

**GABINETE DO MINISTRO**  
**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição 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 21000.009790/2007-43, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, 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 dos Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor 270 (duzentos e setenta) dias após a data de sua publicação.

WAGNER ROSSI

ANEXO I  
REGULAMENTO TÉCNICO PARA O CAFÉ TORRADO EM GRÃO E PARA O  
CAFÉ TORRADO E MOÍDO

CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, considerando os 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 deste Regulamento Técnico, considerasse:

I -bebida: o líquido obtido por infusão, percolação, decantação ou outro processo de preparo a partir do café torrado e moído, assim discriminado:

- a) bebida Estritamente Mole: aquela que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor "mole" mais acentuado;
- b) bebida Mole: aquela que apresenta aroma e sabor, agradável, brando e adocicado;
- c) bebida Apenas Mole: aquela que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;
- d) bebida Duro: aquela que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos;
- e) bebida Riado: aquela que apresenta leve sabor típico de iodofórmio;
- f) bebida Rio: aquela que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio; e
- g) bebida Rio Zona: aquela que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico;

II -**blend**: expressão que identifica um produto resultante da composição de grãos de diferentes espécies do gênero Coffea;

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

IV - café em grão cru: o café que foi submetido ao processo de descascamento antes de ser torrado;

V - café torrado em grão: o café em grão cru beneficiado que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado;

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

VII - características sensoriais: as características do produto e da bebida conforme avaliadas pelos sentidos do olfato e paladar, sendo elas acidez, adstringência, amargor, aroma da bebida, corpo, fragrância do pó, influência dos grãos defeituosos, sabor e sabor residual, 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 ingestão da bebida;

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 da bebida: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, após preparação da bebida, conforme os compostos aromáticos que são inalados pelo nariz;

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

f) fragrância do pó: a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz;

g) influência dos grãos defeituosos: as sensações percebidas na degustação da bebida produzidas pela presença de impurezas e grãos defeituosos do café;

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

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

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

IX - liga: a expressão que identifica um produto resultante da composição de grãos de uma mesma espécie do gênero Coffea;

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

XI - matérias estranhas: detritos vegetais não oriundos do cafeeiro, grãos ou sementes de outras espécies, corantes, açúcar e borra de café solúvel ou de infusão;

XII - película prateada: a porção externa da semente também chamada espermoderma, ou seja, a película que reveste o grão de café;

XIII - qualidade global da bebida: a percepção conjunta de todas características sensoriais do café percebida durante a avaliação do produto permitindo a sua classificação;

XIV - sedimentos: as partículas metálicas decorrentes do processamento, pedras, torrões e areia;

XV - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam nocivos à saúde, previstos em legislação específica, não sendo assim consideradas aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XVI - 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 em Grão e do Café Torrado e Moído é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º Os requisitos de identidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído são definidos pelo gênero *Coffea* e pela forma de apresentação.

§ 2º Os requisitos de qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído são definidos em função das características sensoriais e pela Qualidade Global da Bebida, conforme estabelecido no ANEXO II desta Instrução Normativa.

Art. 4º O Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído será classificado em GRUPO e TIPO, podendo ainda serem enquadrados como Fora de Tipo.

§ 1º De acordo com a forma de apresentação o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em dois grupos, conforme disposto a seguir:

I - grupo I: Café Torrado em Grão; e

II - grupo II: Café Torrado e Moído.

§ 2º De acordo com a Qualidade Global da Bebida prevista no ANEXO II, desta Instrução Normativa, o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão classificados em PADRÃO ÚNICO.

§ 3º O Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído serão enquadrados como FORA DE TIPO e proibida a sua comercialização e entrada no país até que seja reprocessado para enquadramento em tipo, quando apresentar uma ou ambas das situações a seguir:

I - Qualidade Global da Bebida menor que 4,0 (quatro) pontos conforme previsto no ANEXO II desta Instrução Normativa;

II - umidade superior ao limite estabelecido no art. 8º deste Anexo;

III - percentual de impurezas, sedimentos e matérias estranhas superior ao limite estabelecido no art. 9º deste Anexo.

Art. 5º Será desclassificado, e proibida a sua comercialização, o Café Torrado em Grão e o Café Torrado e Moído que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação;

II - percentual de impurezas, sedimentos e matérias estranhas igual ou superior a 1,3% (um virgula três por cento); e

III - odor e aparência estranhos de qualquer natureza, impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

Parágrafo único. Fica igualmente vedada a importação de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído desclassificados.

Art. 6º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) poderá efetuar análise de micotoxinas e outras substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com 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** 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. 7º No caso de desclassificação do produto por entidade credenciada para execução da classificação, a mesma deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, bem como comunicar essa constatação

à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado.

§ 1º Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências pertinentes quanto à destinação do produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos públicos.

§ 2º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

### CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 8º O percentual máximo de umidade permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 5,0% (cinco por cento).

Art. 9º O percentual máximo em conjunto de impurezas, sedimentos e matérias estranhas permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 1,0% (um por cento).

§ 1º Isoladamente, o percentual máximo de matérias estranhas permitido no Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído será de 0,1% (zero vírgula um por cento).

§ 2º A película prateada desprendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.

### CAPÍTULO IV DA AMOSTRAGEM

Art. 10. A amostragem do Café Torrado em Grão e no Café Torrado e Moído deverá observar o que segue:

I - 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;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem;

III -na classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído importados 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 exigidas pela autoridade fiscalizadora;

IV - 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; e

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

Art. 11. A amostragem deverá ser realizada coletando-se o Café Torrado em Grão ou o Café Torrado e Moído, ao acaso, em sua embalagem original e inviolada, a fim de garantir a preservação da sua qualidade e a confiabilidade dos resultados da classificação e da análise, conforme os procedimentos abaixo:

I -coleta-se ao acaso um número de embalagens suficiente para perfazer amostras de no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas) cada;

II -para a classificação, as amostras extraídas conforme o procedimento descrito no Inciso I, deste artigo, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas e terão a seguinte destinação:

- a) uma amostra de trabalho para a realização da classificação;
- b) duas amostras que serão colocadas à disposição do interessado;
- c) duas amostras para análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos, quando solicitado pelo interessado; e
- d) uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem da classificação;

III - na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme o procedimento descrito no inciso I deste artigo deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas, e terão a seguinte destinação:

- a) uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;
- b) duas amostras que serão colocadas à disposição do interessado;
- c) duas amostras para análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos;
- d) uma amostra para atender eventual pedido de perícia da classificação; e
- e) uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

Art. 12. 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.

Parágrafo único. Atendidas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto da classificação e da análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos.

## CAPÍTULO V DO ROTEIRO PARA A CLASSIFICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

Art. 13. Para a classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, deverá ser observado o procedimento descrito neste capítulo.

§ 1º Previamente à classificação, deve ser verificado cuidadosamente se a amostra apresenta qualquer das situações desclassificantes descritas no art. 5º deste Regulamento Técnico, ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação; caso haja na amostra fatores que dificultem ou impeçam a classificação, deve-se emitir o Laudo de Classificação, podendo-se recomendar, previamente à classificação, o reprocessamento do produto.

§ 2º Estando o produto em condições de ser classificado, deve-se primeiramente determinar a umidade e anotar o resultado no Laudo de Classificação.

§ 3º Para a classificação será utilizado o teste da prova de xícara que deverá ser realizada, observando-se o que segue:

I - a prova de xícara consiste em avaliar cada uma das características sensoriais segundo o nível de qualidade sensorial estabelecido no Anexo II desta Instrução Normativa;

II - a prova de xícara deve ser conduzida em uma sala de teste, onde haverá uma mesa, ao redor da qual o classificador irá avaliar as características sensoriais, sendo também aceitável o uso de cabine para a sua realização;

III - preparar a bandeja para apresentação das bebidas ao classificador, contendo copo com água mineral natural, ou purificada, para enxaguar a boca e guardanapo;

IV - para a avaliação da fragrância, colocar uma colher de sopa (rasa) de pó da amostra na xícara, identificada aleatoriamente por no mínimo três dígitos e em seguida cobri-la com folha de alumínio; e

V - para o preparo da bebida será utilizado o processo de percolação, pesando-se 100g (cem gramas) de pó da amostra, com tolerância de 2g (dois gramas) para mais ou para menos, disposto em filtro de papel no suporte de filtro, utilizando 1,0l (um litro) de água mineral natural ou purificada em bécquer,

aquecida entre 92°C (noventa e dois graus Celsius) e 96°C (noventa e seis graus Celsius), conforme a seguir:

- a) nivelar o pó no filtro de papel através de pequenas batidas;
- b) colocar o suporte contendo o filtro e o pó em uma garrafa térmica previamente codificada;
- c) usar a água aquecida para umedecer todo o pó e em seguida, despejar lentamente (em fio), bem no centro do filtro de papel e sem mexer;
- d) a bebida de café deverá ser servida para o classificador logo após o preparo e em xícaras, o qual deve aspirar e degustar a bebida; e
- e) entre cada prova de xícara, enxaguar a boca com quantidade suficiente de água para não prejudicar a percepção sensorial;

VI - para cada característica sensorial avaliada e de acordo com a intensidade percebida na sua avaliação, o classificador deve assinalar um traço vertical nas escalas apresentadas constante no Anexo

III desta Instrução Normativa;

VII - a determinação da nota da Qualidade Global da Bebida na escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos, prevista na ficha de avaliação, será em função do resultado obtido pela percepção do conjunto das características sensoriais; havendo dúvida quanto à nota atribuída a alguma das características sensoriais, deve-se repetir a análise até obtenção de resultados consistentes;

VIII - no caso do produto comercializado pronto para extração em máquina de café da própria torrefadora e para o "café expresso", o preparo da bebida para a prova de xícara deve ser realizado segundo a recomendação do torrefador; e

IX - para o Café Torrado em Grão, a realização da prova de xícara deve utilizar o padrão de moagem de média a fina ou segundo a recomendação do torrefador.

Art. 14. Para análise de matérias estranhas, impurezas e sedimentos no Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, deverá ser adotado o seguinte procedimento:

I - para o Café Torrado em Grão, homogeneizar e quarterar a amostra destinada à classificação até obter a amostra de trabalho de 100 gramas e proceder à análise da mesma, anotando o resultado no Laudo de Classificação; e

II - para o Café Torrado e Moído, as amostras coletadas deverão ser encaminhadas ao laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA.

## CAPÍTULO VI DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 15. No acondicionamento e no modo de apresentação do produto, deve ser observado o que segue:

I - as embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído deverão ser de materiais apropriados, associadas ou não a métodos de conservação, desde que adequadas às condições necessárias à preservação da sua qualidade; e

II - as especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído devem estar de acordo com legislação específica.

Art. 16. Será permitida a comercialização do Café Torrado em Grão embalado para a venda a granel, observando-se o que segue:

I - deverá ser encaminhado ao ponto de venda acondicionado em embalagens originais e invioladas; e

II - deverá ser comercializado dentro do prazo que garanta a preservação da Qualidade Global da Bebida, podendo também ser transformado em Café Torrado e Moído, e neste caso a moagem do grão deverá ocorrer no ato da comercialização ao consumidor final.

## CAPÍTULO VII DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 17. Na marcação ou rotulagem do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, deverá ser atendida a legislação específica e conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: grupo, com denominação de venda do produto, que deverá conter a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído", conforme o grupo a que pertença;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) identificação do lote e do prazo de validade, que serão de responsabilidade do embalador; e

b) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço do torrefador, embalador ou do responsável pelo produto.

Art. 18. No caso dos produtos importados, além das exigências previstas nos incisos I e II do art. 17 deste Regulamento Técnico, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, CNPJ e endereço do importador.

Art. 19. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Parágrafo único. As especificações de qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo documento de Classificação.

Art. 20. A indicação da classificação referente ao grupo deve ser grafada por extenso.

## CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 21. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

### ANEXO II

Qualidade Global da Bebida em função das características sensoriais

Características Sensoriais	Nível de qualidade sensorial	
Fragrância do pó	Fraca a Excelente	Indesejada
Aroma da bebida	Fraco a excelente	Indesejado
Acidez	Baixa a alta	Excessiva
Amargor	Fraco a intenso	Excessivo a desagradável
Adstringência	Nenhuma a forte	Excessiva
Sabor	Regular a excelente	Indesejado
Sabor Residual	Regular a excelente	Indesejado
Influência dos Grãos Defeituosos	Nenhuma a média interferência	Forte interferência
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Muito fraco
Qualidade da Bebida	Rio Zona a Estritamente Mole	Não aplicável
Qualidade Global da Bebida	Regular a excelente	Péssimo a ruim
Nota da Qualidade Global da Bebida	Igual ou maior de 4,0 pontos	Menor de 4,0 pontos
Tipo	PADRÃO ÚNICO	FORA DE TIPO

\*Observação: A Qualidade Global da Bebida deverá ser a qualidade resultante da percepção conjunta das características sensoriais do produto, podendo haver desvio em características individuais, porém sem obrigatoriamente comprometer a Qualidade Global da Bebida.

## ANEXO III

### Ficha de avaliação utilizada na prova de xícara

#### I - fragrância do pó



#### II - aroma da bebida



#### III - acidez da bebida



#### IV - amargor da bebida



#### V - sabor da bebida



#### VI - sabor residual da bebida



#### VII - influência dos grãos defeituosos



#### VIII - adstringência da bebida



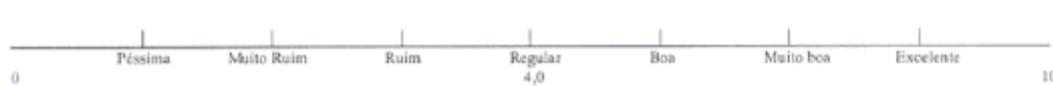
#### IX - corpo da bebida



#### X - qualidade da bebida



#### XI - qualidade global da bebida



0

10