

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975

O Ministro de Estado da Agricultura, usando da atribuição que lhe confere o artigo 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 e tendo em vista o disposto no artigo 1º, do Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971, resolve:

Art. 1º Aprovar as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna de aveia, centeio e cevada.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ALYSSON PAULINELLI

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES PARA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO INTERNA DA AVEIA (Avena sativa, L)

DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º -A aveia (Avena Sativa, L) será classificada em grupos, classes e tipos segundo o seu peso por hectolitro, sua cor e qualidade.

DOS GRUPOS

Art. 2º A aveia, de acordo com o seu peso por hectolitro, será ordenada em 4 (quatro) grupos:

- 1 -será considerada aquela cujo peso por hectolitro, for igual ou superior a 50 kg (cinquenta quilogramas).
2. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 47 kg (quarenta e sete quilogramas), com máximo de 49 kg (quarenta e nove quilogramas).
3. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 41 kg (quarenta e um quilogramas), com máximo de 46 kg (quarenta e seis quilogramas).
4. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).

DAS CLASSES

Art. 3º A aveia será ordenada em 5 (cinco) classes, de conformidade com a respectiva cor, a saber:

- a. Branca: é aquela cuja coloração varia do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- b. Vermelha: é aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- c. Cinzenta ou Moura: é aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).
- d. Preta: é aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter, no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).

e. Mista: é aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores, deve constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens que compõem a mistura.

DOS TIPOS

Art. 4º De acordo com a sua qualidade, a aveia será classificada em 4 (quatro) tipos, assim discriminados:

Tipo 1: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos de variedade.

Tolerância Máxima

14,00 % de umidade,

1,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

2,00% de grãos avariados e

0,50 % de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 2: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

2,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

4,00% de grãos avariados

1,00% de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 3: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

3,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

6,00% de grãos avariados

2,00% de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 4: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

5,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 8,00% de grãos avariados 3,00% de impurezas e matérias estranhas.

ABAIXO DO PADRÃO

Art. 5º A aveia que não se enquadrar em nenhum dos Tipos do artigo 4º, será classificada como Abaixo do Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

§ 1º A aveia assim classificada, poderá conforme for o caso, ser rebeneficiada para efeito de se enquadrar em um dos tipos do artigo 4º.

§ 2º Serão declarados, no Certificado de Classificação, os motivos que ocasionaram a denominação de Abaixo do Padrão.

DESCCLASSIFICADA

Art. 6º Será desclassificada toda a aveia que apresente:

- a) mau estado de conservação;
- b) aspecto generalizado de mofo e fermentação;
- c) outras sementes que possam ser prejudiciais a utilização normal do produto;
- d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.

§ Único -Deverão constar no Certificado de Classificação, os motivos que ocasionaram a desclassificação.

OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

Art. 7º Quando na aveia for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente no Certificado de Classificação, a observação: insetos vivos. DA AMOSTRA

Art. 8º A retirada ou extração de amostra será efetuada por furacão ou calação, em no mínimo 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e num porção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

§ 1º As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

§ 2º - O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto. DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Art. 9º A aveia, quando não comercializada a granel, deverá ser acondicionada em sacos de aniagem ou similar, limpos, resistentes e com peso uniforme.

Art. 10 Os depósitos destinados ao armazenamento da aveia e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas

imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente. DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 11 Deverão constar do Certificado de Classificação:

- a) nome do interessado;
- b) nome do destinatário;
- c) natureza do produto;

- d) natureza da embalagem;
- e) quantidade de volumes;
- f) peso bruto e líquido;
- g) grupo, classe e tipo.

DAS FRAUDES

Art. 12 Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação e no acondicionamento, como também nos documentos da qualidade da aveia.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 13 As bases ou normas e os termos usados nas presentes especificações, deverão ser interpretados do seguinte modo:

Grãos avariados: são os grãos chochos, ardidos, brotados, partidos ou quebrados.

Grãos ardidos: são grãos ou pedaços de grãos que perderam a coloração ou cor característica por ação do calor, umidade ou fermentação.

Grãos brotados: são os grãos que se apresentarem germinados.

Grãos chochos: grãos que se apresentam mirrados ou enrugados por deficiência de desenvolvimento.

Grãos carunchados: são os grãos ou fragmentos de grãos que se apresentem furados ou infestados por carunchos vivos ou mortos, ou danificados por qualquer tipo de inseto.

Grãos quebrados: são grãos sadios quebrados ou pedaços de grãos sadios.

Grãos perfeitos: são os que normalmente desenvolvidos, apresentem boas condições de maturidade e conservação. Impurezas: são os detritos do próprio produto.

Matérias estranhas: são os grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, não oriundos do produto.

Peso por hectolitro: é o peso relativo a 100 litros de aveia.

Porcentagem: é determinada em relação a amostra em 100g (cem gramas).

Umidade: será feita sobre a amostra em estado original, em estufa a ar e à temperatura de 100 a 150°C, até que alcance peso constante, ou em aparelho que dê o mesmo resultado.

Variedade: a denominação das variedades será aquela dada pelos institutos oficiais e, na sua falta, pela designação comercial ou popular. Estas variedades serão identificadas de acordo com suas características próprias, determinadas através de tamanho, conformação e coloração dos grãos.

Art. 14 Os Certificados de Classificação serão válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua emissão.

Art. 15 Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

QUADRO SINÓTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA AVEIA

A. GRUPO

GRUPO PESO POR HECTOLITRO

- 1 Igual ou superior a 50 kg
- 2 de 47 kg a menos de 50 kg
- 3 de 41 kg a menos de 47 kg
- 4 Inferior a 41 kg

B. CLASSES

COLORAÇÃO MÁXIMO DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES

Branca 10%

Vermelha 10%

Cinza ou Moura 10%

Preta 10%

Mista Especificar as percentagens de mistura,

C. TIPOS

TIPO UMIDADE CARUNCHADOS OU DANIFICADOS

AVARIADOS

IMPUREZAS E/OU

MATÉRIAS ESTRANHAS

1 14% 1,00% 2,00% 0,5%

2 14% 2,00% 4,00% 1,00%

3 14% 3,00% 6,00% 2,00%

4 14% 5,00% 8,00% 3,00%

ABAIXO DO PADRÃO: quando não se enquadrar nas tolerâncias da tabela.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES PARA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO INTERNA DA CEVADA (*Hordeum sativum*, Jess).

DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º -A cevada (*Hordeum Sativum*, Jess) será classificada em grupos e tipos, segundo a finalidade e a qualidade.

DAS CLASSES

Art. 2º - Segundo o fim a que se destina a cevada será ordenada em duas classes:

1. apropriada para malteação ou cervejeira;
2. imprópria para malteação ou forrageira.

DOS TIPOS

Art. 3º A cevada apropriada para malteação ou cervejeira, segundo a sua qualidade será classificada em três tipos:

Tipo 1. constituído de grãos perfeitamente maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 96% (noventa e seis por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5mm (dois milímetros e meio), no mínimo 80% (oitenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

3% de impurezas e/ou matérias estranhas,

0,5% de cevada negra,

1,00% de grãos avariados

6% de grãos que vazarem nas peneiras de 2,2mm de diâmetro.

Tipo 2. constituído de grãos sãos, maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 94% (noventa e quatro por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo 70% (setenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

4,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

1,00% de cevada negra, 2% de grãos avariados,

8% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm de diâmetro.

Tipo 3. constituído de grãos sãos, maduros, coloração amarela clara aspecto e odor característicos, com poder germinativo mínimo de 92% (noventa e dois por cento) que fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo

50% (cinquenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

5% de impurezas e/ou matérias estranhas,

2% de cevada negra,

3% de grãos avariados

12% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm de diâmetro.

§ 1º A cevada que não se enquadrar em nenhum dos tipos deste artigo será classificada como imprópria para malteação ou cevada forrageira.

Art. 4º A cevada imprópria para malteação ou forrageira segundo a sua qualidade, será classificada em dois tipos:

Tipo 1. Constituídos de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

6,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

3% de cevada negra,

8,00% de grãos avariados e

3,00% de grãos carunchados.

Tipo 2. Constituído de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

8,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

5% de cevada negra,

10% de grãos avariados

6,00% de grãos carunchados.

ABAIXO DO PADRÃO

Art. 5º A cevada que pelas suas características não se enquadrar em nenhum dos tipos previstos nos artigos 3º e 4º, será classificada como Abaixo Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

§ 1º A cevada assim classificada poderá, conforme o caso, ser submetida a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos previstos nos artigos 3º e 4º.

§ 2º Deverão constar do certificado de classificação os motivos que deram lugar à denominação Abaixo do Padrão.

DESCLASSIFICADA

Art. 6º Será desclassificada toda cevada que apresente:

a) mau estado de conservação;

b) aspecto generalizado de mofo e fermentação;

- c) outras sementes que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto;
- d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio à cevada e prejudicial à sua utilização normal.

§ Único Serão declarados no Certificado de Classificação, os motivos que deram lugar à desclassificação.

OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

Art. 7º Deverá constar no Certificado de Classificação a declaração safra.

Art. 8º Quando na cevada for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente do Certificado Classificação a observação insetos vivos.

DA AMOSTRA

Art. 9º A retirada ou extração de amostras será efetuada por furação ou calação, em no mínimo de 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e numa proporção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

§ 1º As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas, em três vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

§ 2º O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Art. 10º A cevada, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionado em sacos de aniagem ou similar, limpos e resistentes e com peso uniforme.

Art. 11º Os depósitos destinados ao armazenamento da cevada e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 12º Deverão constar no Certificado de Classificação:

- a) nome do interessado;
- b) nome do destinatário;
- c) natureza do produto;
- d) natureza da embalagem;
- e) quantidade de volumes;
- f) peso bruto e líquido;
- g) classe e tipo.

DAS FRAUDES

Art. 13º Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação e no acondicionamento, como também nos documentos de qualidade do produto.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14º As bases ou normas e os termos usados nas presentes especificações, deverão ser interpretadas do seguinte modo:

Grãos avariados: são os grãos chochos, ardidos, brotados, partidos ou quebrados.

Grãos ardidos: são os grãos ou pedaços de grãos que perderem a coloração ou cor características por ação do calor, umidade ou fermentação.

Grãos chochos: grãos que se apresentarem mirrados ou enrugados por deficiência de desenvolvimento.

Grãos brotados: são os grãos que se apresentarem germinados.

Grãos carunchados: são os grãos ou fragmentos de grãos que se apresentarem furados ou infestados por insetos vivos ou mortos, ou danificados por qualquer outro inseto.

Grãos quebrados: grãos sadios, quebrados ou pedaços de grãos sadios.

Grãos perfeitos: são os grãos que normalmente desenvolvidos, apresentem boas condições de maturidade e conservação.

Impurezas: são detritos do próprio produto.

Matérias estranhas: são os grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza não oriundos do produto.

Porcentagem: é determinada em relação ao peso original da amostra (100 gramas).

Umidade: será determinada sobre amostra em seu estado original, em estufa a ar à temperatura de 100 a 105°C até que atinja peso constante ou em aparelho que dê o mesmo resultado.

Art. 15º Os Certificados de Classificação serão válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão.

Art. 16º Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

QUADRO SINÓTICO PARA CLASSIFICAÇÃO DA CEVADA

1. CEVADA APROPRIADA PARA MALTEAÇÃO OU CERVEJEIRA

Tipo

Teor

Mínimo

Germinação

Umidade

Retenção

Peneira

2,5 mm

Impurezas

e Matéria

Estranha

Cevada

Negra

Grãos

Avariados

Vazamento

Peneira

2,2 mm

1 96 13,5 90 3,0 0,5 1,0 6,0

2 94 13,5 70 4,0 1,0 2,0 8,0

3 92 13,5 50 5,0 2,0 3,0 12,0

2. CEVADA IMPRÓPRIA PARA MALTEAÇÃO OU FORRAGEIRA

Tipo Umidade

Impurezas e/ou

Matérias Estranhas

Cevada

Negra

Avariados Carunchados

1 14,0 6,0 3,0 8,0 3,0

2 14,0 8,0 5,0 10,0 6,0

ABAIXO DO PADRÃO: Quando não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos.

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES PARA A PADRONIZAÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO INTERNA DO CENTEIO (Secale cereale, L)

DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º -O centeio (*Secale cereale*, L) será classificado em grupos, classes e tipos segundo o seu peso por hectolitro e qualidade.

DOS GRUPOS

Art. 2º O centeio de acordo com o seu peso por hectolitro, será ordenado em 4 (quatro) grupos:

1. será o centeio cujo peso por hectolitro, seja igual ou superior a 72 kg (setenta e dois quilogramas).
2. será o centeio cujo peso por hectolitro seja de 67 kg (sessenta e sete quilogramas) e máximo de 71 kg (setenta e um quilogramas).
3. será o centeio cujo peso por hectolitro seja de 62 kg (sessenta e dois quilogramas) e máximo de 66 kg (sessenta e seis quilogramas).
4. será o centeio cujo peso por hectolitro seja inferior a 62 kg (sessenta e dois quilogramas).

DOS TIPOS

Art. 3º Segundo a sua qualidade, o centeio será classificado em 4 (quatro) tipos, a saber:

Tipo 1. Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos, limpos, de tamanho, cor e forma característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14 % de umidade,

2,00% de carunchados ou danificados por insetos,

2,00% de avariados,

1,00% de partidos ou quebrados

0,50 % de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 2. Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos, limpos, de cor e tamanho característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

4,00% de carunchados ou danificados por insetos,

4,00% de avariados,

2,50% de partidos ou quebrados

1,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 3. Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, sãos e limpos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

6,00% de carunchados ou danificados por insetos,

6,00% de grãos avariados,

4,00% de partidos ou quebrados

2,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 4. Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

8,00% de carunchados ou danificados por insetos,

8,00% de avariados,

6,00% de partidos ou quebrados

3,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

Art. 4º O Centeio que, pelas suas características, não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos no artigo 3º, será classificado como Abaixo do Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

§ 1º O centeio assim classificado, poderá conforme o caso, ser submetido a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos do artigo 3º.

§ 2º Deverão constar do Certificado de Classificação os motivos que deram lugar à denominação Abaixo do Padrão.

DESCLASSIFICADO

Art. 5º - Será desclassificado todo o centeio que apresente:

- a) mau estado de conservação;
- b) aspecto generalizado de mofo e fermentação;
- c) outras sementes que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto;
- d) odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao centeio e prejudicial à sua utilização normal.

Parágrafo Único Serão declarados, no Certificado de Classificação, os motivos que deram lugar à desclassificação.

OUTRAS ESPECIFICAÇÕES

Art. 6º Deverá constar no Certificado de Classificação a declaração da safra.

Art. 7º Quando no centeio for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto deverá constar, obrigatoriamente no Certificado de Classificação, a observação insetos vivos.

DA AMOSTRA

Art. 8º A retirada ou extração de amostra será efetuada por furacão ou calação em no mínimo 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e num porção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

§ 1º As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas, em 3 (três) vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

§ 2º O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Art. 9º O centeio, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionada em sacos de aniagem ou similar, limpos e resistentes e com peso uniforme.

Art. 10 Os depósitos destinados ao armazenamento do centeio e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 11 Os certificados de Classificação serão emitidos por órgão oficial, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura.

§ Único - Deverá constar no Certificado de Classificação:

- a) nome do interessado;
- b) nome do destinatário;
- c) natureza do produto;
- d) natureza da embalagem;
- e) quantidade de volumes;
- f) pesos bruto e líquido;
- g) grupo e tipo.

Art. 12 Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação e no acondicionamento como também nos documentos da qualidade do centeio.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 13 As bases ou normas e nos termos usados nas presentes especificações, deverão ser interpretados do seguinte modo:

Grãos avariados: são os grãos chochos, ardidos, brotados.

Grãos ardidos: são grãos ou pedaços de grãos que perderam a coloração ou cor característica por ação do calor, umidade ou fermentação.

Grãos brotados: são os grãos que se apresentarem germinados.

Grãos carunchados: são os grãos ou fragmentos de grãos que se apresentarem furados ou infestados por insetos vivos ou mortos, ou danificados por qualquer outro tipo de inseto.

Grãos chochos: grãos que se apresentem mirrados ou enrugados por deficiência de desenvolvimento.

Grãos quebrados: são grãos sadios, quebrados ou pedaços de grãos sadios.

Grãos perfeitos: são os grãos que normalmente desenvolvidos, apresentem boas condições de maturidade e conservação. Impurezas: são os detritos do próprio produto.

Matérias estranhas: são os grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza não oriundos do produto.

Peso por hectolitro: é o peso relativo ao volume de 100 (cem) litros de centeio.

Porcentagem: é determinada em relação ao peso original da amostra em 100 (cem) gramas.

Umidade: será determinada sobre amostra em seu estado original, em estufa a ar e à temperatura de 100 a 150°C, até que atinja peso constante ou em aparelho que dê o mesmo resultado.

Art. 14 Os Certificados de Classificação, serão válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão.

Art. 15 Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

QUADRO SINÓTICO PARA CLASSIFICAÇÃO CENTEIO

A. GRUPOS

GRUPO PESO POR HECTOLITRO

1 Igual ou superior a 72 kg

2 de 67 kg a menos de 72 kg

3 de 62 kg a menos de 67 kg

4 Inferior a 62 kg

B. TIPOS

Tipo Umidade

Carunchados ou

Danificados Avariados

Partidos ou

Quebrados

Impurezas

e/ou Matérias

Estranhas

1 14% 2,00% 2,00% 1,00% 0,50%

2 14% 4,00% 4,00% 2,50% 1,00%

3 14% 6,00% 6,00% 4,00% 2,00%

4 14% 8,00% 8,00% 6,00% 3,00%

ABAIXO DO PADRÃO: quando não se enquadrar nas tolerâncias da tabela.

D.O.U., 06/05/1975