

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 161 DE 24 DE JULHO DE 1987.

Revogado(a) pelo(a) [Instrução Normativa MAPA 12/2008](#)

O Ministro de Estado da Agricultura, no uso de suas atribuições, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975, e no Decreto nº 82.110, de 14 agosto de 1978, resolve:

I Aprovar a Norma anexa à presente Portaria, assinada pelo Presidente da Comissão Técnica de Normas e Padrões, a ser observada na padronização, classificação, embalagem e apresentação do feijão.

II Esta Portaria entrará em vigor a partir de 1º de setembro de 1987, ficando revogada a Portaria Ministerial nº 206, de 27/08/81, e demais disposições em contrário.

IRIS REZENDE MACHADO

[ANEXO](#)

D.O.U., 28/07/1987

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM DO FEIJÃO.

1. OBJETIVO.

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, apresentação e embalagem do Feijão "in natura" que se destina à comercialização interna.

2. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entendem-se por feijão os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* (L) walp.

3. CONCEITOS

Para os efeitos desta Norma, consideram-se :

3.1. - Umidade - o percentual de água encontrada na amostra em seu estado original.

3.2. - Inseto de Substâncias Nocivas à Saúde - quando a ocorrência se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica em vigor.

3.3. - Fisiologicamente Desenvolvido - maduro - quando o feijão atinge o estágio de desenvolvimento característico da cultivar e está em condições de ser colhido.

3.4. - Outras cultivares - os grãos inteiros, partidos ou quebrados de cultivares diferentes da cultivar predominante.

3.5. - Outras classes - os grãos inteiros, partidos ou quebrados de classes diferentes da classe predominante.

3.6. - Impurezas - todas as partículas oriundas do feijoeiro, bem como os grãos defeituosos e fragmentos de grãos que vazarem em uma peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro.

3.6.1 - As impurezas que ficarem retidas na peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro serão catadas manualmente e agrupadas às mesmas referidas em 3.6.

3.6.2 - Os grãos inteiros sadios que vazarem na peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro retornarão à amostra original.

3.7. - Matérias estranhas - os grãos ou sementes de outras espécies, detritos vegetais e corpos estranhos de qualquer natureza, não-oriundos da espécie considerada.

3.8. - Avariados - os grãos inteiros, partidos ou quebrados que se apresentarem ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, amassados, descoloridos, carunchados, danificados por outros insetos (picadas), prejudicados por diferentes causas, bem como os partidos (bandinhas) e quebrados (pedaços) sadios.

3.8.1 - Ardidos - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, visivelmente fermentados, com alteração na aparência e na estrutura interna.

3.8.2 - Mofados - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que apresentarem colônias de fungos (embolorados) visíveis a olho nu.

3.8.3 - Brotados - os grãos que apresentarem início visível de germinação.

3.8.4 - Enrugados - os grãos que apresentarem enrugamento acentuado no tegumento e cotilédones provocado por doenças (bactérias) ou por incompleto desenvolvimento fisiológico.

3.8.5 - Manchados - os grãos que apresentarem manchas visíveis em mais de ¼ (um quarto) da película, mas sem afetar a polpa.

3.8.6 - Descoloridos - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que apresentarem alteração total na cor da película, sem afetar a polpa.

3.8.7 - Amassados - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, danificados por ação mecânica com rompimento da película.

3.8.8 - Partidos (Bandinhas) - os grãos que, devido ao rompimento da película, se apresentarem divididos em seus cotilédones.

3.8.9 - Quebrados (Pedaços) - os grãos quebrados, que não vazarem numa peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro.

3.8.10 - Carunchados - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que se apresentarem prejudicados por carunchos.

3.8.11 - Danificados por outros insetos (picados) - os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que se apresentarem picados (alfinetados) e com deformação acentuada, afetando os cotilédones.

4 . CLASSIFICAÇÃO

O feijão será classificado em GRUPOS, CLASSES E TIPOS, segundo a espécie, a coloração da película e a qualidade:

4.1. - Grupos

De acordo com a espécie a que pertença, o feijão será classificado em 02 (dois) grupos:

4.1.1. - Grupo I - Feijão anão: quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L. .

4.1.2. - Grupo II - Feijão-de-corda (Macaçar): quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) walp.

4.2. - Classes

De acordo com a coloração da película, o feijão anão (Grupo I) será classificado em 04 (quatro) Classes e o feijão-de-corda (Grupo II) será classificado em 04 (quatro) Classes, assim identificadas:

4.2.1. - Classes do Grupo I - Feijão anão

4.2.1.1. - Branco - é o produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração branca.

4.2.1.2. - Preto - é o produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta.

4.2.1.3. - Cores - constituído de grãos coloridos, admitindo-se, no máximo, 5% (cinco por cento) de mistura de outras classes e até 10% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes.

4.2.1.4. - Misturado - é o produto que não atender às especificações de nenhuma das classes anteriores, devendo constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens de cada uma das classes e o percentual da cultivar predominante.

4.2.2. - Classes do Grupo II - Feijão-de-corda (Macaçar)

4.2.2.1. - Brancão - é o produto que contiver, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos de coloração branca.

4.2.2.2. - Preto - é o produto que contiver, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos na coloração preta.

4.2.2.3. - Cores - constituído de grãos coloridos, admitindo-se, no máximo, 5% (cinco por cento) de mistura das outras classes e até 15% (quinze por cento) de outras cultivares da classe cores, desde que apresentem cores contrastantes ou tamanhos diferentes.

4.2.2.4. - Misturados - é o produto que não atender às especificações de nenhuma das classes anteriores, devendo constar obrigatoriamente no Certificado de Classificação as percentagens de cada uma das classes e o percentual da cultivar predominante.

4.3. - Tipos

O feijão será classificado em 5 (cinco) tipos, de acordo com a qualidade do produto, expresso por números de 1 (um) a 5 (cinco) e definidos, de acordo com os limites máximos de tolerância de defeitos, que estão estabelecidos nos Anexos I e II.

4.4. - Umidade, Impurezas e Matérias Estranhas

4.4.1. - Independente do Grupo e do Tipo do feijão, os teores de Umidade, Impurezas e Matérias Estranhas não poderão exceder aos seguintes limites máximos de tolerância:

UMIDADE: 15% (quinze por cento)

IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: 2% (dois por cento)

4.4.2. - Os valores percentuais que excederem aos limites máximos estabelecidos no subitem

4.4.1. poderão ser descontados do peso líquido do lote.

4.5. - Abaixo do padrão

Quando os percentuais de ocorrência de defeitos excederem aos limites máximos de tolerância especificados nos Anexos I e II para o tipo 5(cinco), o feijão será classificado como ABAIXO DO PADRÃO.

4.5.1. - O produto classificado como ABAIXO DO PADRÃO poderá ser:

4.5.1.1. - Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocado em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

4.5.1.1.1. - O produto classificado como ABAIXO DO PADRÃO e que apresentar percentual superior a 7,5%(sete e meio por cento) de grãos mofados será, obrigatoriamente, submetido à análise de micotoxinas.

4.5.1.2. - Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo;

4.5.1.3. - Reembalado e remarcado para efeito de atendimento às exigências da Norma.

4.6. - Desclassificado

4.6.1. - Será desclassificado o feijão que apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo, sendo proibida a sua comercialização para o consumo humano e animal:

4.6.1.1. - Mau estado de conservação;

4.6.1.2. - O índice de micotoxinas superior ao permitido pela legislação vigente, nos casos previstos pelo subitem 4.5.1.1.1. da presente Norma;

4.6.1.3. - Odor estranho;

4.6.1.4. - Substâncias nocivas à saúde.

4.6.2. - Será desclassificado e impedido a sua comercialização, até o beneficiamento ou expurgo para enquadramento em tipo, todo o feijão que apresentar uma das seguintes características:

4.6.2.1. - Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas;

4.6.2.2. - Presença de insetos vivos.

4.6.3. - Somente será permitida a utilização do produto desclassificado, para outros fins, após ouvido o Ministério da Agricultura.

5 . EMBALAGENS

5.1. - As embalagens, utilizadas no acondicionamento do feijão, poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro que tenha sido, previamente, aprovado pelo Ministério da Agricultura.

5.1.1. - As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão devem obedecer as seguintes exigências:

5.1.1.1. - Economia de custo e facilidade de manejo e transporte;

5.1.1.2. - Segurança, proteção, conservação e integridade do produto;

5.1.1.3. - Boa apresentação do produto;

5.1.1.4. - Facilidade de fiscalização da qualidade e das demais características do produto;

5.1.1.5. - Tamanho, forma, capacidade, peso e resistência;

5.1.1.6. - Facilidade de marcação ou rotulagem.

5.2. - O feijão, quando comercializado no atacado, deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para 50 Kg (cinquenta quilogramas), em peso líquido de produto.

5.3. - O feijão, comercializado no varejo, deve ser , obrigatoriamente, acondicionado em embalagens de material sintético, incolor e transparente.

5.4. - As especificações, quanto à confecção e à capacidade, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MIC.

5.5. - Dentro de um mesmo lote, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.

6 . MARCAÇÃO OU ROTULAGEM:

6.1. - Toda embalagem ou lote deve conter as especificações qualitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

6.2. - Não será permitido, nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

6.3. - A nível de atacado, a marcação do lote deverá trazer, no mínimo as seguintes indicações:

6.3.1. - Número do lote

6.3.2. - Grupo

6.3.3. - Classe

6.3.4. - Tipo

6.3.5. - Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto.

6.4. - A nível de varejo, a marcação ou rotulagem será feita, obrigatoriamente, na posição horizontal em relação à borda superior ou inferior e deverá conter, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1. - Produto

6.4.2. - Classe: será obrigatória a marcação ou rotulagem para a Classe Misturada e facultativa para as demais classes.

6.4.3. - Tipo

6.4.4. - Peso líquido

6.4.5. - Razão social e endereço do empacotador.

6.4.6. - Número de registro do empacotador no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, precedida da expressão "Registro" MA nº " ou "Reg. MA nº"

6.4.6.1. - No caso de empacotamento por terceiros, os subítens 6.4.5. e 6.4.6. anteriores referem-se ao proprietário do produto.

6.5. - Os indicativos de Classe e Tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas no quadro abaixo:

ÁREA DA VISTA PRINCIPAL (cm ²) (altura x largura)	ALTURA MÍNIMA DAS LETRAS E NÚMERO (mm)
a) até 40	1,5
b) maior que 40 até 170	3,0
c) maior que 170 até 650	4,5
d) maior que 650 até 2.600	6,0
e) maior que 2.600	12,5

6.5.1. - A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder 3 por 1 (três por um).

6.6. - Para a comercialização feita a granel ou em conchas, o produto exposto deverá ser identificado em lugar de destaque, de fácil visualização, além de conter, no mínimo, as seguintes indicações:

6.6.1. - Classe

6.6.2. - Tipo

6.7. - Os dados necessários à marcação ou rotulagem para identificação do feijão comercializado deverão ser retirados do Certificado de Classificação.

7 . AMOSTRAGEM

A retirada ou extração de amostras será efetuada do seguinte modo:

7.1. - Feijão ensacado - por furação ou calagem numa proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco, da seguinte maneira:

7.1.1. - Na entrada do armazém: fazer a calagem saco a saco.

7.1.2. - No lote: fazer a calagem de 10% (dez por cento), no mínimo, dos sacos que compõem o lote, tomados inteiramente ao acaso.

7.2. - Feijão a Granel

7.2.1. - Em veículos:

7.2.1.1. - Caminhões e vagões - até 15t (quinze toneladas), fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

7.2.1.2. - Caminhões e vagões - até 30t (trinta toneladas), fazer a coleta em, no mínimo, oito pontos diferentes;

7.2.1.3. - Caminhões e vagões - acima de 30t (trinta toneladas), fazer a coleta em, no mínimo, onze pontos.

7.3. - Feijão empacotado - será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

7.4. - As amostras, assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com peso mínimo de 1Kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas pelo classificador responsável pelas mesmas, e terão os seguintes destinos:

01 (uma) amostra para o interessado,

02 (duas) amostras para o Órgão Oficial de Classificação, devendo, obrigatoriamente, o restante da amostragem ser recolocada no lote ou devolvido ao interessado.

7.5. - Para efeito de classificação, será utilizada uma única amostra das duas em poder do Órgão Oficial de Classificação, devendo a outra permanecer como contraprova.

7.6. - A amostra será novamente homogeneizada, retirando-se 250g (duzentos e cinquenta gramas) para o respectivo trabalho de classificação.

8 . CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

8.1. - O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, de acordo com a legislação vigente.

8.2. - A sua validade será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da emissão do respectivo laudo de classificação.

8.3. - No Certificado de Classificação deverão constar, além das informações padronizadas, as seguintes indicações:

8.3.1. - Motivos que determinaram a classificação do produto como ABAIXO DO PADRÃO;

8.3.2. - Motivos que determinaram a DESCLASSIFICAÇÃO do produto;

8.3.3. - Percentagens de cada uma das Classes e o percentual da cultivar predominantes que compõe a Classe Misturada.

9 . ARMAZENAGEM E MEIO DE TRANSPORTE

Os estabelecimentos destinados à armazenagem do feijão e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências em vigor.

10. FRAUDE

Considerar-se-á fraude toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

Será de competência exclusiva do Ministério da Agricultura resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente Norma.

RENATO ZANDONADI
Secretário Nacional de Abastecimento
SNAB/MA e Presidente da CTNP SESAC/SNAB

ANTONIO DE ALBUQUERQUE MARANHÃO
Secretário da Secretaria de Serviços
Auxiliares de Comercialização

ANEXO - I

GRUPO I - FEIJÃO ANÃO

TABELA DE TOLERÂNCIA MÁXIMAS PERCENTUAIS

TIPOS	A V A R I A D O S			TOTAL
MAX. ARDIDOS E MOFADOS			MAX. CARUNCHADOS	
01	1,5 %		1,0 %	4 %
02	3,0 %		2,0 %	8 %
03	4,5 %		3,0 %	12 %
04	6,0 %		4,0 %	16 %
05	7,5 %		5,0 %	20 %

ANEXO - II

GRUPO II - FEIJÃO-DE-CORDA

TABELA DE TOLERÂNCIA MÁXIMAS PERCENTUAIS

TIPOS	A V A R I A D O S			TOTAL
MAX. ARDIDOS E MOFADOS			MAX. CARUNCHADOS	
01	1,0 %		1,5 %	4,5 %
02	2,0 %		3,0 %	9,0 %
03	3,0 %		4,5 %	13,5 %
04	4,0 %		6,0 %	18,0 %
05	5,0 %		7,5 %	22,5 %