

## ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº , DE DE DE 2008.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 9º e 42, do Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, e o art. 2º do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, alterado pelo art. 3º do Decreto nº 6.348, de 8 de janeiro de 2008, 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, e o que consta do Processo nº 21000.009790/2007- 43, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º No Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído destinado à exportação, os aspectos relativos à sua identidade e qualidade, não contemplados nos contratos referentes a essa operação, observarão como referência o previsto nesta Instrução Normativa.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

INÁCIO AFONSO KROETZ

## ANEXO

Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade do Café Torrado Em Grão e do Café Torrado e Moído

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

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

I - café: o grão e a cereja do cafeeiro, seja em pergaminho, verde ou torrado, das espécies do gênero *Coffea* spp, incluindo o café moído e o descafeinado;

II - bebida: o líquido obtido por infusão, percolação, decantação ou outro processo a partir do café torrado e moído:

a) bebida apenas mole: aquela que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;

b) bebida duro: aquela que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos;

c) bebida estritamente mole: aquela que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor mole, porém mais acentuado;

d) bebida mole: aquela que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;

e) bebida riado: aquela que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio;

- f) bebida rio zona: aquela que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar;
- g) bebida rio: aquela que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.

III - blend: expressão que identifica um produto resultante da mistura de grãos de diferentes espécies do gênero *Coffea* spp;

IV - café descafeinado: o café verde ou torrado, do qual se tenha extraído a cafeína;

V - café expresso: bebida preparada através da passagem de água quente sob alta pressão pelo Café Torrado e Moído;

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

VII - café torrado em grão: o grão do café verde beneficiado do fruto maduro, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido;

VIII - café verde: todo café que foi submetido ao processo de descascamento antes de ser torrado;

IX - características sensoriais: aroma, fragrância, amargor, corpo, sabor, sabor residual, influência dos grãos defeituosos, acidez, adstringência, qualidade da bebida e qualidade global, conforme a seguir:

a) acidez: a percepção causada por substâncias como ácido clorogênico, cítrico, málico e tartárico que produzem gosto ácido;

b) adstringência: a sensação de secura na boca deixada após a sua ingestão da bebida de café;

c) amargor: a percepção de gosto causada por substâncias como cafeína, trigonelina, ácidos cafêico e químico e outros compostos fenólicos que produzem o gosto amargo;

d) aroma: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do Café Torrado e Moído, após preparação da infusão, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz;

e) corpo: a percepção tátil de oleosidade e viscosidade na boca da bebida de café;

f) defeitos: as sensações percebidas na degustação da bebida de café produzidas por impurezas e grãos defeituosos do produto;

g) fragrância: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do Café Torrado e Moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz;

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

i) sabor: a sensação causada pelos compostos químicos da bebida de café quando introduzida na boca.

X -grão ardido: grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos;

XI -grão preto: grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca;

XII - grão preto-verde: grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada;

XIII - grão verde: grão imaturo, com película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos;

XIV - impureza: casca, pau e outros detritos provenientes da própria planta;

XV - liga: a mistura de dois ou mais lotes de cafés da mesma espécie, em condições que formem um novo lote;

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

XVII - matéria estranha: detritos vegetais não oriundos do cafeeiro, grãos ou sementes de outras espécies, corantes, açúcar e borra de solúvel ou de infusão;

XVIII - matérias macroscópicas: aquelas, estranhas ao produto, que podem ser detectadas por observação direta (olho nu) sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;

XIX - matérias microscópicas: aquelas, estranhas ao produto, que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;

XX - qualidade global da bebida: a percepção conjunta das características sensoriais do café;

XXI - substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos à saúde, tais como, as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente, não sendo assim consideradas aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;

XXII - umidade: percentual de água encontrado na amostra do produto isenta de matéria estranha e impureza, determinado por um método oficial ou por equipamento que dê resultado equivalente.

#### Art. 3º Classificação.

§ 1º Requisitos de identidade: o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído é identificado pelo gênero, na forma disposta no inciso I, art. 2º, deste Regulamento Técnico.

§ 2º Requisitos de qualidade: serão definidos em função das características sensoriais estabelecida na Tabela 1, deste Regulamento Técnico.

§ 3º Classificação: de acordo com os requisitos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 3º, o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em categorias.

I - categoria: o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em 3 (três) categorias, de acordo com a qualidade global da bebida:

a) gourmet: aquela constituída de café de lote único, liga ou de blend, desde que isentos de matérias estranhas e que proporcionam uma bebida variando de apenas mole a melhor, atendendo a qualidade global da bebida, estabelecida na tabela 1, deste Regulamento Técnico;

b) superior: aquela constituída de café de lote único, liga ou de blend, desde que isentos de matérias estranhas e que proporcionam uma bebida variando de dura a melhor, atendendo a qualidade global da bebida estabelecida na tabela 1, deste Regulamento Técnico;

c) tradicional: aquela constituída de café de lote único, liga ou de blend, desde que isentos de matérias estranhas e que proporcionam uma bebida rio a melhor, excluindo-se o gosto riozona, atendendo a qualidade global da bebida estabelecida na tabela 1, deste Regulamento Técnico.

Enquadramento do Produto Características sensoriais	Gourmet	Superior	Tradicional	Desclassificado Temporariamente
Fragrância	Excelente	Marcante	Moderada	Fraca
Aroma	Característico, marcante	Característico	Fraco a moderado	Indesejado
Acidez	Moderada a alta	Baixa a moderada	Baixa	Excessiva
Amargor	Típico	Moderado	Fraco a moderadamente intenso	Intenso
Sabor	Característico, equilibrado e limpo	Característico e equilibrado	Razoavelmente característico	Indesejado
Sabor Residual	Desejável, persistente	Bom, duradouro	Regular	Indesejado
Defeitos	Nenhuma interferência	Pouca interferência	Média interferência	Forte interferência
Adstringência	Nenhuma	Baixa	Moderada	Forte
Corpo	Encorpado, suave	Razoavelmente encorpado	Pouco encorpado a encorpado	Inexistente, fraco
Qualidade da Bebida	Apenas Mole a melhor	Dura a melhor	Rio a melhor	Rio Zona
Qualidade Global	Muito bom a excelente	Razoavelmente bom a bom	Regular a ligeiramente bom	Indesejado
Intervalo de Notas da Qualidade Global	10,0 – 7,3	7,2 – 6,0	5,9 – 4,5	Abaixo de 4,5

#### § 4º Desclassificação.

I -o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído desclassificado temporariamente por não atender as características sensoriais e qualidade global, previsto na tabela 1, bem como o ponto de torra e o grau de moagem diferente do especificado nas tabelas 2 e 4, respectivamente, poderá ser rebeneficiado para enquadramento em categorias, ponto de torra ou grau de moagem, conforme o caso.

II - será desclassificado em definitivo e proibida tanto a sua comercialização como a sua internalização o Café Torrado em Grãos e o Café Torrado e Moído que apresentar uma ou mais das características indicadas a seguir:

- a) mau estado de conservação;
- b) presença de matérias estranhas;

c) impurezas acima do limite especificado no inciso II, § 1º do art. 4º, deste Regulamento Técnico;

d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

III - em caso de importação, fica proibida a internalização de café torrado em grão e de café torrado e moído desclassificado em definitivo, e os procedimentos legais e administrativos devem ser adotados em conjunto com a Vigilância Agropecuária do MAPA, conforme a causa da desclassificação do produto.

IV - sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com legislação específica vigente, independentemente do resultado da classificação do produto.

a) o café será desclassificado em definitivo quando da análise de que trata o item anterior se constatar a presença das referidas substâncias em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação vigente.

V - no caso de constatação de produto desclassificado em definitivo a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis.

VI - caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado em definitivo, podendo para isso articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

VII - no caso específico da utilização do produto desclassificado em definitivo para outros fins que não seja o uso proposto, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes a operação, ser o seu depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis, em caso de irregularidades ou de uso não autorizado do produto nestas condições.

Art. 4º Requisitos.

§ 1º Requisitos Gerais.

I - o percentual máximo de umidade permitido no Café Torrado em Grãos e no Café Torrado e Moído será de 5,0 % (cinco por cento).

II - o percentual máximo de impurezas permitido no Café Torrado em Grãos e no Café Torrado e Moído será de 1,0 % (um por cento).

III - o percentual máximo de pedras, torrões, areia e partículas metálicas permitido no Café Torrado em Grãos e no Café Torrado e Moído será de 0,001 % (zero vírgula zero zero um por cento).

§ 2º Outros Requisitos.

I - ponto de torra: determinado por meio do Sistema Agron / Roast

Classification Color Disk ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, colorímetro, que dê resultado equivalente.

a) determinação do ponto de torra por meio do Sistema Agtron, de acordo com a tabela 2, a seguir:

1. tabela 2: Ponto de torra determinado pelo número do disco Agtron.

Ponto de Torra	Nº Disco Agtron
Muito Escura	25 - 35
Escura	45
Média	55 - 65
Clara	75
Muito Clara	85 - 95

b) será admitido como tolerância o ponto de torra imediatamente inferior ou superior ao que foi classificado.

c) em caso de utilização de colorímetro Neuhaus, a resposta deverá ser equivalente à classificação do Sistema Agtron, conforme tabela 3:

1. tabela3: Equivalência entre o Sistema Agtron e o colorímetro Neuhaus.

Agtron	25	35	45	55	65	75	85	95
Colorímetro	46	51	55	61	81	101	125	135
	a	a	a	a	a	a	a	a
	51	56	69	88	102	121	137	146

II - grau de moagem: será determinado com base na percentagem de retenção em peneira granulométrica números 12 (doze), 16 (dezesseis), 20 (vinte), 30 (trinta), 45 (quarenta e cinco) e fundo, em equipamento específico ou por equipamento similar que dê resultado equivalente, conforme a Tabela 4, a seguir:

a) tabela 4: Grau de Moagem determinado pelo percentual de peso de Café Torrado e Moído retido nas peneiras.

Grau de Moagem	Retenção Recomendada (% de peso)			Fundo	Tolerância para o que passa pela peneira nº 45
	Peneiras nº 12 e 16	Peneiras nº 20 e 30	Peneira nº 45		
Grossa	10%	30%	50%	10%	10%
Média	5%	35%	40%	20%	10%
Fina	0%	35%	35%	30%	10%

b) o grau de moagem é definido segundo a quantidade de pó de café que passa pela peneira número 45 (quarenta e cinco) e fica retido no fundo, fornecendo a classificação final, observando as tolerâncias estabelecidas na Tabela 4, deste Regulamento Técnico.

Art. 5º Amostragem.

§ 1º As amostras coletadas, que servirão de base à realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado ou solicitante da classificação do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

I - as amostras coletadas, que servirão de base à realização da classificação, deverão conter ainda a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador arcar com a identificação e com a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, propiciando as condições necessárias à sua adequada amostragem.

III - responderá legalmente pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante apresentação do documento comprobatório correspondente.

IV - o MAPA poderá aprovar regras específicas para amostragem de Café Torrado em Grãos e do Café Torrado e Moído oriundo de importação, para fins de internalização, conforme o caso.

V - na classificação de produtos importados e na classificação fiscal, 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.

VI - a amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original e inviolada em quantidades representativas do mesmo lote, conforme procedimentos abaixo:

a) coleta-se ao acaso um número de unidades suficiente para perfazer, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada.

VII - as amostras para classificação extraídas conforme o procedimento descrito anteriormente deverão estar devidamente acondicionadas e serem lacradas, identificadas e autenticadas.

a) as amostras terão a seguinte destinação:

1. uma amostra de trabalho;
2. uma amostra que será colocada à disposição do interessado;
3. uma amostra para atender a eventual pedido de Arbitragem;
4. uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada ou classificação de fiscalização do MAPA.

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

VIII - na classificação de fiscalização as amostras extraídas conforme o procedimento descrito anteriormente deverão estar devidamente acondicionadas e serem lacradas, identificadas, autenticadas e ficarão sob a guarda do órgão fiscalizador.

a) as amostras terão a seguinte destinação:

1. uma amostra de trabalho;
2. uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

3. uma amostra para atender a eventual pedido de Perícia;
4. uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores se inutilize ou haja necessidade de análises complementares.

IX -o classificador, a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que teve sua quantidade diminuída ou porventura danificado, em função da execução da amostragem e da classificação.

X - a quantidade remanescente do processo de classificação ou da classificação de fiscalização ficará a disposição do interessado por 10 (dez) dias após atendido os prazos previstos na legislação vigente.

Art. 6º Procedimentos.

§ 1º Procedimentos Operacionais ou Roteiro de Classificação.

I -previamente ao preparo da amostra verificar cuidadosamente, se na amostra há presença de características de desclassificação definitiva. Em caso positivo observar o previsto no inciso V, § 4º, art. 3º, deste Regulamento Técnico.

II - avaliação da qualidade global da bebida pela metodologia da prova de xícara para o Café Torrado e Moído e Café Expresso:

a) as análises das características sensorial do café e da qualidade global da bebida (QG) deverão ser realizadas por equipe de classificadores fazendo uso de escala de 0 (zero) a 10 (dez).

b) a análise sensorial deve ser conduzida em uma sala de teste, onde deve haver uma mesa, ao redor da qual os classificadores possam avaliar as propriedades sensoriais, sendo também aceitável o uso de cabines para que os classificadores possam realizar os testes individualmente e com o mínimo de distrações possíveis.

c) a análise sensorial deve ser realizada por classificadores habilitados para o produto e devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

d) etapa preliminar: preparar a bandeja para apresentação das bebidas aos classificadores, contendo copo com água mineral natural, ou purificada, para enxaguar a boca e guardanapo.

e) preparo da amostra para avaliação da fragrância: colocar uma colher de sopa (rasa) de pó da amostra na xícara, identificada com um número aleatório de três dígitos, e, em seguida, cobri-la com folha de alumínio.

f) preparo da bebida: a preparação deve ser feita de acordo com a orientação da embalagem do produto: percolação (uso de filtro de papel) ou expresso (máquina de café expresso).

1. pesar 50 g (cinquenta gramas), admitindo-se uma variação de 2 g (dois gramas) para mais ou para menos, ou pesar 100 g (cem gramas), admitindo-se também uma variação de 2 g (dois gramas) para mais ou para menos, de pó de café proveniente da amostra, em filtro de papel sob suporte de filtro, de acordo com a necessidade de preparo de 0,5 L (zero vírgula cinco litros) ou 1,0 L (um litro) da bebida, respectivamente, nivelando o pó no filtro por meio de pequenas batidas.

2. colocar o suporte contendo o filtro e o pó em uma garrafa térmica, previamente codificada;

3. colocar 0,5 L (zero vírgula cinco litros) ou 1,0 L (um litro) de água no bquer, de acordo com a quantidade de bebida a ser preparada e aquecer entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96°C (noventa e seis graus Celsius);



4. usar a água aquecida para umedecer todo o pó e em seguida, despejar lentamente (em fio) a água sobre o pó, bem no centro do filtro e sem mexer.

g) avaliação sensorial:

1. para avaliação da fragrância, cada classificador deve retirar o invólucro de alumínio da xícara e inalar seu conteúdo;

2. para as demais avaliações, cada classificador deve aspirar e degustar a bebida de café preparada. Entre cada prova, enxaguar a boca com quantidade suficiente de água para não prejudicar a percepção sensorial;

3. para cada característica sensorial e para a qualidade global da bebida, cada classificador deve assinalar um traço vertical nas escalas apresentadas no item 1., alínea h, inciso II, § 1º, art. 6º, de acordo com a intensidade percebida na sua avaliação;

4. medir com régua graduada a distância da extremidade esquerda da escala (zero) até a marca vertical assinalada pelo classificador. Essa medida, em centímetros, corresponde ao valor da característica sensorial analisada.

h) ficha de avaliação:

1. a ficha de avaliação contém escalas para cada característica sensorial avaliada. Estas escalas vão de 0 (zero) a 10 (dez), conforme ilustrada, a seguir:

1.1. fragrância do pó			
Fraca	Moderada	Marcante	Excelente
1.2. aroma da bebida			
Indesejado	Fraco a Moderado	Característico	Característico, Marcante
1.3. acidez da bebida			
Baixa	Baixa a moderada	Moderada a alta	Excessiva
1.4. amargor da bebida			
Típico	Moderado	Fraco a Moderadamente Intenso	Intenso
1.5. sabor da bebida			
Indesejado	Razoavelmente Característico	Característico Equilibrado	Característico, Equilibrado e Limpo
1.6. sabor residual da bebida			
Indesejado	Regular	Bom, Duradouro	Desejável, Persistente
1.7. defeitos da bebida			
Nenhuma interferência	Pouca interferência	Média interferência	Forte interferência
1.8. adstringência da bebida			
Nenhuma	Baixa	Moderada	Forte
1.9. corpo da bebida			
Inexistente, fraco	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, Suave
1.10. qualidade da bebida			
Apenas mole a melhor	Dura a melhor	Rio a melhor	Rio Zona
1.11. qualidade global da bebida			
Indesejável	Regular a ligeiramente bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente

i) resultados:

1. para cada uma das características sensoriais avaliadas, calcular a média aritmética e o desvio padrão entre os valores atribuídos por todos os classificadores. Expressar os resultados com uma casa decimal;

2. a determinação da categoria será em função do resultado obtido pela nota da Qualidade Global, a qual refletirá o resultado da maioria das características sensoriais avaliadas, podendo algumas das características desviarem da Categoria final atingida;

III - determinação do Ponto de Torra.

a) equipamentos e Materiais:

1. balança semi-analítica ou de precisão;
2. peneiras nº 20 (vinte);
3. agitador de peneiras;
4. placas de vidro;
5. cabine com fonte luminosa que tenha temperatura de cor próxima ao iluminante D 65 (sessenta e cinco) e anteparo com inclinação a 45° (quarenta e cinco graus);
6. jogo de disco padrão Agtron.b) operacionalização:

1. pesar 100 g (cem gramas), admitindo-se uma variação de 2 g (dois gramas) para mais ou para menos de amostra de Café Torrado e Moído, caso a amostra sob análise seja Café Torrado em Grão, este deve ser moído, com grau de moagem Fina.

2. montar o jogo de peneiras para classificação granulo-métrica do pó;

3. colocar o pó de café na peneira nº 20 (vinte), ajustar o reostato para a posição 5 (cinco) e agitar durante 10 min (dez minutos). Recolher a fração que passou pela peneira colocá-la na placa de vidro;

4. apoiar uma cartolina preta no anteparo de inclinação de 45° (quarenta e cinco graus) e outra na base, de tal forma que elimine a interferência do ambiente externo;

5. apoiar a placa de vidro com a amostra no anteparo e colocar os discos Agtron nas laterais;

6. sob a fonte de luz indicada determinar, por comparação visual qual o disco padrão Agtron que mais se aproxima da cor do café contido na placa de vidro. Anotar o número deste disco;

7. repetir a análise três vezes, sendo recomendado que a leitura da cor, em cada determinação, seja feita por técnicos diferentes, selecionados e treinados para esta determinação.

8. caso seja utilizado um equipamento automático (colorímetro), seguir as orientações do fabricante do aparelho, garantindo que os resultados finais indiquem o correspondente resultado Agtron.

9. verificar a correlação entre o número do disco Agtron, obtido no item 6., alínea b), inciso III, § 1º, art. 6º, com os valores estabelecidos na tabela 2, deste Regulamento Técnico, encontrando o ponto de torra correspondente.

a) equipamentos e materiais: § 2º No caso do produto embalado para venda direta à

1. balança de precisão com sensibilidade mínima de 0,1 g alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a (zero vírgula um grama); legislação

específica vigente, deverá conter ainda as seguintes in

2. agitador de peneiras;
3. conjunto de peneiras granulométricas nº 12 (doze) ou 1,70mm (um vírgula setenta milímetros), nº 16 (dezesesseis) ou 1,18 mm (um vírgula dezoito milímetros), nº 20 (vinte) ou 0,85 mm (zero vírgula oitenta e cinco milímetros), nº 30 (trinta) ou 0,60 mm (zero vírgula sessenta milímetros), nº 45 (quarenta e cinco) ou 0,35 mm (zero vírgula trinta e cinco milímetros) e fundo;
4. aspirador de pó;
5. secador ou ventilador;
6. béquero de 200 ml (duzentos mililitros);
7. pincel de 25 mm (vinte e cinco milímetros) e 50 mm (cinquenta milímetros) de largura;
8. papel absorvente

b) operacionalização:

1. pesar cada peneira e o fundo em balança semi-analítica, anotando o valor encontrado;
2. colocar as peneiras sobre o fundo iniciando com, a peneira de menor abertura (malha nº 45) e seguindo com as peneiras de maior abertura;
3. pesar 36 g (trinta e seis gramas) da amostra;
4. colocar o produto na peneira de maior abertura (malha nº 12);
5. tampar e fixar o conjunto ao agitador de peneiras com auxílio da trava;
6. ajustar o tempo de agitação para 10 min (dez minutos) e o termostato na posição 5 (cinco). Após o término do tempo de agitação, retirar as peneiras do agitador e colocar sobre o balcão, dar 2 (duas) batidas em cada face das peneiras, girar o conjunto 5 (cinco) vezes para a direita e 5 (cinco) vezes para a esquerda;
7. voltar o conjunto de peneiras para o agitador por mais 5 (cinco) minutos mantendo o termostato na posição 5 (cinco);
8. retirar o conjunto de peneiras mais fundo do agitador de peneiras e verificar em cada peneira, o acúmulo ou obstrução da malha com o material aderido:
  - 8.1. para a moagem grossa e média, algumas películas podem ficar retidas nas peneiras nº 12 (doze) e nº 16 (dezesesseis), que deverão ser eliminadas com pincel (levemente);
  - 8.2. para a moagem fina aglomerados podem se formar nas peneiras nº 12 (doze) e nº 16 (dezesesseis), que deverão ser eliminados com pincel (levemente);
  - 8.3. passar o pincel de 25 mm (vinte e cinco milímetros) de largura na parte inferior da peneira, num ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) em relação a malha, em um único sentido passando o resíduo para a próxima peneira de menor abertura. Repetir este procedimento por mais uma vez.
  - 8.4. o material retido nas peneiras nº 12 (doze), nº 16 (dezesesseis), nº 20 (vinte), nº 30 (trinta) e nº 45 (quarenta e cinco) não poderá ser pó aglomerado, e sim grânulos que não se desfazem com a movimentação da peneira inclinada em 45° (quarenta e cinco graus);
  - 8.5. pesar cada peneira e o fundo, cuidadosamente, anotando o valor encontrado para posterior cálculo da porcentagem de retenção.
9. após cada determinação, as peneiras devem passar pelo seguinte processo de limpeza:
  - 9.1. retirar todo material com o pincel de 50 mm (cinquenta milímetros) de largura;
  - 9.2. passar papel absorvente seco nas laterais e na malha da peneira, interna e externamente;
  - 9.3. aspirar toda a peneira, interna e externamente, com aspirador de pó;

9.4. passar o papel toalha embebido em álcool absoluto, em toda a peneira, interna e externamente;

9.5. aspirar e secar toda a peneira, podendo ser com a ventilação do próprio ventilador do aspirador ou com secador ou ventilador;

9.6. recomenda-se, quando necessário entre as determinações, se as peneiras estiverem com obstrução nas aberturas da malha (principalmente amostras de moagem Fina) e após a finalização das análises do dia, realizar uma limpeza mais profunda nas malhas das peneiras, através de banho de imersão numa mistura de 1000 ml (um mil mililitros) de água destilada, 100 ml (cem mililitros) álcool absoluto e 1 ml (um mililitro) de detergente, no ultra-som por 10 min (dez minutos), em seguida lavar em água corrente e secar.

10. eliminar periodicamente todo resíduo interno do filtro do aspirador de pó, mantendo o mesmo limpo. c) cálculos e expressão dos resultados:

1. calcular o percentual de retenção em cada peneira e enquadrar o Café Torrado e Moído quanto ao grau de moagem conforme o estabelecido na tabela 4, deste Regulamento Técnico.

d) controle de qualidade analítico:

1. repetir o ensaio três vezes. Caso o resultado obtido para a porcentagem de retenção de cada peneira e em cada repetição exceder a 20 % (vinte por cento), proceder novo ensaio.

Art. 7º Acondicionamento e modo de apresentação.

§ 1º As embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Torrado em Grãos e do Café Torrado e Moído deverão ser de materiais apropriados.

§ 2º Será permitida a venda a granel do Café Torrado e Moído, desde que o Café Torrado em Grãos venha para o ponto de venda acondicionado segundo os padrões antes descritos, e transformado em Café Torrado e Moído à vista do consumidor final no ato da venda.

§ 3º As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com legislação específica vigente.

Art. 8º Marcação ou rotulagem.

§ 1º As especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

§ 2º No caso do produto 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 e outros requisitos:

- a) categoria;
- b) ponto de torra;
- c) grau de moagem para o Café Torrado e Moído.

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído", acrescida da marca comercial do produto);

b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;

c) nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço do embalador ou do responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto.

III - no caso dos produtos importados, além das exigências contidas nos incisos I e II, § 2º, art. 8º, deste Regulamento Técnico, deverão apresentar as seguintes informações:

IV - País de origem;

V - nome e endereço do importador.

§ 3º A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente.

§ 4º As expressões referentes à categoria, ao ponto de torra e ao grau de moagem devem ser grafadas por extenso, em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões específicas para o peso líquido em legislação metrológica vigente.