

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 13 DE MARÇO DE 2013

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.007548/2010-31, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Malte de cevada, 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, nos aspectos referentes à classificação do produto.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - malte de cevada ou cevada malteada: o produto resultante da germinação forçada e controlada, sob condições especiais de umidade e temperatura da cevada do gênero *Hordeum* spp., e posterior secagem;

II - avariados: malte de cevada que apresenta alterações de suas partes constitutivas, tais como:

a) queimados: aqueles que apresentam alterações em sua coloração normal, causadas pela ação excessiva do calor, apresentando-se totalmente carbonizados;

b) carunchados: aqueles perfurados ou danificados por insetos pragas de grãos armazenados; e

c) mofados: aqueles que apresentam contaminações fúngicas (mofo ou bolor) visíveis a olho nu.

III - impurezas: todas as partículas oriundas da planta de cevada ou do próprio malte ou da cevada, a exemplo das cascas, fragmentos do colmo ou folhas;

IV - malte de cevada quebrado: aquele que se encontra fragmentado por qualquer ação mecânica, não sendo considerado como matérias estranhas, impurezas ou avariados, sendo, portanto, considerado grão normal;

V - matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e insetos mortos.

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

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

VIII - organismo geneticamente modificado (OGM): organismo cujo material genético (Ácido Desoxirribonucleico-ADN e Ácido Ribonucleico-ARN) tenha sido modificado por qualquer técnica de engenharia genética;

IX - peso do hectolitro ou peso hectolítrico: a massa de 100 litros (cem litros) do malte de cevada,

expressa em quilograma (kg), determinada em equipamento específico;

X - substâncias nocivas à saúde: as 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, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XI - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por método oficial ou por aparelho que dê resultado equivalente.

CAPITULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

Art. 4º O requisito de identidade do malte de cevada é definido pelo conceito do produto, na forma disposta no inciso I do art. 2º desta Instrução Normativa.

Art. 5º Os requisitos de qualidade do malte de cevada são definidos em função da matéria prima da qual se originou, do processo de malteação empregado e dos limites de tolerâncias, estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6º O malte de cevada será classificado em Grupos e Tipos.

§ 1º O malte de cevada, segundo o processo de malteação empregado na sua obtenção será classificado nos grupos a seguir:

I - malte Pilsen: produto que durante o processo de malteação mantém a cor original do endosperma da cevada, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação; e

II - malte Especial: qualquer malte que não seja do grupo "Malte Pilsen", independente de sua denominação, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação.

§ 2º O malte de cevada será classificado em "Tipo Único" de acordo com os limites de tolerâncias estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

Art. 7º Será considerado como Fora de Tipo o malte de cevada que não atender os limites de tolerâncias estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa.

§ 1º O malte de cevada enquadrado como Fora de Tipo por não atender os limites de tolerâncias estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa para umidade ou peso do hectolitro poderá ser:

I - comercializado como se apresenta ou utilizado para processamento, quando for o caso, desde que identificado como "Fora de Tipo"; ou

II - rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo.

§ 2º O malte de cevada enquadrado como Fora de Tipo por exceder o limite máximo para matéria estranhas, impurezas e avariados estabelecido no Anexo desta Instrução Normativa não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 8º O malte de cevada que apresentar insetos vivos ou outras pragas de grãos armazenados não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser expurgado ou submetido à outra forma eficaz de

controle antes da sua comercialização.

Art. 9º Será desclassificado e proibida a sua comercialização e a sua entrada no país, o lote de malte de cevada que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

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

III - presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas na carga ou no lote amostrado.

Art. 10. Ao ser constatada uma das características desclassificantes do produto, a entidade credenciada para a execução da classificação deverá emitir o correspondente Laudo de Classificação enquadrando o produto como Desclassificado.

Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, deve ser informado o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de fiscalização.

Art. 11. Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 12. No caso do produto desclassificado poder ser utilizado para outros fins, que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização ou destruição, se for o caso, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

Art. 13. O MAPA poderá realizar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana e análise para detecção de OGM, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

§ 1º O produto será desclassificado quando se constatar a presença de 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.

§ 2º O ônus das análises a que se refere o caput deste artigo será do responsável pelo produto ou do seu representante.

CAPITULO III

DA AMOSTRAGEM

Art. 14. 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. 15. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 16. 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. 17. Na classificação do malte de cevada 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. 18. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer a seguinte metodologia:

I - 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 a seguir:

Quantidade do produto que cons- titui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
mais que 30 toneladas	11

II - O total do produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido 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. 19. A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento 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 500g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraíndo-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 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo, 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. 20. A amostragem em armazém graneleiro e silo deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 21. A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha; e

II - a quantidade mínima de coleta será de 30g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos 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. 22. A amostragem em produto embalado deverá obedecer ao que segue:

I - o produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação; e

II - a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens suficientes para se obter, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas), que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 23. As amostras para classificação do malte de cevada, extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 18 a 22 desta Instrução Normativa, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação;

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 de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

Art. 24. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 18 a 22 desta Instrução Normativa deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de contraprova;

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.

Parágrafo único. As amostras coletadas devem ser acondicionadas em embalagens utilizadas pelo órgão de fiscalização.

Art. 25. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 26. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 27. O classificador, a empresa ou 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.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 28. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do malte de cevada, deve ser observado o que segue:

I - coletar a amostra conforme os critérios definidos no Capítulo III desta Instrução Normativa;

II - antes da realização da classificação, o Classificador deve verificar se a amostra apresenta qualquer situação desclassificante, de acordo com o previsto no art. 9º, desta Instrução Normativa; e, na hipótese de constatação de qualquer situação desclassificante, ele deve emitir o correspondente Laudo de

Classificação enquadrando o produto como Desclassificado e comunicar o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de fiscalização;

III - constatada a presença de insetos vivos, o Classificador deverá recomendar o expurgo do lote amostrado e, após esse procedimento, realizar nova coleta de amostra para classificação;

IV - estando o produto em condições de ser classificado, homogeneizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito de cálculos dos percentuais de tolerância previstos no Anexo desta Instrução Normativa;

V - do restante da amostra de, no mínimo, 1 Kg (um quilograma) destinada à classificação, deve-se obter ainda pelo processo de quarteamento, uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas manualmente as matérias estranhas e impurezas, observando-se as recomendações do fabricante do equipamento utilizado; e verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

VI - o peso do hectolitro do malte de cevada deverá ser determinado em equipamento apropriado, previamente calibrado, observando os procedimentos estabelecidos pelo fabricante do equipamento e anotar o valor obtido no Laudo de Classificação;

VII - de posse da amostra de trabalho de, no mínimo, 100 g (cem gramas), separar manualmente as matérias estranhas, impurezas e avariados, pesá-los conjuntamente, calcular o percentual e anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

VIII - de posse dos resultados constantes do Laudo de Classificação, proceder o enquadramento do produto, observando o previsto no Anexo desta Instrução Normativa;

IX - caso o malte de cevada seja considerado Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Laudo de Classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos;

X - concluir o preenchimento do Laudo de Classificação; e

XI - revisar, datar, carimbar e assinar o Laudo e o Documento de Classificação.

CAPÍTULO V

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 29. O malte de cevada poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 30. As embalagens utilizadas no acondicionamento do malte de cevada deverão ser de materiais apropriados.

Art. 31. As especificações quanto ao material, a confecção e a capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do malte de cevada devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VI

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 32. As especificações de qualidade do malte de cevada referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 33. No caso do malte de cevada embalado, destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: tipo.

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a expressão "malte de cevada" seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que caberá ao responsável pelo produto;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.

Art. 34. A marcação ou rotulagem do malte de cevada importado, embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I e nas alíneas "a" e "b" do inciso II do art. 33 desta Instrução Normativa, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 35. As informações relativas à marcação ou rotulagem do malte de cevada importado, que não seja destinado diretamente à alimentação humana, deverão ser, no mínimo, as previstas nos incisos I e II do art. 34 desta Instrução Normativa e deverão constar pelo menos no documento que acompanha o produto.

Art. 36. A marcação ou rotulagem do produto embalado 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.

Art. 37. A informação relativa ao tipo deve ser grafada com a expressão "Tipo Único", sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

Art. 38. A informação relativa ao tipo deve ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, conforme previsto em legislação específica.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 40. Esta Instrução Normativa entra em vigor 120 (cento e vinte) dias após a data de sua publicação.

Art. 41. Ficam revogadas a [Portaria MA nº 166, de 12 de abril de 1977](#), e a [Portaria MAPA nº 350, de 13 de maio de 2010](#).

MENDES RIBEIRO FILJO

ANEXO

Limites de tolerâncias

TIPO PARÂMETROS	ÚNICO	
	Malte Pilsen	Malte Especial
Umidade máxima (%)	8,0	6,0
Peso do Hectolitro mínimo		

(Kg/hl)	53,0	50,0
Máximo de Impurezas, Matérias Estranhas e Avariados (%)	4,0	2,0

D.O.U., 14/03/2013 - Seção 1