

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

PORTARIA nº 166, de 12 de abril de 1977

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 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 padronização, classificação e comercialização do Malte cervejeiro ou Cevada malteada para fins cervejeiros.

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

ALYSSON PAULINELLI

Especificações para padronização, classificação e comercialização interna do Malte Cervejeiro ou Cevada malteada para fins cervejeiros aprovadas pelo Portaria Ministerial nº 166 de 12 de abril de 1977, em observância ao disposto no 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.

DEFINIÇÃO

Art. 1º - Malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros é o produto resultante da germinação forçada e controlada, sob condições especiais de umidade e temperatura, da cevada *Hordeum, sp*, cujos característicos se enquadram nos limites constantes nas presentes especificações.

DA PADRONIZAÇÃO

Art. 2º - O malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros, será ordenado em classes, segundo o processo de malteação empregado, em subclasses, de acordo com a espécie da cevada de sua origem, e em tipos, de acordo com a qualidade ou pontuação dada a cada um deles na avaliação.

DAS CLASSES

Art. 3º - O malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros, segundo o processo de malteação empregado, respeitados os limites fixados na Tabela I anexa, será ordenado em quatro classes:

1. Malte Pilsen;
2. Malte Munique;
3. Malte Caramelo;
4. Malte Preto ou Torrado.

DAS SUBCLASSES

Art. 4º - De acordo com a espécie da cevada, somente o Malte Pilsen será ordenado em duas subclasses:

1. Malte Pilsen, elaborado a partir de cevada da espécie *Hordeum distichum* (duas fileiras);
2. Malte Pilsen, elaborado a partir da cevada da espécie *Hordeum vulgare* (seis fileiras).

DOS TIPOS

Art. 5º - O Malte Pilsen, de acordo com sua qualidade, expressa pela pontuação dada a seus característicos principais, conforme a Tabela II anexa, será classificado em três tipos:

- Tipo 1 - com pontuação igual ou superior a 150 pontos.
Tipo 2 - com pontuação igual ou superior a 100 e inferior a 150 pontos.
Tipo 3 - com pontuação igual ou superior a 50 e inferior a 100 pontos.

Art. 6º - Os maltes Munique, Caramelo e Preto ou Torrado apresentam um tipo único, respeitados os limites fixados na Tabela I anexa.

ABAIXO DO PADRÃO

Art. 7º - O malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros que apresentar umidade, impurezas e/ou matérias estranhas acima dos limites fixados na Tabela I anexa, será considerado como abaixo do padrão.

§ 1º - O malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros assim considerado, poderá, conforme o caso, ser submetido a rebeneficiamento para efeito de enquadramento.

§ 2º - Deverão constar no Certificado de Classificação os motivos que deram lugar a denominação abaixo do padrão.

DESCLASSIFICADO

Art. 8º - Serão desclassificados:

a) malte Pilsen com pontuação inferior a 50 pontos, ou que o teor de qualquer de seus característicos intrínsecos, com exceção da umidade, impurezas e/ou matérias estranhas não atinja ou supere os limites fixados na Tabela I anexa;

b) os maltes Munique, Caramelo e Preto ou Torrado em que o teor de qualquer de seus característicos intrínsecos, com exceção da umidade, impurezas e/ou matérias estranhas não atinja ou supere os limites fixados na Tabela I anexa.

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

DOS ENSAIOS

Art. 9º - Os ensaios de determinação dos característicos intrínsecos obedecerão os padrões da EBC - European Brewery Convention.

DA AMOSTRAGEM

Art. 10 - A amostragem será procedida do seguinte modo:

a) nos lotes de malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros ensacado, far-se-á a retirada de amostras por furação ou calagem de, no mínimo, 10% do lote, sendo os sacos escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote e numa quantidade mínima de 30 gramas de cada saco;

b) a amostra do malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros armazenada a granel, será extraída ao acaso na proporção de 40 quilogramas por 500 toneladas ou fração;

c) as amostras assim extraídas serão homogeneizadas 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.

Parágrafo Único - O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

DA EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Art. 11 - O malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionado em sacos de aniagem ou similar, limpos e resistentes e com um peso líquido de 50 quilogramas. Salvo dispensa do comprador, deverá ser usado ainda uma saco interno de polietileno resistente.

Art. 12 - Os depósitos destinados ao armazenamento de malte cervejeiro ou cevada malteada para fins cervejeiros e os meios para seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação em vigor.

DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO

Art. 13 - Os Certificados de Classificação serão emitidos por órgãos oficiais, devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura.

Parágrafo Único - Nos Certificados de Classificação deverão constar:

- a) nome do interessado;
- b) natureza do produto;
- c) tipo da embalagem;
- d) peso bruto e líquido do lote;
- e) classe e eventual subclasse;
- f) pontuação e o tipo correspondente;
- g) safra da cevada usada.

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

Art. 15 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento Nacional de Serviços de Comercialização do Ministério da Agricultura.

Tabela I - Característicos Intrínsecos e Respectivos Teores Limítrofes

Característicos Específicos (Determinados através dos Métodos de Ensaio da EBC)	Malte Pilsen				Malte Munique		Malte Caramelo		Malte Torrado	
	2 Fileiras		6 Fileiras		mín	máx	mín	máx	mín	máx
	mín	máx	mín	máx						
1.Umidade %	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	5,0	-	5,0
2.Extrato(substância Seca) %	79,0	-	78,0	-	78,0	-	76,0	-	65,0	-
3.Diferença de Extrato (s.s.) %	-	2,5	-	2,5	-	2,5	-	-	-	-
4. Poder Diastático (WK) -	250	-	300	-	-	-	-	-	-	-
5. Sacarificação minutos	-	15	-	15	-	20	-	-	-	-
6. Proteínas Totais(s.s) %	-	11,5	-	11,5	-	12,5	-	-	-	-
7.Índice Kolback (KZ) -	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-
8.Cor do Mosto Congresso Unid. EBC	-	3,5	-	3,5	15	25	100	140	1200	1500
9.Cor de Cocção Unid.EBC	-	6,0	-	6,0	-	-	-	-	-	-
10.Índice Hartong (VZ 45°C) -	38	-	38	-	-	-	-	-	-	-
11.Viscosidade do Mosto cp	-	1,6	-	1,6	-	-	-	-	-	-
12.Grtãos Vidrados %	-	5,0	-	5,0	-	10,0	-	-	-	-
13.Impurezas e Matérias Estranhas %	-	0,5	-	0,5	-	0,5	-	0,5	-	0,5

Tabela II - pontuação dos Característicos Específicos do Malte Pilsen

Valor de Rendimento	Índice Hartong	Proteínas Totais	Nitrogênio Solúvel	Cor de Cocção
75,0 - 0	34 - 0	13,0 - 0	500 - 0	7,0 - 0
1 - 4	35 - 2	9	10 - 1	9 - 1
2 - 8	36 - 4	8 - 1	20 - 2	8 - 2
3 - 12	37 - 6	7	30 - 3	7 - 3
4 - 16	38 - 8	6 - 2	40 - 4	6 - 4
5 - 20	39 - 10	5	50 - 5	5 - 5
6 - 24	40 - 12	4 - 3	60 - 6	4 - 6
7 - 28	41 - 14	3	70 - 7	3 - 7
8 - 32	42 - 16	2 - 4	80 - 8	2 - 8
9 - 36	43 - 14	1	90 - 9	1 - 9
76,0 - 40	44 - 12	12,0 - 5	600 - 10	6,0 - 10
1 - 44	45 - 10	9	10 - 11	9 - 11
2 - 48	46 - 8	8 - 6	20 - 12	8 - 12
3 - 52	47 - 6	7	30 - 13	7 - 13
4 - 56	48 - 4	6 - 7	40 - 14	6 - 14
5 - 60	49 - 2	5	50 - 15	5 - 15
6 - 64	50 - 0	4 - 8	60 - 16	4 - 16
7 - 68		3	70 - 17	3 - 17
8 - 72		2 - 9	80 - 18	2 - 18
9 - 76		1	90 - 19	1 - 19
77,00 - 80		11,0 - 10	700 - 18	5,0 - 20
1 - 84		9	10 - 17	9 - 21
2 - 88		8 - 11	20 - 16	8 - 22
3 - 92		7	30 - 15	7 - 23
4 - 96		6 - 12	40 - 14	6 - 24
5 - 100		5	50 - 13	5 - 25
6 - 104		4 - 13	60 - 12	4 - 26
7 - 108		3	70 - 71	3 - 27
8 - 112		2 - 14	80 - 10	2 - 28
9 - 116		1	90 - 9	1 - 29
78,0 - 120		10,0 - 15	800 - 8	40 - 30
1 - 124		9	10 - 7	
2 - 128		8 - 16	20 - 6	
3 - 132		7	30 - 5	
4 - 136		6 - 17	40 - 4	
5 - 140		5	50 - 3	
6 - 144		4 - 18	60 - 2	
7 - 148		3	70 - 1	
8 - 152		2 - 19	80 - 0	
9 - 156		1		
79,0 - 160		9,0 - 20		
		9		
		8 - 21		
		7		
		6 - 22		
		8,5		

$$\text{Valor de Rendimento} = \frac{\text{Extrato moagem fina conforme recebido} + \text{idem moagem grossa}}{4} + 38,7$$

$$\text{Nitrogênio Solúvel} = \frac{\text{Proteínas totais}}{6,25} \times \text{Índice Kolback}$$