

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### PORTARIA Nº 65, DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993

O Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 87, Parágrafo único, II, da Constituição da República, tendo em vista o disposto na Lei nº 6.305, de 15 de dezembro de 1975, e no Decreto nº 82.110, de 14 de agosto de 1978, e

Considerando a inexistência de padrões de qualidade para o Alpiste, a Ervilha, a Lentilha, o Girassol e a Mamona, estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;

Considerando a necessidade de instrumento oficial que discipline a classificação e a comercialização dos referidos produtos no mercado interno, resolve:

Art. 1º Aprovar as anexas Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Alpiste, da Ervilha, da Lentilha, do Girassol e da Mamona, devidamente assinadas pelo Secretário de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional de Produção e Defesa Vegetal.

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

LÁZARO FERREIRA BARBOZA

#### ANEXO I

#### NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO ALPISTE

1. Objetivo: A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação do alpiste que se destina à comercialização.
2. Definição do Produto: Entende-se por alpiste os grãos provenientes da espécie *Phalaris canariensis*, L.
3. Conceitos: Para efeito desta norma e dos termos usados nas presentes especificações, considera-se:
  - 3.1. Grãos Avariados: grãos inteiros ou pedaço de grão que se apresentam ardidos, brotados, mofados, queimados, chochos ou imaturos, bem como os grãos quebrados sadios.
    - 3.1.1. Ardido: grão ou pedaço de grão que apresenta alteração em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor, umidade ou fermentação.
    - 3.1.2. Brotado: grão que se apresenta visivelmente germinado, caracterizando inclusive o rompimento da película.
    - 3.1.3. Mofado: grão ou pedaço de grão que se apresenta com fungos (mofos ou bolores), mostrando a olho nu, aspecto aveludado ou algodoento.
    - 3.1.4. Queimado: grão ou pedaço de grão que se apresenta carbonizado por ação de alta temperatura.
    - 3.1.5. Choco/Imaturo: grão que não atingiu o seu estágio completo de desenvolvimento, apresentando-se com pouca massa interna.
    - 3.1.6. Quebrado: pedaço de grão sadio que não vazar na peneira de crivos circulares de 1,60 mm de diâmetro.

3.2. Marinheiro: grão inteiro que se encontra provido de sua casca natural.

3.3. Impureza: detrito do próprio produto tais como os fragmentos de talo, casca, entre outros materiais, bem como os pedaços de grão que vazarem através da peneira de crivos circulares de 1,60 mm de diâmetro.

3.4. Matéria Estranha: detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como torrões, pedras e sementes de outras espécies, que vazarem na peneira de 1,60 mm de diâmetro ou que nela ficar retido.

3.5. Umidade: o percentual de água encontrado na amostra no seu estado original.

#### 4. Classificação

4.1. O alpiste, segundo a sua qualidade, será classificado em Tipo Único, definido pelos limites máximos de tolerância estabelecidos no Anexo I.

4.2. Abaixo do Padrão: o alpiste que não atender às exigências estabelecidas para o Tipo Único, será classificado como Abaixo do Padrão.

4.2.1. O Produto Classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

4.2.1.1. comercializado como tal desde que esteja perfeitamente identificado e cuja marcação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção e de forma clara, correta, precisa e ostensiva;

4.2.1.2. rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo único;

4.2.1.3. reembalado e remarcado para efeito de atendimento às exigências da Norma.

#### 4.3. Desclassificação

4.3.1. Será desclassificado e terá proibida a sua comercialização, todo alpiste que apresentar, isolada ou cumulativamente, as seguintes condições:

4.3.1.1. Mau estado de conservação;

4.3.1.2. Aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

4.3.1.3. Acentuado odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

4.3.1.4. Teor de micotoxinas acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor;

4.3.1.5. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

4.3.2. Será desclassificado e impedida a sua comercialização, até o seu rebeneficiamento para enquadramento em tipo, todo o alpiste que apresentar:

4.3.2.1. Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas.

4.3.3. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

#### 4.4. Insetos Vivos:

4.4.1. O alpiste com presença de insetos vivos poderá ser classificado, devendo constar a observação no respectivo Certificado de Classificação.

## 5. Embalagem

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

Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. O material plástico utilizado na confecção das embalagens para o alpiste comercializado no varejo deve ser incolor e transparente, a ponto de permitir a perfeita visualização da qualidade do produto.

5.4. O alpiste, quando comercializado no atacado, deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para conter adequadamente 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

5.5. As especificações quanto à confecção, as dimensões e a capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

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

## 6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2. Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Tipo;

6.2.3. Peso líquido;

6.2.4. Safra de produção (declaração do interessado);

6.2.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Tipo;

6.3.3. Peso líquido;

6.3.4. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.4. No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1. Produto;

6.4.2. Tipo;

6.4.3. Preço de venda;

6.4.4. Origem, nome e endereço do produtor.

6.5. Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor, a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

6.6. As expressões Tipo Único ou ABAIXO DO PADRÃO, utilizadas na marcação, devem ser grafadas por extenso.

6.7. A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do registro do estabelecimento será precedida das expressões Peso Líquido ou Peso Líq. e Registro M.A. nr. ou Reg. M.A. nr., respectivamente.

6.8. Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou fundo das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm <sup>2</sup> ) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
até 40	1,50
maior que 40 até 170	3,00
maior que 170 até 650	4,50
maior que 650 até 2600	6,00
maior que 2600	12,50

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

## 7. Amostragem

7.1. A retirada ou extração de amostras de lotes de alpiste será efetuada do seguinte modo:

7.1.1. Alpiste Ensacado: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nr. de sacos do lote	nr. mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Alpiste a Granel: a amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidade até 100 t retira-se 20 kg de amostra.

7.1.2.2. Quantidade superior a 100 t retira-se 15 kg para cada série ou fração.

7.1.3. Alpiste Empacotado: será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

7.1.4. As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias com peso de 0,5 kg (meio quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

7.1.4.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o Órgão Classificador e o restante será recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.1.5. Para efeito da classificação do alpiste, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 20 g (vinte gramas) de produto.

8. Armazenagem e Meios de Transporte: Os estabelecimentos destinados à armazenagem do alpiste e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto, respeitada a legislação específica vigente.

## 9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. A sua validade será de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de sua emissão.

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

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão;

9.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

9.3.3. A declaração PRESENÇA DE INSETOS VIVOS quando constatado.

10. Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação, na embalagem, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

## 11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do Órgão Técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente Norma.

## ANEXO

### ALPISTE - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Marinheiros	Avariados		
				Mofados	Ardidos	Total
Único	12,0	4,0	5,0	1,0	1,0	6,0

HIPÉRIDES LEANDRO FARIAS

Diretor do DNPV

Substituto

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA

Secretário da SDA

## ANEXO II

### NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA ERVILHA

1. Objetivo: A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação da Ervilha Seca que se destina à comercialização.
2. Definição do Produto: Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L.
3. Conceitos: Para efeito desta norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:
  - 3.1. Grãos Avariados: grãos inteiros, partidos ou pedaços de grão que se apresentam ardidos, brotados, carunchados, chochos, manchados ou descoloridos, mofados, danificados e os quebrados.
    - 3.1.1. Ardido: grão que apresenta alteração em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor e umidade ou fermentação.
    - 3.1.2. Brotado: grão que se apresenta visivelmente germinado, caracterizando inclusive o rompimento da película.
    - 3.1.3. Carunchado: grão que apresenta perfuração causada por carunchos ou outros insetos, em qualquer de suas fases evolutivas.
    - 3.1.4. Chochó: grão que se apresenta mal formado e com densidade menor que a do grão normal.
    - 3.1.5. Manchado ou Descolorido: grão que apresenta manchas visíveis em mais e  $\frac{1}{2}$  da película ou descolorido (esbranquiçado) em relação a cor característica da variedade predominante na amostra, mas sem que se observe alterações na polpa.
    - 3.1.6. Mofado: grão que se apresenta com fungos (mofos ou bolores), mostrando a olho nu, aspecto aveludado ou algodoento.
    - 3.1.7. Danificado: grão que se apresenta amassado, trincado ou rachado, decorrente de danos físicos ou mecânicos, perfurado por insetos ou roedores, incluindo também os grãos inteiros com película partida.
    - 3.1.8. Quebrado: pedaço de grão sadio que ficar retido na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.

3.2. Partido: grão que se apresenta dividido em seus cotilédones (bandas).

3.3. Impureza: detrito do próprio produto tais como fragmentos de talos ou vagens, casca, entre outros, bem como os pedaços de grão que vazarem na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.

3.3.1. A vagem não debulhada que porventura for encontrada na amostra, será considerada como impureza.

3.4. Matéria Estranha: detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como torrões, pedras e sementes de outras espécies, que vazarem na peneira de crivos circulares de 3 mm de diâmetro ou que nela ficar retido.

4. Classificação: a ervilha será classificada em grupos e tipos segundo a forma de apresentação e a qualidade, respectivamente.

4.1. Grupos: a ervilha, segundo sua forma de apresentação, será classificada em 2 (dois) grupos:

4.1.1. Grupo I: é o produto que contiver, no mínimo, 98% de ervilhas inteiras, seca, maduras e de tamanho e coloração próprios.

4.1.2. Grupo II: é o produto que contiver, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas).

4.3. Tipos: A ervilha, segundo a sua qualidade, será classificada em 5 (cinco) tipos, definidos de acordo com os limites máximos de tolerância estabelecidos no Anexo I da presente norma.

4.4. Umidade, Matéria Estranha e Impureza

4.4.1. O limite máximo de tolerância para o teor de umidade e os percentuais de matéria estranha e impureza, admitidos para cada um dos tipos, estão estabelecidos no Anexo I da presente norma.

4.5. Abaixo do Padrão: A ervilha que não atender às exigências contidas no Anexo I da presente Norma, será classificada 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 esteja perfeitamente identificado e cuja marcação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção e de forma clara, correta, precisa e ostensiva;

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

4.5.1.3. Reembalado e remarcado para atendimento às exigências desta norma.

4.6. Desclassificação

4.6.1. Será desclassificada e proibida sua comercialização, para alimentação humana ou animal, toda ervilha que apresentar, isolada ou cumulativamente, as seguintes condições:

4.6.1.1. Mau estado de conservação;

4.6.1.2. Aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

4.6.1.3. Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

4.6.1.4. Teor de micotoxinas acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor;

4.6.1.5. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela

legislação específica em vigor.

4.6.2. Será desclassificada e impedida a sua comercialização, até o seu rebeneficiamento ou expurgo para enquadramento em tipo, toda a ervilha que apresentar:

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

4.6.2.2. Presença de insetos vivos.

4.6.3. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

## 5. Embalagem

5.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento da ervilha poderão ser de materiais naturais, sintéticos, ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. O material plástico utilizado na confecção das embalagens para a ervilha será obrigatoriamente incolor e transparente, a ponto de permitir a perfeita visualização da qualidade do produto, quando comercializado no varejo.

5.4. A ervilha, quando comercializada no atacado, deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para conter adequadamente 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

5.5. As especificações quanto à confecção, as dimensões e a capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

5.6. Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

## 6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto, necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2. Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Grupo;

6.2.3. Tipo;

6.2.4. Safra de produção (declaração do interessado);

6.2.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Grupo;

6.3.3. Tipo;

6.3.4. Peso líquido;

6.3.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.4. No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1. Produto;

6.4.2. Tipo;

6.4.3. Preço de venda;

6.4.4. Origem, nome e endereço do produtor.

6.5. Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

6.6. As expressões grupo e tipo, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

6.7. A especificação qualitativa referente ao grupo deve ser grafada em algarismos romanos e, quanto ao tipo, em algarismos arábicos, ou com a expressão ABAIXO DO PADRÃO por extenso, quando for o caso.

6.8. A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do estabelecimento será precedida das expressões Peso Líquido ou Peso Líq. e Registro M.A. nr. ou Reg. M.A. nr., respectivamente.

6.9. Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou fundo das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm <sup>2</sup> ) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
até 40	1,50
maior que 40 até 170	3,00
maior que 170 até 650	4,50
maior que 650 até 2600	6,00
maior que 2600	12,50

---

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

## 7. Amostragem

7.1. A retirada ou extração de amostra em lotes de ervilha será efetuada do seguinte modo:

7.1.1. Ervilha Ensacada: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nr. de sacos do lote	nr. mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Ervilha a Granel: a amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

7.1.2.2. Quantidades superiores a 100 t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

7.3. Ervilha Empacotada: retirar 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 de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

7.4.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o Órgão de Classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.5. Para efeito da classificação da ervilha, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 250 g (duzentos e cinquenta gramas) do produto.

## 8. Certificado de Classificação

8.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

8.2. Sua validade será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

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

8.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão;

8.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

9. Armazenagem e Meios de Transporte: Os estabelecimentos destinados à armazenagem da ervilha e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.

10. Fraude: Será considerada fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na

classificação, no acondicionamento, no transporte, na embalagem, na marcação e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

## 11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do órgão técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente norma.

### ANEXO I

#### ERVILHA - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos Mofados	Avariados	Manchados	Total de Avariados
				Carunchados	Descoloridos	
1	15	0,5	0,5	-	1,0	4
2	15	1,0	1,0	0,5	2,0	8
3	15	1,5	1,5	1,0	4,0	12
4	15	2,0	2,0	1,5	6,0	16
5	15	2,5	2,5	2,0	8,0	20

HIPÉRIDES LEANDRO FARIAS

Diretor do DNPV  
Substituto

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA  
Secretário da SDA

### ANEXO III

#### NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA LENTILHA

1. Objetivo: A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação da lentilha que se destina à comercialização.

2. Definição do Produto: Entende-se por lentilha os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench.

3. Conceitos: Para efeito desta norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:

3.1. Grãos Avariados: São os grãos inteiros ou pedaços de grão que se apresentam chochos ou imaturos, ardidos, brotados, mofados, carunchados, despeliculados, manchados ou descoloridos, danificados, bem como os partidos e quebrados.

3.1.1. Ardido: grão que apresenta alterações em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor e umidade ou fermentação.

3.1.2. Brotado: grão que se apresenta visivelmente germinado, caracterizando inclusive o rompimento da película.

3.1.3. Choco/Imaturo: grão que se apresenta menor que o grão normal, enrugado, praticamente desprovido de massa interna por deficiência de desenvolvimento.

- 3.1.4. Carunchado: grão que apresenta perfuração causada ou danos causados por carunchos ou outros insetos, em qualquer de suas fases evolutivas.
- 3.1.5. Despeliculado: grão que se apresenta desprovido de sua película, parcial ou totalmente.
- 3.1.6. Descolorido/Manchado: grão que apresenta alteração total ou parcial na cor da película ou manchas visíveis, sem afetar porém a sua polpa.
- 3.1.7. Danificado: grão que se apresenta amassado ou com deformação acentuada, devido a danos físicos ou mecânicos.
- 3.1.8. Mofado: grão que se apresenta com fungos (mofos ou bolores), mostrando a olho nu, aspecto aveludado ou algodoento.
- 3.1.9. Partido: grão que se apresenta dividido em seus cotilédones (bandas).
- 3.1.10. Quebrado: pedaço ou fragmento de grão sadio que não vazar na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.
- 3.2. Matéria Estranha: detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como torrões, pedras e sementes de outras espécies, que vazar na peneira de crivos circulares de 3 mm de diâmetro ou que nela ficar retido.
- 3.3. Impureza: detrito do próprio produto tais como os fragmentos de talo, de vagens, de película do grão, entre outros, bem como os pedaços de grão que vazarem na peneira de crivos circulares de 3,00 mm de diâmetro.
- 3.4. Umidade: Percentual de água encontrado na amostra em seu estado original.
4. Classificação: a lentilha será classificada em classes e tipos, segundo o diâmetro dos grãos e a qualidade, respectivamente.
- 4.1. Classe: a lentilha, segundo o diâmetro do grão, será classificada em 4 (quatro) classes:
- 4.1.1. Graúda: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo 6 mm ou mais de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 6 mm.
- 4.1.2. Média: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo entre 5 e 6 mm de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 5 mm.
- 4.1.3. Miúda: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo entre 3 e 5 mm de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 3 mm.
- 4.1.4. Misturada: Constituída de grãos que não se enquadram nas exigências das classes anteriores, devendo-se mencionar no Certificado de Classificação, a porcentagem de cada uma das classes que compõe a mistura.
- 4.2. Tipos: A lentilha, qualquer que seja a classe a que pertença, será classificada em 4 (quatro) tipos, conforme o Anexo I da presente norma.
- 4.3. Umidade, Matéria Estranha e Impureza
- 4.3.1. O limite máximo de tolerância para o teor de umidade e os percentuais de matéria estranha e impureza, admitidos para o enquadramento do produto a cada um dos tipos, estão estabelecidos no Anexo I da presente norma.
- 4.4. Abaixo do Padrão: A lentilha que não atender às exigências contidas no Anexo I da presente norma,

será classificada como Abaixo do Padrão.

4.4.1. O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

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

4.4.1.2. Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.

4.4.1.3. Reembalado e remarcado para efeito de atendimento às exigências da norma.

4.5. Desclassificação

4.5.1. Será desclassificada e proibida sua comercialização, para consumo humano ou animal, a lentilha que apresentar:

4.5.1.1. Mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo;

4.5.1.2. Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

4.5.1.3. Teor de micotoxinas acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor;

4.5.1.4. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

4.5.2. Será desclassificada e impedida a sua comercialização, até o seu rebeneficiamento ou expurgo para enquadramento em tipo, toda a lentilha que apresentar:

4.5.2.1. Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas.

4.5.2.2. Presença de insetos vivos.

4.5.3. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

5. Embalagem

5.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento da lentilha poderão ser de materiais naturais, sintéticos, ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. A lentilha, quando comercializada no atacado, deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

5.4. O material plástico utilizado na confecção das embalagens para a lentilha comercializada no varejo

deve ser obrigatoriamente incolor e transparente, a ponto de permitir a perfeita visualização de qualidade do produto.

5.5. As especificações quanto à confecção, às dimensões e à capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

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

## 6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2. Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Classe;

6.2.3. Tipo;

6.2.4. Peso líquido;

6.2.5. Safra de produção (declaração do interessado);

6.2.6. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Classe;

6.3.3. Tipo;

6.3.4. Peso líquido;

6.3.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.4. No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1. Produto;

6.4.2. Tipo;

6.4.3. Preço de venda;

6.4.4. Origem, nome e endereço do produtor.

6.5. Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

6.6. As expressões classe e tipo, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

6.7. A especificação qualitativa referente à classe deve ser grafada por extenso e quanto ao tipo, em algarismos arábicos, ou com a expressão ABAIXO PADRÃO por extenso, quando for o caso.

6.8. A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do registro do estabelecimento será precedida das expressões Peso Líquido ou Peso Líq. e Registro M.A. nr. ou Reg. M.A. nr., respectivamente.

6.9. Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou fundo das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm <sup>2</sup> ) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
até 40	1,50
maior que 40 até 170	3,00
maior que 170 até 650	4,50
maior que 650 até 2600	6,00
maior que 2600	12,50

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

## 7. Amostragem

7.1. A retirada ou extração de amostra em lotes de lentilha será efetuada do seguinte modo:

7.1.1. Lentilha Ensacada: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nr. de sacos do lote	nr. mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Lentilha a Granel: a amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

7.1.2.2. Quantidades superiores a 100 t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

7.1.3. Lentilha Empacotada: será retirada, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

7.2. As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

7.2.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o

restante da amostra recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.3. Para efeito da classificação da lentilha, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 100 g (cem gramas) do produto.

8. Armazenagem e Meios de Transporte: Os estabelecimentos destinados à armazenagem da lentilha e os meios para o seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.

#### 9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. Sua validade será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

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

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão;

9.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

9.3.3. Porcentagem de cada uma das classes que compõe a classe misturada.

10. Fraude: Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação, na embalagem, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

#### 11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do órgão técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente norma.

### ANEXO I

#### LENTILHA - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Carunchados	Avariados	
				Ardidos Mofados	Total de Avariados
1	14	0,5	0,5	0,5	4
2	14	1,0	1,0	1,0	8
3	14	2,0	1,5	1,5	12
4	14	2,5	2,0	2,0	16

HIPÉRIDES LEANDRO FARIAS

Diretor do DNPV

Substituto

ÊNIO ANTÔNIO MARQUES PEREIRA

Secretário da SDA

## ANEXO IV

### NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO GIRASSOL

1. Objetivo: a presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação do girassol que se destina à comercialização.
2. Definição do Produto: entende-se por girassol, os grãos provenientes da espécie *Helianthus annuus*.
3. Conceitos: para efeito dessa norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:
  - 3.1. Grãos Avariados: os grãos inteiros ou pedaços de grão que se apresentam chochos, ardidos, brotados, mofados, rancificados, partidos, danificados, danificados por insetos e descascados.
    - 3.1.1. Chocho: grão que se apresenta com densidade menor que a do grão normal.
    - 3.1.2. Ardido: grão que apresenta alteração em sua coloração normal e em sua estrutura interna, devido à ação do calor, umidade ou fermentação.
    - 3.1.3. Brotado: grão que se apresenta visivelmente germinado, caracterizando inclusive o rompimento da película.
    - 3.1.4. Mofado: grão que se apresenta com fungos (mofos ou bolores), mostrando a olho nu, aspecto aveludado ou algodoento.
    - 3.1.5. Rancificado: grão que apresenta com cor anormal e odor desagradável (ranço), devido às características físico-químicas do óleo terem se alterado por processo oxidativo.
    - 3.1.6. Danificado: grão que se apresenta amassado, trincado ou rachado, em decorrência de danos físicos ou mecânicos, bem como os pedaços de grão ou o grão quebrado.
    - 3.1.7. Descascado: grão que se apresenta desprovido de sua casca natural, parcial ou totalmente.
    - 3.1.8. Danificado por Insetos: Grão que apresenta danos causados por insetos, em qualquer de suas fases evolutivas.
  - 3.2. Matéria Estranha: detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como areia, fragmento de madeira, grão ou semente de outras espécie e sujidades (dejetos ou partes de insetos, entre outros).
  - 3.3. Impureza: detrito do próprio produto tais como, folhas, talos, entre outros.
  - 3.4. Umidade: o percentual de água encontrado na amostra em seu estado original.
4. Classificação: o girassol será classificado em classes e tipos segundo a sua coloração (variedade) e a sua qualidade, respectivamente.
  - 4.1. Classe: o girassol, segundo a coloração dos grãos, será classificado em 4 (quatro) classes.
    - 4.1.1. Branco: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos de cor branca e/ou acinzentada.
    - 4.1.2. Rajado: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos com duas ou mais cores, rajados escuros ou claros.
    - 4.1.3. Preto: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos de cor preta.
    - 4.1.4. Misturado: girassol que se enquadrar nas exigências das classes anteriores, devendo-se mencionar

no Certificado de Classificação, a porcentagem de cada uma das classes que compõe a mistura.

4.2. Tipos: o girassol, segundo a sua qualidade, será classificado em 3 (três) tipos, expressos por número de 1 (um) a 3 (três), e definidos pelos limites máximos de tolerância, estabelecidos no anexo I na presente norma.

4.3. Umidade, Matéria Estranha e Impureza

4.3.1. O limite máximo de tolerância para o grau de umidade e os percentuais de matéria estranha e impureza, admitidos para cada um dos tipos, estão estabelecidos no anexo I da presente norma.

4.4. Abaixo do Padrão: o girassol que não atender as exigências contidas no anexo I da presente norma será classificado como Abaixo do Padrão.

4.4.1. O produto classificado como Abaixo do Padrão, poderá ser:

4.4.1.1. Comercializado como tal, desde que esteja perfeitamente identificado e com a identificação colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de forma clara, correta, precisa, ostensiva e de difícil remoção;

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

4.4.1.3. Reembalado e remarcado para atendimento às exigências desta norma.

4.5. Desclassificação

4.5.1. Será desclassificado e proibida sua comercialização todo girassol que apresentar, isolada ou cumulativamente, as seguintes condições:

4.5.1.1. Mau estado de conservação;

4.5.1.2. Aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação;

4.5.1.3. Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

4.5.1.4. Teor de micotoxinas acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor.

4.5.1.5. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

4.5.2. Será desclassificado e impedida a sua comercialização, até o seu rebeneficiamento ou expurgo para enquadramento em tipo, todo o girassol que apresentar:

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

4.6.2.2. Presença de insetos vivos.

4.6.3. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

5. Embalagem

5.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento do girassol poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. O material sintético utilizado na confecção das embalagens para o girassol comercializado no varejo, será obrigatoriamente incolor e transparente, a ponto de permitir a perfeita visualização da qualidade do produto.

5.4. O girassol quando comercializada no atacado deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para conter adequadamente 40 kg (quarenta quilogramas) em peso líquido do produto.

5.5. As especificações quanto à confecção, as dimensões e a capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

5.6. Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

## 6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto, necessárias à sua marcação ou rotulagem, serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2 Ao nível de atacado, a identificação do lote deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Classe;

6.2.3. Tipo;

6.2.4. Peso líquido;

6.2.5. Safra de produção (de acordo com a declaração do interessado);

6.2.6. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Classe;

6.3.2.1. A indicação da classe será facultativa, exceto para a classe Misturado;

6.3.3. Tipo;

6.3.4. Peso líquido;

6.3.5. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.4. No caso específico da comercialização à granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo as seguintes indicações:

6.4.1. Produto;

6.4.2. Tipo;

6.4.3. Preço de venda;

6.4.4. Origem, nome e endereço do produtor.

6.5. Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

6.6. As expressões grupo e tipo, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

6.7. A especificação qualitativa referente à classe deve ser grafada por extenso e, quanto ao tipo, em algarismo arábico, ou com a expressão ABAIXO DO PADRÃO, também por extenso, quando for o caso.

6.8. A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número de registro do estabelecimento será precedida das expressões Peso Líquido ou Peso Líq. e Registro M.A. nr ou Reg. M.A. nr., respectivamente.

6.9. Todas as especificações qualitativas do produto necessário à marcação da embalagem deverão ser postas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou fundo das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da Vista Principal (cm <sup>2</sup> ) altura x largura	Altura mínima das letras e números
Até 40	1,50
Maior que 40 até 170	3,00
Maior que 170 até 650	4,50
Maior que 650 até 2.600	6,00
Maior que 2.600	12,50

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

7. Amostragem

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

7.1.1. Girassol Ensacado: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se à seguinte intensidade:

nº de sacos do lote	nº mínimo de sacos à amostrar
Até 10	Todos
11 a 50	10

51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Girassol a Granel: a amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra;

7.1.2.2. Quantidades superiores a 100t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

7.1.3. Girassol Empacotado: retirar no mínimo 1,00% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

7.1.4. As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

7.1.4.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante da amostra será recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.1.5. Para efeito da classificação do girassol, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 100 g (cem gramas) de produto.

## 8. Armazenamento e Meios de Transporte

8.1. Os depósitos de armazenamento do girassol e os meios para o seu transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitada a legislação específica vigente.

## 9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. Sua validade é de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

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

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão.

9.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

9.3.3. Porcentagem de cada uma das classes (variedades) do girassol que compõem a classe misturado.

10. Fraude: considerar-se-á fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação, na embalagem, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto.

## 11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do órgão técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente norma.

## GIRASSOL - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

	Matérias	AVARIADOS
--	----------	-----------

Tipo	Umidade	Estranhas e Impurezas	Ardidos Rancificados	Mofados	Danificados	Descascados	Total de Avariados
1	13	1,0	0,5	0,5	2,0	2,0	6,0
2	13	2,0	1,0	1,0	3,0	3,0	10,0
3	13	3,0	1,5	1,5	5,0	5,0	14,0

## ROTEIRO DE CLASSIFICAÇÃO DE GIRASSOL

1. Homogeneizar a amostra.
2. Determinar a umidade do produto, conforme manual do aparelho.
3. Aferir a balança.
4. Pesar 100 g do produto.
5. Determinar a classe, levando em conta a coloração dos grãos.
6. Proceder a separação de matérias estranhas e impurezas.
7. Proceder a separação dos defeitos: ardido, rancificado, mofado, danificado, descascado, chocho, brotado e danificado por insetos.
8. Pesar e lançar no laudo os valores obtidos(o peso obtido é igual ao percentual).
9. Efetuar o enquadramento conforme tabela constante na Portaria 065/93.
10. Fazer constar no campo "Observações" do laudo e do certificado, quando for o caso:
  - 10.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão;
  - 10.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto;
  - 10.3. Percentagem de cada uma das classes que compõem a classe misturado.
11. O produto com presença de insetos vivos deverá ser desclassificado e impedida a sua comercialização até que se proceda o expurgo.
12. A validade do certificado de classificação é de 90 dias, contados a partir da data de sua emissão.

% TIPO Mat. Estranha e Impurezas.....

Ardidos e Rancificados.....

Mofados.....

Danificados.....

Descascado.....

Chocho.....

Brotado.....

Danificado p/insetos.....

Total de Avariados.....

Observação: O Total de avariados é composto pelo somatório de ardidos, rancificados, mofados, danificados, descascados, chochos, brotados e danificados por insetos.

## ANEXO V

### NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA MAMONA

1. Objetivo: A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação da mamona que se destina à comercialização.
2. Definição do Produto: Entende-se por mamona as bagas provenientes da espécie *Ricinus communis*, L.
3. Conceitos: Para efeito desta norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:
  - 3.1. Defeitos: São as bagas inteiras ou pedaço de baga que se apresentam ardidas, imaturas, chuvadas, danificadas e rancificadas.
    - 3.1.1. Ardida: Baga que apresenta alteração em sua estrutura interna, com aspecto enegrecido, devido a ação do calor e umidade ou fermentação.
    - 3.1.2. Imatura: Baga que não atingiu seu desenvolvimento fisiológico completo (maturação), apresentando-se geralmente descolorida, com tamanho e densidade menores que a baga normal.
    - 3.1.3. Chuvada: Baga de mamona com aspecto opaco, devido à ação da chuva.
    - 3.1.4. Danificada: Baga que se apresenta danificada por agentes biológicos (insetos, roedores), amassada, rachada ou trincada (danos mecânicos), bem como a baga quebrada ou partida.
    - 3.1.5. Rancificada: Baga que apresenta cor interna anormal e odor desagradável, devido às características físico-químicas do óleo terem se alterado por processo oxidativo.
  - 3.2. Marinheiro: Baga de mamona que ainda preserva a cápsula, seca ou verde.
  - 3.3. Umidade: Percentual de água encontrado na amostra em seu estado original.
  - 3.4. Impureza: Detrito do próprio produto tais como cascas soltas, folhas e pedaços de caule, bem como as cápsulas das sementes.
  - 3.5. Matéria Estranha: Detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como terra, pedras, gravetos, torrões, pregos e sementes de outras espécies vegetais.
4. Classificação: A mamona será classificada em classes e tipos, segundo a sua apresentação e a qualidade respectivamente.
  - 4.1. Classe: A mamona, segundo a sua apresentação, será classificada em 2 (duas) classes:
    - 4.1.1. Seleccionada: Produto que contém no mínimo, 90% de bagas de coloração e tamanho uniformes;
    - 4.1.2. Misturada: Produto que não se enquadra na classe anterior.
  - 4.2. Tipo: A mamona, qualquer que seja a classe a que pertença, será classificada em 3 (três) tipos, segundo a qualidade do produto, definidos de acordo com os limites máximos de tolerância, estabelecidos no Anexo I da presente norma.

### 4.3. Umidade e Teor de Óleo:

4.3.1. A umidade da mamona para fins de armazenamento, não poderá exceder o limite de 10%.

4.3.2. Será facultado, mediante solicitação de análise pelo interessado, constar do Certificado de Classificação o percentual de umidade e o teor de óleo da mamona classificada.

4.4. Abaixo do Padrão: A mamona que não atender às exigências contidas no Anexo I da presente norma, será classificada como Abaixo do Padrão.

4.4.1. O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

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

4.4.1.2. Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.

### 4.5. Desclassificação:

4.5.1. Será desclassificada e proibida sua comercialização, a mamona que apresentar:

4.5.1.1. Mau estado de conservação.

4.5.1.2. Aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação;

4.5.1.3. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

4.5.2. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

## 5. Embalagem

5.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento da mamona poderão ser de material natural, sintético ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ, quanto à confecção, às dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. A mamona comercializada no atacado, deverá ser acondicionada em sacos com capacidade e no máximo 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

## 6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto, necessárias à marcação ou identificação do lote (atacado) serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2. A identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Classe;

6.2.3. Tipo;

6.2.4. Peso líquido;

6.2.5. Safra do produto (declaração do interessado);

6.2.6. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. No caso específico de comercialização à granel, em conchas ou em sacos abertos, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Tipo;

6.3.3. Preço de venda;

6.3.4. Origem, nome e endereço do produtor.

## 7. Amostragem

7.1. A retirada ou extração de amostra em lotes de mamona, será efetuada do seguinte modo:

7.1.1. Mamona Ensacada: Por furacão ou calagem ou abertura e despejo dos sacos, sendo os mesmos escolhidos inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 50 g (cinquenta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nº de sacos do lote	nº mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Mamona à Granel: A amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

7.1.2.2. Quantidades superiores a 100t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

7.2. As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

7.2.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.3. Para efeito de classificação da mamona, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 250 g (duzentos e cinquenta gramas) do produto.

## 8. Armazenagem e Meios de Transporte

8.1. Os estabelecimentos destinados à armazenagem da mamona e os meios para o seu transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto, respeitada a legislação específica vigente.

## 9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. Sua validade será de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de sua emissão.

9.3. No Certificado de Classificação devem constar, além das informações padronizadas, as seguintes indicações:

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão.

9.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

10. Considerar-se-á fraude, toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação na embalagem, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

## 11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do órgão técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente norma.

## ANEXO I

### MAMONA - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Marinheiros	Ardidos e Rancificados	DEFEITOS Danificados	Total de Defeitos
1	1,0	4	2	4	8
2	2,0	6	4	7	14
3	5,0	8	6	10	20

D.O.U., 19/02/2010