez leve e amargor acentuado
Média	55	Média	Equilíbrio entre corpo e acidez. Aromas acentuados e profundos
	65	Média clara	
Clara	75	Moderadamente clara	Acidez enfatizada, pouco corpo e suavidade de aromas
Muito clara	85	Clara	Pouca acidez e corpo. Leve gosto de grãos crus/verdes
	95	Muito clara	

ANEXO IV – Tipos de Moagem do Café Torrado

MOAGEM	% de retenção				Tolerância % que passa da peneira 45	
	Peneira 24	Peneira 30	Peneira 45	Fundo	Máximo	
Grossa	10	20	60	10	10	
Média	5	15	50	30	10	
Fina	1	5	30	64	10	