

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2011

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.010492/2009-68, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Milho na forma da presente Instrução Normativa.

Parágrafo único. Este Regulamento Técnico não se aplica ao milho pipoca, sujeito à regulamentação específica.

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do milho, considerando 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. 3º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

I - milho: os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L.;

II - grãos carunchados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam atacados por insetos considerados pragas de grãos armazenados em qualquer de suas fases evolutivas;

III - grãos avariados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam ardidos, chochos ou imaturos, fermentados, germinados, gessados e mofados:

a) ardidos: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam escurecimento total, por ação do calor, umidade ou fermentação avançada atingindo a totalidade da massa do grão, sendo também considerados como ardidos, devido à semelhança de aspecto, os grãos totalmente queimados;

b) chochos ou imaturos: os grãos desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto, sendo que os grãos pequenos e os de endosperma córneo (ponta de espiga) não serão considerados chochos ou imaturos, sendo considerados grãos normais;

c) fermentados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam escurecimento parcial do germe ou do endosperma provocado por processo fermentativo ou calor, sendo também considerados como fermentados, devido à semelhança de aspecto, os grãos que se apresentam parcialmente queimados; grãos que apresentam plúmula roxa, como característica varietal, não são considerados grãos defeituosos;

d) germinados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam início visível de germinação;

e) gessados: os grãos ou pedaços de grãos que tenham sofrido variação na sua cor natural, apresentando-se de esbranquiçado ao opaco, mostrando no seu interior todo o endosperma amiláceo com cor e aspecto de gesso (farináceo);

f) mofados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam contaminações fúngicas (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, independentemente do tamanho da área atingida, bem como os grãos ou pedaços de grãos que apresentam coloração esverdeada ou azulada no germe, produzida pela presença de fungos;

IV - grãos quebrados: os pedaços de grãos que vazarem pela peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro e ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro;

V - impurezas: pedaços de grãos que vazarem pela peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro, bem como detritos do próprio produto que ficarem retidos nas peneiras de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) e de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro, que não sejam grãos ou pedaços de grãos de milho;

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

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

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

IX - organismo geneticamente modificado (OGM): aquele cujo material genético (Ácido Desoxirribonucleico-ADN e Ácido Ribonucleico- ARN) tenha sido modificado por qualquer técnica de engenharia genética;

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

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

Parágrafo único. Os grãos de milho que apresentarem alterações ou anormalidades não mencionadas neste artigo serão considerados grãos normais.

## CAPÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 4º A classificação do milho é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º O requisito de identidade do milho é definido pela própria espécie do produto na forma disposta no inciso I do art. 3º desta Instrução Normativa.

§ 2º Os requisitos de qualidade do milho são definidos em função da consistência e do formato, da coloração do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 5º O milho será classificado em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º O milho, de acordo com a consistência e o formato do grão, será classificado nos seguintes Grupos:

I - duro: quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com as características de duro, ou seja, apresentando endosperma predominantemente córneo, exibindo aspecto vítreo; quanto ao formato, considera-se duro o grão que se apresentar predominantemente ovalado e com a coroa convexa e lisa;

II - dentado: quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com as características de dentado, ou seja, com consistência parcial ou totalmente farinácea; quanto ao formato, considera-se dentado o grão que se apresentar predominantemente dentado com a coroa apresentando uma reentrância acentuada;

III - semiduro: quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com consistência e formato intermediários entre duro e dentado; e

IV - misturado: quando não estiver compreendido nos grupos anteriores, especificando-se no documento de classificação as percentagens da mistura de outros grupos.

§ 2º O milho, de acordo com a coloração do grão, será classificado nas seguintes classes:a

I - amarela: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela;

II - branca: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos brancos; o grão de milho com coloração marfim ou palha será considerado da classe branca;

III - cores: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos de coloração uniforme, mas diferentes das classes amarela e branca; o grão de milho com ligeira variação na coloração do pericarpo será considerado da cor predominante; e

IV - misturada: constituída de milho que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

§ 3º O milho será classificado em 3 (três) Tipos de acordo com a sua qualidade e definidos pelos limites máximos de tolerâncias estabelecidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado:

TABELA 1 - Limites máximos de tolerância expressos em percentual (%)

Enquadramento	Grãos avariados		Grãos quebrados	Matérias Estranhas e Impurezas	Carunchados
	Ardidos	Total			
Tipo 1	1,00	6,00	3,00	1,00	2,00
Tipo 2	2,00	10,00	4,00	1,50	3,00
Tipo 3	3,00	15,00	5,00	2,00	4,00
Fora de Tipo	5,00	20,00	Maior que 5,00	Maior que 2,00	8,00

I - será considerado como Fora de Tipo o milho que não atender os parâmetros estabelecidos para o Tipo 3 na Tabela 1 desta Instrução Normativa:

a) o milho enquadrado como Fora de Tipo por grãos ardidos, total de avariados ou carunchados poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, ou poderá ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo;

b) o milho enquadrado como Fora de Tipo por grãos quebrados ou matérias estranhas e impurezas não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo; e

c) o milho que apresentar insetos vivos ou outras pragas de grãos armazenados não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser expurgado ou submetido à outra forma eficaz de controle antes da sua comercialização;

II - será desclassificado e proibida a sua comercialização e a sua entrada no País o milho que apresentar

na carga, no lote ou na amostra a ser analisada uma ou mais das situações indicadas a seguir:

- a) mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação;
- b) presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas;
- c) odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e
- d) limites de tolerâncias acima do estabelecido para os defeitos ardidados, total de avariados ou carunchados previstos na Tabela 1 desta Instrução Normativa para Fora de Tipo.

Art. 6º Ao ser constatada uma das características desclassificantes do produto, a entidade credenciada para a execução da classificação deverá emitir o correspondente Laudo de Classificação enquadrando o produto como Desclassificado.

Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, deve ser informado o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de classificação de fiscalização.

Art. 7º Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao destino do produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 8º No caso de o produto desclassificado poder ser utilizado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização ou destruição, se for caso, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

Art. 9º O MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, e análise para detecção de OGM, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

§ 1º O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou, ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

§ 2º O ônus das análises a que se refere o caput deste artigo será do responsável pelo produto ou do seu representante.

### CAPÍTULO III

#### DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 10. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 11. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para fins de comercialização do milho será de até 14,0% (catorze por cento).

§ 1º O milho que apresentar umidade superior à recomendada neste Regulamento Técnico poderá ser comercializado, devendo a informação relativa ao percentual de umidade constar no Documento de Classificação do produto.

§ 2º Caberá às partes interessadas ou envolvidas no processo de comercialização do produto as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto com umidade acima do previsto no caput deste artigo.

## CAPÍTULO IV

### DA AMOSTRAGEM

Art. 12. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, e a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 13. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontre, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 14. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 15. Na classificação do milho importado 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 exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 16. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela 2 desta Instrução Normativa, 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 ponto amostrado, observando-se os seguintes critérios:

Tabela 2 - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote:

Quantidade do produto 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.

Art. 17. A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à 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 extraíndo-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 5000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III - juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 18. A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 19. A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

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

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 deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 20. As amostras para classificação do milho, extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 16 a 19 desta Instrução Normativa, 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; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

Art. 21. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 16 a 19 desta Instrução Normativa deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 22. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 23. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado pelo produto.

Art. 24. O Classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura for danificado ou que tiver sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

## CAPÍTULO V

### DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 25. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do milho, deve ser observado previamente o que segue:

I - antes da realização da classificação, o Classificador deve verificar se a amostra apresenta qualquer situação desclassificante, de acordo com o previsto no inciso II, § 3º, do art. 5º, desta Instrução Normativa; e, na hipótese de constatação de qualquer situação desclassificante, ele deve emitir o correspondente Laudo de Classificação enquadrando o produto como Desclassificado e comunicar o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de classificação de fiscalização;

II - estando o produto em condições de ser classificado, utilizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), homogeneizá-la e reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, de no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito de cálculo dos percentuais de tolerâncias previstos na Tabela 1 desta Instrução Normativa;

III - do restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, deve-se obter ainda, pelo processo de quarteamento, uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas; o peso da subamostra deverá estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento utilizado para verificação da umidade e, uma vez verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

IV - da amostra de trabalho de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas), proceder à separação dos grãos quebrados e das matérias estranhas e impurezas, utilizando de maneira superposta as peneiras de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro e de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos:

a) as matérias estranhas e impurezas que ficarem retidas nas peneiras de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro e de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro serão catadas manualmente e adicionadas às que vazarem na peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro e pesadas, determinando seu percentual e anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação;

b) os pedaços de grãos que vazarem na peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro e ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro serão considerados quebrados, pesando e anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação; *(Redação dada pela Instrução Normativa 18/2012/MAPA)*

---

*Anteriores*

*Redações*

c) os pedaços de grãos que vazarem na peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro e ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) serão considerados quebrados, pesando e anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação;

V- aferir o peso da amostra que ficou retida na peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação;

VI - para a determinação dos defeitos do milho, utilizar a porção de grãos retidos na peneira de crivos circulares de 5,00 mm (cinco milímetros) de diâmetro, aferida conforme o previsto no inciso V deste artigo, identificar e separar os defeitos observando o que segue:

a) os pedaços de grãos sadios que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro não serão considerados defeitos para fins de tipificação do produto; contudo, a sua ocorrência deverá obrigatoriamente ser quantificada e informada no Documento de Classificação; *(Redação dada pela Instrução Normativa 18/2012/MAPA)*

---

*Anteriores*

*Redações*

b) separar os grãos avariados (ardidos, chochos ou imaturos, fermentados, germinados, gessados e mofados) e os grãos carunchados;(Redação dada pela *Instrução Normativa 18/2012/MAPA*)

*Redações*

*Anteriores*

c) no caso de dúvidas quanto à identificação de algum defeito no grão de milho, ele deverá ser cortado para a melhor visualização(*Acrescentado pela Instrução Normativa 18/2012/MAPA*)

VII - pesar os defeitos isoladamente e anotar no Laudo de Classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, sendo o seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir:  $\text{valor em \%} = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra de trabalho (g)}$  isenta de matérias estranhas e impurezas e grãos quebrados, determinado no inciso V deste artigo;

VIII - proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa, observando o que segue:

a) incidindo sobre o grão de milho dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade: mofado, ardido, fermentado, germinado, carunchado, chocho ou imaturo e gessado; e

b) deve-se enquadrar o produto em função do tipo inferior encontrado;

IX - para a determinação do grupo do milho, separar somente os grãos totalmente inteiros e perfeitos e aferir o peso da amostra, anotando o peso obtido no Laudo de Classificação, sendo que esse valor será utilizado posteriormente para o cálculo do percentual de grãos de cada grupo:

a) proceder à separação dos grãos de acordo com a consistência e formato do grão, observando o disposto no § 1º do art. 5º desta Instrução Normativa, pesando e anotando os valores encontrados no Laudo de Classificação, fazendo a conversão dos valores pela fórmula:  $\text{valor em \%} = \text{peso de grãos de cada grupo (g)} \times 100 / \text{peso da amostra de trabalho (g)}$ , determinado no inciso IX deste artigo; e

b) fazer constar, obrigatoriamente, no Laudo de Classificação, os percentuais de grãos de cada grupo encontrado na amostra;

X - para a determinação da classe do milho, recompor a amostra de trabalho utilizada para a determinação do grupo e aferir o peso da amostra, anotando o resultado obtido no Laudo de Classificação, sendo que esse valor será utilizado posteriormente para o cálculo do percentual de grãos de cada classe:

a) proceder à separação dos grãos de acordo com a sua coloração, observando o disposto no § 2º do art. 5º desta Instrução Normativa, pesando e anotando os valores encontrados no Laudo de Classificação, fazendo a conversão dos valores pela fórmula:  $\text{valor em \%} = \text{peso de grãos de cada classe (g)} \times 100 / \text{peso da amostra de trabalho (g)}$ , determinado no inciso X deste artigo; e

b) fazer constar, obrigatoriamente, no Laudo de Classificação, os percentuais de grãos de cada classe encontrada na amostra;

XI - caso o milho seja considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Laudo de Classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos, bem como os percentuais que constituem o Grupo ou a Classe Misturada, quando for o caso;

XII - concluir o preenchimento do Laudo de Classificação; e

XIII - revisar, datar, carimbar e assinar o Laudo de Classificação.



## CAPÍTULO VI

### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 26. No acondicionamento e no modo de apresentação do milho, deverá ser observado o que segue:

I - o milho poderá apresentar-se a granel ou embalado;

II - as embalagens utilizadas no acondicionamento do milho deverão ser de materiais apropriados; e

III - as especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do milho devem estar de acordo com a legislação específica.

## CAPÍTULO VII

### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 27. As especificações de qualidade do milho devem estar em consonância com o respectivo documento de classificação.

Art. 28. No documento de classificação do milho importado, além das informações relativas à qualidade, devem constar ainda, no mínimo, as seguintes informações:

I - país de origem;

II - lote; e

III - nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou registro no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e endereço do importador.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação, a área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá elaborar um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os parâmetros que servem de base para a classificação do milho, previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 30. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 31. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2013. *(Redação dada pela Instrução Normativa 18/2012/MAPA)*

---

*Redações*

*Anteriores*

Art. 32. Ficam revogadas a [Portaria MA nº 845, de 08 de novembro de 1976](#), e a [Portaria SDR nº 11, de 12 de abril de 1996](#).

MENDES RIBEIRO FILHO

D.O.U., 23/12/2011 - Seção 1