

## REGULAMENTO TÉCNICO DO FEIJÃO

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do feijão, considerando os seus 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, considera-se:

I - feijão: os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* (L) Walp;

II - defeitos graves: aqueles cuja presença na amostra ou incidência sobre o grão compromete seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo ou inviabilizando o uso do mesmo. São os ardidos, carunchados e atacados por lagartas das vagens, germinados, impurezas, matérias estranhas e mofados:

a) ardidos: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, visivelmente fermentados na parte interna, com ou sem alteração na coloração do tegumento (película), assim como os grãos queimados durante o processo de secagem artificial;

b) carunchados e atacados por lagartas das vagens: grãos inteiros, partidos ou quebrados, que se apresentarem prejudicados por carunchos em qualquer de suas fases evolutivas, desde a presença de ovos até a perfuração, ou atacados por lagartas das vagens;

c) germinados: os grãos inteiros ou partidos que apresentarem início visível de germinação;

d) impurezas: as partículas oriundas da cultura do feijoeiro, tais como películas, vagens, grãos inteiros com defeitos, bem como grãos chochos ou pedaços de grãos que vazarem pela peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro;

e) matérias estranhas: corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros;

f) mofados: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que apresentarem fungo (mofo ou bolor) visíveis a olho nu.

III - defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o grão não restringem ou inviabilizem a utilização do produto, por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São os amassados, danificados, imaturos, quebrados e partidos:

a) amassados: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, danificados por ação mecânica, com o rompimento do tegumento (película) e do cotilédone (polpa);

b) danificados: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que se apresentarem com manchas ocasionadas por doenças, condições climáticas ou alteração na cor, na forma de característica extrínseca, os grãos inteiros com cotilédones sadios desprovidos de sua película em 50,00% (cinquenta por cento) de sua superfície, ou mais, bem como os grãos com avarias provocadas por insetos que não sejam os carunchos e as lagartas das vagens;

c) imaturos: grãos inteiros que vazarem por uma peneira com crivos oblongos com largura de 3,00 mm (três milímetros) e comprimento de 19,00 mm (dezenove milímetros);

d) partidos (bandinhas) e quebrados: os grãos sadios que se apresentam divididos em seus cotilédones, devido ao rompimento do tegumento (película) e os pedaços de grãos sadios resultantes da ação mecânica ou da manipulação do produto, que não vazarem numa peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro.

IV - feijão partido: subproduto constituído de feijão do Grupo I ou II, que contenha, no mínimo, 70,00% (setenta por cento) de sua composição de grãos partidos e quebrados;

V - fisiologicamente desenvolvido (maduro): o grão que atinge o seu desenvolvimento fisiológico completo característico da cultivar e está em condições de ser colhido;

VI - fora de tipo: o produto que ultrapassar o limite máximo de tolerância de defeitos estabelecidos para o Tipo 3 na Tabela 1 e para o Tipo Único previsto na Tabela 2, deste Regulamento Técnico;

VII - lote: quantidade de produto com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas;

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

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

X - outras classes: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, de classes diferentes da classe predominante na amostra;

XI - outras cultivares: os grãos inteiros, partidos ou quebrados, de cultivares diferentes da cultivar predominante na amostra;

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

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

Art. 3º O requisito de identidade do feijão é definido pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I, do art. 2º, deste Regulamento Técnico.

Art. 4º Os requisitos de qualidade do feijão serão definidos em função da coloração do tegumento (película) do grão e dos limites máximos de tolerância de defeitos estabelecidos nas Tabelas 1 e 2, deste Regulamento Técnico.

Art. 5º O feijão de acordo com os requisitos estabelecidos nos arts. 3º e 4º, deste Regulamento Técnico, será classificado em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º De acordo com a espécie a que pertença, o feijão será classificado em dois Grupos denominados Grupo I e Grupo II, conforme a seguir:

I - Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.

II - Grupo II: Feijão-Caupi (Feijão-de-Corda ou Feijão-Macassar), quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) Walp.

§ 2º De acordo com a coloração do tegumento (película) do grão o Feijão Comum (Grupo I) e o Feijão-Caupi (Grupo II), serão classificados, em 4 (quatro) classes definidas como segue:

I - as classes do Grupo I são:

- a) branco: produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração branca;
- b) preto: produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta;
- c) cores: produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho;
- d) misturado: produto que não atende às especificações de nenhuma das classes anteriores.

II - as classes do Grupo II são:

- a) branco: produto que contém, no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos de coloração branca;
- b) preto: produto que contém, no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos de coloração preta;
- c) cores: produto que contém no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho;
- d) misturado: produto que não atende às especificações de nenhuma das classes anteriores.

§ 3º De acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1, deste Regulamento Técnico, o feijão do Grupo I e do Grupo II será classificado em 3 (três) tipos, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

Tabela 1 - Feijão Comum (Grupo I) e Feijão-Caupi (Grupo II) - Tolerância de defeitos expressos em %/ peso e respectivo enquadramento do produto.

Enquadramento do Produto	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens	
	Total	Insetos Mortos (*)			
Tipo 1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
Tipo 2	Acima de 0,50% até 1,00%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50%até 3,00%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 2,50% até 6,50%
Tipo 3	Acima de 1,00% até 2,00%	Acima de 0,20% até 0,30%	Acima de 3,00%até 6,00%	Acima de 3,00% até 6,00%	Acima de 6,50% até 16,00%
Fora de Tipo	Acima de 2,00% até 4,00%	Acima de 0,30% até 0,60%	Acima de 6,00%até 12,00%	Acima de 6,00% até 12,00%	Acima de 16,00%
Desclassificado	Acima de 4,00%	Acima de 0,60%	Acima de 12,00%	Acima de 12,00%	-
(*) Maximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas					

Art. 6º O feijão partido de acordo com os requisitos estabelecidos nos arts. 3º e 4º, deste Regulamento Técnico, será classificado em Grupos e Tipo, conforme o disposto a seguir:

§ 1º De acordo com a espécie a que pertence o feijão partido será classificado em dois Grupos denominados Grupo I e Grupo II, conforme a seguir:

I - Grupo I: feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L;

II - Grupo II: feijão-caupi (feijão-de-corda ou feijão-macassar), quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) Walp.

§ 2º Tipo: de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2, deste Regulamento Técnico, o feijão partido será classificado em Tipo Único, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

Tabela 2 - Feijão Partido - Tolerância de defeitos expressos em % peso e respectivo enquadramento do subproduto.

Enquadramento do Subproduto	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens	
	Total	Insetos Mortos (*)			
Tipo Único	De zero até 3,00%	De zero até 0,30%	De zero até 6,00%	De zero até 6,00%	De zero até 16,00%
Fora Tipo	Acima de 3,00% até 6,00%	Acima de 0,30% até 0,60%	Acima de 6,00% até 12,00%	Acima de 6,00% até 12,00%	Acima de 16,00% até 32,00%
Desclassificado	Acima de 6,00%	Acima de 0,60%	Acima de 12,00%	Acima de 12,00%	-

(\*) Maximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas

Art. 7º O feijão e o feijão partido enquadrado como Fora de Tipo poderá ser:

I - comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo as exigências de marcação e rotulagem;

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

§ 1º O feijão e o feijão partido enquadrado como Fora de Tipo por exceder o limite de mofados, ardidos e germinados, estabelecido nas Tabelas 1 e 2, deste Regulamento Técnico, deverá obrigatoriamente ser submetido à análise de micotoxinas.

Art. 8º Será desclassificado, o feijão que apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo:

I - mau estado de conservação, dentre os quais:

a) percentual de defeitos graves acima dos limites máximos de tolerância para Fora de Tipo, estabelecido nas Tabelas 1 e 2, deste Regulamento Técnico;

b) percentual de insetos mortos acima de 0,60% (zero vírgula sessenta por cento), previsto nas tabelas 1 e 2, deste Regulamento Técnico;

c) presença na amostra, na carga ou no lote amostrado, de bagas de mamona, sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos e outras pragas de grãos armazenados, quando destinado diretamente à alimentação humana.

II - odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto.

§ 1º Em caso de importação, fica proibida a entrada no País de feijão desclassificado, e os procedimentos legais e administrativos devem ser adotados em conjunto com a Vigilância Agropecuária do MAPA, conforme a causa da desclassificação do produto.

§ 2º No caso de uma classificação de fiscalização, quando ocorrer a desclassificação do feijão por presença de insetos vivos, bagas de mamona, sementes tratadas, sementes tóxicas e outras características desclassificantes, esses deverão ser guardados como prova em caso de pedido de perícia, e em face das peculiaridades que envolvem essa aferição de qualidade, prevalece a constatação do órgão fiscalizador, sendo a perícia realizada na mesma via de amostra na qual se realizou a classificação de fiscalização, observando ainda o que segue:

I - mesmo que os insetos não permaneçam vivos até a data da realização da perícia, isso não invalida a desclassificação do produto fiscalizado.

§ 3º Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) poderá exigir 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 vigente, independentemente do resultado da classificação do produto, observando o que segue:

I - o feijão será desclassificado quando da análise de que trata o § 3º se constatar a presença das referidas substâncias em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica vigente.

§ 4º No caso de constatação de produto desclassificado a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA), da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis.

§ 5º Caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

§ 6º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer, ainda, todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento ou destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes a operação, ser o seu depositário.

Art. 9º O feijão e o feijão partido deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico.

Art. 10. O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento).

Parágrafo único. O feijão com umidade superior a 14,00% (quatorze por cento) poderá ser comercializado, desde que não esteja ocasionando fatores de risco à saúde humana.

Art. 11. A amostragem para o feijão e o feijão partido deverá observar os seguintes requisitos:

I - as amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado ou solicitante da classificação do produto, e conter ainda a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador arcar com a identificação e com a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, propiciando as condições necessárias à sua adequada amostragem;

III - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante apresentação do documento comprobatório correspondente;

IV - o MAPA poderá aprovar regras específicas para amostragem de feijão e de feijão partido oriundo de importação, para fins de entrada no País;

V - na classificação de produtos 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.

§ 1º A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer a seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita nos pontos do veículo de forma uniformemente distribuídos, conforme Tabela 1, 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-se os seguintes critérios;

Tabela 3 - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote.

Quantidade de produtos que constitui 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 de 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.

§ 2º A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá observar a seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500 g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraído-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;

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso II, 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.

§ 3º A amostragem em armazém convencional no caso de produto ensacado deverá observar a seguinte metodologia:

I - a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10,00% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha;

II - a quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto que 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.

§ 4º A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - o feijão embalado e classificado deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de qualidade, apresentação e identificação;

II - na classificação de fiscalização, a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, observando ainda o que segue:

a) o produto extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro)

amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

§ 5º As amostras para classificação extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente 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;
- IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada ou para a classificação de fiscalização do MAPA.

§ 6º Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

§ 7º Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente 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 fiscalizado;
- III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia;
- IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

§ 8º A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao detentor do produto.

§ 9º O classificador, a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que teve sua quantidade diminuída ou porventura danificado, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 12. Procedimentos operacionais gerais ou roteiro para classificação do feijão e do feijão partido:

I - previamente à homogeneização e quarteamento da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), verificar cuidadosamente, se na amostra há presença de insetos vivos, tais como carunchos e outras pragas de grãos armazenados, bagas de mamona, sementes tratadas, sementes tóxicas, demais características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto, observando o que segue:

a) em caso positivo, emitir o Laudo de Classificação e recomendar, previamente, à classificação, o expurgo, ou outra forma de controle ou beneficiamento do produto, observando, ainda os critérios definidos no art. 8º, deste Regulamento Técnico.

II - estando o produto em condições de ser classificado, homogeneizar a amostra destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas) pesada em balança previamente verificada, anotando-se no Laudo de Classificação o peso obtido para efeito dos cálculos dos percentuais de defeitos;

III - do restante da amostra de 1 kg (um quilograma), deve-se obter, ainda pelo processo de quarteamento, 01 (uma) subamostra, destinada à determinação

da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas. O peso da subamostra deve estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento utilizado para verificação da umidade. Uma vez verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

IV - com base na informação prestada pelo solicitante da classificação e analisando a amostra, anotar no Laudo de Classificação, o grupo a que pertence o produto.

Art. 13. Procedimentos operacionais específicos ou roteiro para a classificação do feijão:

§ 1º Inicialmente proceder conforme previsto nos incisos I, II, III e IV do art. 12, deste Regulamento Técnico.

§ 2º De posse da amostra de trabalho de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas), separar as matérias estranhas e impurezas, utilizando uma peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 s (trinta segundos), observando-se os seguintes critérios:

I - relacionados com a separação das impurezas:

a) as películas, as vagens, inclusive as vagens não debulhadas, e outras partículas oriundas da cultura do feijoeiro que não sejam grãos ou pedaços de grãos que fiquem retidos na peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, devem ser catadas manualmente e consideradas como impurezas;

b) os grãos inteiros ou pedaços de grãos que se apresentarem aderidos com terra e outras sujidades serão pesados da forma como se apresentam como impurezas;

c) os grãos inteiros sadios que vazarem pela peneira retornarão à amostra de trabalho;

d) os grãos inteiros com defeitos, bem como os grãos chochos e os pedaços de grãos sadios ou com defeitos que vazarem pela peneira serão considerados impurezas.

II - relacionados a separação das matérias estranhas:

a) os grãos ou sementes de outras espécies, detritos vegetais, insetos mortos, e corpos estranhos de qualquer natureza, não oriundos da espécie considerada, que vazarem ou fiquem retidos, na peneira com crivos circulares de 5,00mm (cinco milímetros) de diâmetro, serão considerados como matérias estranhas;

b) os torrões de terra não aderidos aos grãos de feijão, presentes na amostra, serão considerados como matérias estranhas;

c) numa amostra de feijão do Grupo I, da espécie *Phaseolus vulgaris* L., os grãos inteiros, partidos ou quebrados de feijão da espécie *Vigna unguiculata*(L) Walp, encontrados na amostra serão considerados matérias estranhas;

d) numa amostra de feijão do Grupo II, da espécie *Vigna unguiculata*(L) Walp, os grãos inteiros, partidos ou quebrados de feijão da espécie *Phaseolus vulgaris* L., encontrados na amostra serão considerados matérias estranhas;

e) as matérias estranhas que fiquem retidas na peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro devem ser catadas manualmente e juntadas às que vazarem;

f) separar os insetos mortos e anotar no Laudo de Classificação o peso em gramas e seu percentual;

g) pesar o restante das matérias estranhas e impurezas e anotar no Laudo de Classificação;

h) somar o peso de todas as matérias estranhas e impurezas, inclusive insetos mortos, e anotar no Laudo de Classificação;

i) quando o total de matérias estranhas e impurezas ultrapassar o percentual de 4,00% (quatro por cento) ou quando, isoladamente, o total de insetos mortos ultrapassar o percentual de 0,60% (zero vírgula sessenta por cento), o produto é considerado Desclassificado, devendo constar da observação correspondente no Laudo de Classificação;

j) no procedimento para determinação das matérias estranhas e impurezas, isoladamente ou no total, a transformação do peso em gramas para percentual, deve obedecer a fórmula a seguir:

1. (Peso de Matérias Estranhas e Impurezas ou insetos mortos / Peso da Amostra) x 100 = Valor em %.

§ 3º De posse da amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, realizar o quarteamento obtendo uma subamostra de, no mínimo, 100 g (cem gramas) de feijão para determinação da classe.

§ 4º Observando as características intrínsecas de tamanho e cor, que diferenciem uma cultivar da outra, separar os grãos de feijão em outras classes diferentes da predominante ou em outras cultivares diferentes da cultivar predominante (quando tratar-se de feijão da Classe Cores), levando-se em consideração o que segue:

I - se na amostra predominar o feijão da Classe Preto, separar os grãos de feijão Branco e Cores, pesando-os isoladamente e lançando no Laudo de Classificação, no campo apropriado, os correspondentes pesos e percentuais, aplicando-se as seguintes fórmulas:

- a) (Peso de grãos Branco / Peso da Subamostra) x 100 = Valor em %;
- b) (Peso de grãos Cores / Peso da Subamostra) x 100 = Valor em %.

II - se na amostra predominar feijão da Classe Branco, separar os grãos de feijão Preto e Cores, pesando-os isoladamente e lançando no Laudo de Classificação, no campo apropriado, os correspondentes pesos e percentuais, aplicando-se as seguintes fórmulas:

- a) (Peso de grãos Pretos / Peso da Subamostra) x 100 = Valor em %;
- b) (Peso de grãos Cores / Peso da Subamostra) x 100 = Valor em %.

III - se na amostra predominar feijão da Classe Cores, proceder da seguinte forma:

a) separar primeiramente os grãos de feijão da Classe Branco e Preto, pesando-os separadamente e lançando seus pesos e percentagens, nos campos apropriados. Somar os pesos dos grãos de feijão Branco e Preto, lançando o resultado no campo intitulado:

"Total de Outras Classes Diferentes da Classe Predominante". Manter estes grãos de feijão Branco e Preto isolados do restante da amostra;

b) da amostra com peso original de, no mínimo, 100 g (cem gramas), descontar o peso do "Total de Outras Classes Diferentes da Classe Predominante", e o resultado desta subtração, anotar (peso e percentagem) no campo intitulado "Cores";

c) nesta seqüência, verificar a seguir qual a cultivar (variedade) da Classe Cores que está predominando na amostra, ou seja, que esteja presente em maior quantidade. As outras cultivares diferentes da cultivar predominante, que têm

tamanhos e cores diferentes serão intituladas de "Outras Cultivares da Classe Cores", observando ainda o que segue:

1. Em situações onde exista contraste no tamanho, mas o produto seja considerado da mesma cultivar comercial do feijão, dentre as quais, carioca, jalo, jalinho, não será considerado como mistura.

d) após separadas as cultivares diferentes da predominante, pesá-las juntas, lançando o peso e percentagem, no campo intitulado:

"Total de Outras Cultivares da Classe Cores" , aplicando-se a seguinte fórmula:

1. (Peso do "Total de Outras Cultivares da Classe Cores" / Peso da subamostra prevista no § 3º do art. 13, deste Regulamento Técnico) x 100 = Valor em %;

e) Para obter o peso e percentagem da "Cultivar Predominante dentro da Classe Cores", deve-se subtrair o valor lançado no campo "Cores", do valor encontrado no item 1.

§ 5º Concluir a determinação da Classe e anotar no Laudo de Classificação os pesos e os percentuais.

§ 6º Quando o produto não se enquadrar em nenhuma das classes definidas, será classificado como Classe Misturado, devendose anotar no Laudo de Classificação, o percentual de cada uma das classes que compõem a mistura.

§ 7º Recompôr a subamostra utilizada para determinação da classe com a finalidade de proceder à identificação e separação dos Defeitos, agrupados da seguinte forma:

- I - mofados + ardidos + germinados;
- II - carunchados + atacados por lagartas das vagens;
- III - total de defeitos leves.

§ 8º Passar a amostra por uma peneira com crivos oblongos com comprimento de 19,00 mm (dezenove milímetros) e largura de 3,00 mm (três milímetros), observando o que segue:

I - dos feijões que vazarem por essa peneira, separar os grãos partidos e os quebrados, e os demais grãos inteiros que também vazaram por essa peneira serão considerados grãos imaturos, que apresentam menor quantidade de massa pelo critério da espessura.

Também serão considerados imaturos os grãos ou pedaços de grãos que apresentarem coloração esverdeada no cotilédone, no todo ou em parte, independentemente de vazarem ou não pela peneira;

II - os grãos partidos e os quebrados que não vazarem devem ser catados manualmente, juntando-os aos que vazaram pela peneira.

Caso os grãos partidos e quebrados se apresentarem mofados ou ardidos ou germinados ou carunchados ou atacados por lagartas das vagens, prevalecerá o defeito grave, de acordo com a escala de gravidade, na sua identificação;

III - após a separação dos grãos imaturos, partidos e quebrados, abrir todos os grãos remanescentes dessa separação, exceto os grãos com os defeitos mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens,

que quando já identificados não devem ser abertos para identificação de outros defeitos.

§ 9º Caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o defeito mais grave para efeito de identificação, considerando-se a seguinte escala de gravidade, em ordem decrescente: mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados, partidos e quebrados e imaturos.

§ 10. Faculta-se, seja motivado por pedido do cliente ou por outras justificativas e interesses dos usuários dos serviços de classificação vegetal, que a Entidade Credenciada pelo MAPA também possa emitir Laudos e Documentos de Classificação Vegetal, discriminando, individualmente, os respectivos pesos e percentuais dos defeitos graves e dos defeitos leves.

§ 11. Pesem os defeitos conforme os agrupamentos acima, e anotar no Laudo de Classificação seus respectivos pesos e percentuais.

Nesse procedimento, a transformação do peso em gramas para percentagem, deve obedecer a seguinte fórmula:

$$I - (\text{Peso do Defeito} / \text{Peso da Subamostra}) \times 100 = \text{Valor em \%}.$$

§ 12. Observar para enquadramento em tipo o estabelecido na Tabela 1, deste Regulamento Técnico.

§ 13. Concluir o preenchimento do Laudo de Classificação.

§ 14. Critérios dos defeitos: além do estabelecido nos conceitos, previstos no art. 2º, deste Regulamento Técnico, considerar ainda para identificação e caracterização dos defeitos os seguintes critérios:

I - para os grãos mofados:

a) o grão que apresentar qualquer ponto de mofo, independentemente do tamanho ou grau de incidência;

b) em caso do mofo se apresentar na parte externa, não há a necessidade de proceder à abertura dos grãos para identificação deste defeito.

II - para os grãos germinados:

a) não proceder à abertura do grão germinado para identificação de outros defeitos;

b) sem proceder à abertura do grão, se o feijão se apresentar germinado, mas com presença de mofo visível a olho nu na parte externa, considerar como mofado;

c) o feijão que mesmo partido ou quebrado, se apresente com germinação visível, será considerado como germinado;

d) especificamente para o feijão da classe Branco, quando houver rompimento da película na região do hilo do grão, não considerar o feijão como germinado, sendo, somente considerado germinado, quando for constatada a presença da radícula ou indícios de germinação.

III - para os grãos carunchados e atacados por lagartas das vagens:

a) não proceder à abertura dos grãos carunchados e dos grãos atacados por lagartas das vagens para identificação de outros defeitos;

b) sem proceder à abertura do grão, se o feijão se apresentar carunchado ou atacado por lagartas das vagens, mas com presença de mofo visível a olho nu na parte externa, considerar como mofado;

c) a presença da coloração marrom no grão, no local atacado pelas lagartas das vagens, não será considerado defeito ardido.

#### IV - para os grãos danificados:

##### a) os grãos inteiros, partidos ou quebrados, que apresentarem:

1. avarias provocadas por ataque de percevejos ou outros insetos sugadores;

2. cotilédones sadios, porém com manchas em 50,00% (cinquenta por cento) ou mais de seu tegumento (em relação à área total da película), ocasionadas por doenças, condições climáticas ou alteração na coloração na forma de característica extrínseca, que causem depreciação visual na aparência externa do feijão;

3. grãos inteiros sadios, mas desprovidos de sua película em 50,00% (cinquenta por cento) ou mais de sua superfície;

4. danificados por outros insetos que não sejam o caruncho e a lagarta das vagens, e que causem depreciação visual na aparência do feijão.

b) a confirmação do ataque por percevejo ocorre com a visualização de mancha escura ou esbranquiçada, na camada interna logo abaixo da película sob o local da picada, ou nos cotilédones ao serem separados ao meio;

c) o grão inteiro, partido ou quebrado, que se apresentar "alfinetado" (minúsculo ponto de picada do percevejo na película do grão) e que após a abertura do grão não apresentar dano ou mancha interna será considerado como grão normal;

d) o grão inteiro, partido ou quebrado, que apresentar manchas que não sejam características de grão fermentado (ardido), em menos de 50,00% (cinquenta por cento) em relação à área total da película, e que após a abertura do grão não apresentar dano ou mancha interna será considerado como grão normal;

e) o grão inteiro, partido ou quebrado, que apresentar manchas na película ou na parte interna, em virtude de característica varietal, devidamente descrita e reconhecida oficialmente, será considerado como grão normal;

f) o grão inteiro que se apresentar sadio e apenas desprovido de sua película em menos de 50,00% (cinquenta por cento) de sua superfície será considerado como normal;

g) o feijão partido e quebrado, mesmo que se apresentar desprovido de sua película em 50,00% (cinquenta por cento) ou mais de sua superfície será considerado como defeito partido e quebrado.

#### V - para os grãos partidos e quebrados:

a) o grão que perder qualquer parte será considerado como Partido e Quebrado, desde que se apresente sadio;

b) os pedaços de grãos, sejam sadios ou com defeitos, que vazarem numa peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro serão considerados impurezas;

c) os grãos partidos ou quebrados que não estiverem sadios, serão identificados pelo defeito grave apresentado. Se os grãos partidos e quebrados apresentarem outro defeito leve, manter a identificação como partido ou quebrado;

d) o grão sadio partido ou quebrado, mesmo que se apresentar desprovido de sua película em 50,00% (cinquenta por cento) ou mais de sua superfície será considerado como defeito partido e quebrado;

e) a separação pela espessura dos grãos partidos e quebrados será facilitada pelo uso de uma peneira com crivos oblongos com 19,00 mm (dezenove milímetros) de comprimento e 3,00 mm (três milímetros) de largura, mas devem ser analisados dentro dos conceitos e critérios acima dispostos, bem como aqueles partidos e quebrados que não vazarem, devem ser catados manualmente.

VI - para os grãos imaturos:

- a) não proceder à abertura dos grãos imaturos para identificação de outros defeitos;
- b) os grãos ou pedaços de grãos que apresentarem coloração esverdeada no cotilédone, no todo ou em parte, independentemente de vazarem ou não pela peneira, serão considerados como imaturos.

Art. 14. Procedimentos operacionais específicos ou roteiro para a classificação do feijão partido.

§ 1º Inicialmente proceder conforme previsto nos incisos I, II, III e IV do art. 12, deste Regulamento Técnico.

§ 2º De posse da amostra de trabalho de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas), separar as matérias estranhas e impurezas, utilizando-se a peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 s (trinta segundos), observando o que segue:

I - na separação das impurezas deve-se observar os seguintes critérios:

- a) as películas, vagens e outras partículas oriundas da cultura do feijoeiro que não sejam grãos ou pedaços de grãos, inclusive a vagem não debulhada e que fiquem retidos na peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, devem ser catados manualmente e considerados como impurezas;
- b) os grãos inteiros ou pedaços de grãos que se apresentarem aderidos com terra ou outras sujidades serão pesados da forma como se apresentam como impurezas;
- c) os grãos inteiros, partidos ou quebrados, sadios ou com defeitos, que vazarem pela peneira serão considerados impurezas.

II - na separação das matérias estranhas deve-se observar os seguintes critérios:

- a) os grãos ou sementes de outras espécies, detritos vegetais, insetos mortos, e corpos estranhos de qualquer natureza, não oriundos da espécie considerada, que vazarem ou fiquem retidos, na peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, serão considerados como matérias estranhas;
- b) os torrões de terra não aderidos aos grãos de feijão, presentes na amostra, serão considerados como matérias estranhas;
- c) numa amostra de feijão do Grupo I, da espécie *Phaseolus vulgaris* L., os grãos inteiros, partidos ou quebrados de feijão da espécie *Vigna unguiculata*(L) Walp, encontrados na amostra serão considerados matérias estranhas;
- d) numa amostra de feijão do Grupo II, da espécie *Vigna unguiculata*(L) Walp, os grãos inteiros, partidos ou quebrados de feijão da espécie *Phaseolus vulgaris* L., encontrados na amostra serão considerados matérias estranhas;
- e) as matérias estranhas que fiquem retidas na peneira com crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, devem ser catadas manualmente e juntadas às que vazarem;
- f) separar os insetos mortos e anotar no Laudo de Classificação o peso em gramas e seu percentual;
- g) pesar o restante das matérias estranhas e impurezas e anotar no Laudo de Classificação;
- h) somar o peso de todas as matérias estranhas e impurezas, inclusive insetos mortos, e anotar no Laudo de Classificação.

§ 3º Quando o total de matérias estranhas e impurezas ultrapassar o percentual de 6,00% (seis por cento) ou quando, isoladamente, o total de insetos mortos ultrapassar o percentual de 0,60% (zero vírgula sessenta por cento), o produto é considerado Desclassificado, devendo constar da observação correspondente no

Laudo de Classificação.

§ 4º No procedimento para determinação das matérias estranhas e impurezas, isoladamente ou no total, a transformação do peso em gramas para percentual, deve obedecer a fórmula a seguir:

I - (Peso de Matérias Estranhas e Impurezas ou insetos mortos / Peso da Amostra) x 100 = Valor em %

§ 5º De posse da amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, realizar o quarteamento obtendo uma subamostra de, no mínimo, 100 g (cem gramas), e a seguir:

I - efetuar a separação de todos os grãos partidos e quebrados, observando o seguinte critério:

a) serão considerados partidos e quebrados, os grãos sadios que se apresentam divididos em seus cotilédones, devido ao rompimento do tegumento (película) e os pedaços de grãos resultantes da ação mecânica ou da manipulação do produto, que não vazarem numa peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro.

II - pesar e verificar se o valor encontrado atende ao percentual mínimo 70,00% (setenta por cento) de sua composição, de grãos partidos e quebrados, para confirmar que se trata do subproduto feijão partido, anotando-se no Laudo de Classificação os valores encontrados, em peso e percentual. Manter separados os grãos inteiros dos grãos partidos e quebrados;

III - não se confirmando esse percentual mínimo de 70,00% (setenta por cento) de grãos partidos e quebrados em sua composição, não se trata do subproduto feijão partido.

§ 6º Depois de definido que se trata do subproduto feijão partido, proceder à identificação e separação dos defeitos, agrupados da seguinte forma:

I - mofados + ardidos + germinados;

II - carunchados + atacados por lagartas das vagens;

III - total de defeitos leves (imaturos + amassados + danificados).

§ 7º Os grãos inteiros remanescentes da separação descrita no § 5o, deste artigo, e presentes nessa sub amostra, devem ser submetidos à passagem por uma peneira com crivos oblongos com 19,00 mm (dezenove milímetros) de comprimento e 3,00 mm (três milímetros), observando ainda:

I - os grãos inteiros que vazarem serão considerados grãos imaturos, por apresentarem menor quantidade de massa pelo critério da espessura. Também serão considerados imaturos, os grãos ou pedaços de grãos que apresentarem coloração esverdeada no cotilédone, no todo ou em parte, independentemente de vazarem ou não pela peneira;

II - os grãos inteiros que não vazarem pela peneira com crivos oblongos com 19,00 mm (dezenove milímetros) de comprimento e 3,00 mm (três milímetros), presentes na sub amostra, deverão ser abertos, exceto os grãos com os defeitos mofados, ardidos, germinados, carunchados e atacados por lagartas das vagens,

que quando já identificados não devem ser abertos para identificação de outros defeitos.

§ 8º Os partidos e quebrados que não estiverem sadios serão identificados pelo defeito apresentado, conforme os critérios dispostos a seguir:

I - caso os partidos e quebrados se apresentarem mofados ou ardidos ou germinados ou carunchados ou atacados por lagartas das vagens, prevalecerá o defeito grave, de acordo com a escala de gravidade, na sua identificação;

II - o grão partido ou quebrado mesmo se apresentar desprovido de sua película em 50,00% (cinquenta por cento) ou mais de sua superfície será considerado como normal;

III - no subproduto feijão partido, os partidos e quebrados não são considerados defeitos. Salvo esta diferença, na identificação dos demais defeitos graves e leves, deverão ser adotados os critérios definidos no roteiro do produto feijão mencionados no § 14, do art. 13, deste Regulamento Técnico;

IV - caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o defeito mais grave para efeito de identificação, considerando-se a seguinte escala de gravidade, em ordem decrescente: mofados, ardidos, germinados, carunchado e atacados por lagartas das vagens, danificados, amassados e imaturos.

§ 9º Faculta-se, seja motivado por pedido do cliente ou por outras justificativas e interesses dos usuários dos serviços de classificação vegetal, que a Entidade Credenciada pelo MAPA também possa emitir Laudos e Documentos de Classificação vegetal discriminando, individualmente, os respectivos pesos e percentuais dos defeitos graves e dos defeitos leves.

§ 10. Pesquisar os defeitos conforme os agrupamentos acima, e anotar no Laudo de Classificação seus respectivos pesos e percentuais.

Nesse procedimento, a transformação do peso em gramas para percentagem, deve obedecer a seguinte fórmula:

I -  $(\text{Peso do Defeito} / \text{Peso da subamostra prevista no } \S 5^\circ \text{ deste artigo}) \times 100 = \text{Valor em } \%$ .

§ 11. Observar para enquadramento em tipo o estabelecido na Tabela 2, deste Regulamento Técnico.

§ 12. Concluir o preenchimento do Laudo de Classificação.

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

§ 1º O feijão e o feijão partido poderão apresentar-se a granel ou embalado.

§ 2º As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão e do feijão partido deverão ser de materiais apropriados.

§ 3º As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

Art. 16. Na marcação ou rotulagem do feijão e do feijão partido deve ser observado o que segue:

§ 1º As especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

§ 2º No caso do produto embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo;
- b) classe, onde couber;
- c) tipo.

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a palavra feijão ou feijão partido acrescida da marca comercial do produto);
- b) identificação do lote nas embalagens primárias e na parte externa dos fardos ou caixas, bem como nas embalagens secundárias ou terciárias, que será de responsabilidade do interessado;
- c) nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

§ 3º No caso do produto a granel destinado à venda direta à alimentação humana, esse deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- I - denominação de venda do produto (a palavra feijão ou feijão partido acrescida da marca comercial do produto);
- II - grupo;
- III - classe, onde couber;
- IV - tipo.

§ 4º No caso dos produtos importados, além das exigências previstas nos incisos I e II do § 2º, deste artigo, deverão constar ainda das seguintes informações:

- I - país de origem;
- II - nome e endereço do importador.

§ 5º A marcação ou rotulagem 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 vigente.

§ 6º As expressões qualitativas referentes ao grupo, à classe e ao tipo, devem ser grafadas por extenso, o indicativo do grupo em algarismo romano seguido da denominação que identifica o mesmo por extenso e o indicativo de tipo em algarismo arábico ou com a expressão Fora de Tipo ou Tipo Único também por extenso, quando for o caso.

§ 7º Os indicativos de Grupo, Classe e Tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

Art. 17. Os casos omissos e as dúvidas porventura surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).