

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 61, 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 Pipoca na forma da presente Instrução Normativa.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do milho pipoca, 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 pipoca: os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C;

II - capacidade de expansão: relação entre o volume de pipoca estourada e o peso de grãos utilizado, expresso em ml/g;

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

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

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; 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;

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, e que mostram no seu interior 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; e

g) trincados: os grãos inteiros que apresentam trincas ou fendas visíveis a olho nu, com rompimento da película perceptível ao tato; (*Redação dada pela Instrução Normativa 4/2014/MAPA*)

Redações

Anteriores

V - grãos quebrados: os pedaços de grãos sadios que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 4,00 mm (quatro milímetros) de diâmetro;

VI - impurezas: grãos ou pedaços de grãos que vazarem pela peneira de 4 mm (quatro milímetros), bem como detritos do próprio produto, que vazarem ou ficarem retidos nessa peneira;

VII - 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;

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;

IX - 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;

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

XI - 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

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

Parágrafo único. Os grãos de milho pipoca 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 pipoca é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

§ 1º O requisito de identidade do milho pipoca 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 pipoca são definidos em função da coloração dos grãos e dos limites máximos de tolerância estabelecidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 5º O milho pipoca será classificado em Classes e Tipos, conforme o disposto nos parágrafos seguintes.

§ 1º O milho pipoca, de acordo com a coloração do grão, será classificado nas seguintes classes:

I - amarela: constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em

peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela;

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

III - cores: constituída de milho pipoca 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 pipoca com ligeira variação na coloração do pericarpo será considerado da cor predominante; e

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

§ 2º O milho pipoca será classificado em 3 (três) Tipos de acordo com a capacidade de expansão dos grãos e pelos limites máximos de tolerâncias estabelecidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo e Desclassificado:

TABELA 1 - Milho pipoca - limites de tolerância

Valor máximo expresso em percentual (%)							Valor mínimo de Capacidade de expansão ml/g
Enquadramento	Grãos avariados		Grãos quebrados	Matérias Estranhas e Impurezas		Carunchados	
	Mofados e Ardidos	Total		Insetos Mortos	Total		
Tipo 1	0,20	2,00	2,00	0,30	1,00	1,50	30
Tipo 2	0,40	3,00	2,50	0,30	1,50	2,00	30
Tipo 3	0,60	4,00	3,00	0,30	2,00	2,50	30
Fora de Tipo	1,00	6,00	4,00	0,30	2,50	3,00	Menor que 30

I - o milho pipoca enquadrado como Fora de Tipo 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;

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

d) limites de tolerâncias acima do estabelecido para os defeitos mofados e ardidos, total de avariados, quebrados, insetos mortos, total de matérias estranhas e impurezas e 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 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 como alimento ou destruição, se for o 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 verificar a ocorrência de insetos vivos e outras pragas de grãos armazenados bem como realizar 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 de insetos vivos ou outras pragas de grãos armazenados e 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 milho pipoca desclassificado por presença de insetos vivos e outras pragas de grãos armazenados só poderá ser internalizado ou comercializado após a realização do expurgo para posterior classificação.

§ 3º O ônus das análises a que se refere o caput deste artigo será do responsável pelo produto ou do seu representante.

Art. 10. No caso de uma classificação de fiscalização, quando ocorrer a desclassificação do produto por presença de insetos vivos, estes 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.

Parágrafo único. Se os insetos não permanecerem vivos até a data da realização da perícia, esse fato não invalidará a desclassificação do produto fiscalizado.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 11. O milho pipoca deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 12. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para fins de comercialização do milho pipoca será de 13,5% (treze vírgula cinco por cento).

§ 1º O milho pipoca 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 fora das condições previstas no caput deste artigo.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 13. 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. 14. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 15. 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. 16. Na classificação do milho pipoca 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. 17. 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. 18. 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 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III - juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5.000 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. 19. 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. 20. 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. 21. A amostragem em produto embalado deverá obedecer ao que segue:

I - o produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação; e

II - a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens cujo conteúdo 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.

Art. 22. As amostras para classificação do milho pipoca, extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 17 a 21 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. 23. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nos arts. 17 a 21 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.

Parágrafo único. As amostras coletadas devem ser acondicionadas em embalagens utilizadas pelo órgão de fiscalização.

Art. 24. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 25. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado pelo produto.

Art. 26. 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. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro de classificação do milho pipoca, 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, § 2º, 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 - constatada a presença de insetos vivos, o Classificador deverá recomendar o expurgo e, após esse procedimento, realizar a classificação;

III - estando o produto em condições de ser classificado, obter por homogeneização e quarteamento a amostra de trabalho, de no mínimo 125 g (cento e vinte e cinco gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido no Laudo de Classificação;

IV - do restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, deve-se obter ainda, pelo processo de quarteamento, as seguintes subamostras:

a) uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas, sendo que 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; e

b) seis subamostras de 30 g (trinta gramas) cada, pesadas em balança eletrônica digital com precisão de 0,01 g (zero vírgula zero um grama), que serão destinadas à determinação da capacidade de expansão;

V - da amostra de trabalho mencionada no inciso III deste artigo, proceder à separação das matérias estranhas e impurezas utilizando a peneira de crivos circulares de 4,00 mm (quatro milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos, observando ainda o que segue:

a) as matérias estranhas e impurezas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente e adicionadas às que vazarem, e pesadas determinando seu percentual e anotando-se o valor encontrado no Laudo de Classificação, utilizando a seguinte fórmula: valor das matérias estranhas e impurezas em % = peso das matérias estranhas e impurezas (g) x 100/peso da amostra de trabalho (g); e

b) separar os insetos mortos do total de matérias estranhas e impurezas, pesar e anotar no Laudo de Classificação o peso em gramas e seu percentual;

VI - para a determinação da classe e dos defeitos do milho pipoca, utilizar a amostra de trabalho resultante da aplicação do inciso IV deste artigo, aferindo o seu peso e 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, bem como o percentual dos defeitos encontrados:

a) proceder à separação dos grãos de acordo com a sua coloração, 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: valor em % = peso de grãos de cada classe (g) x 100/peso da amostra de trabalho (g), aferida conforme o previsto no inciso V deste artigo;

- b) fazer constar, obrigatoriamente, no Laudo de Classificação, os percentuais de grãos de cada classe encontrada na amostra;
- c) recompor os grãos da amostra de trabalho e proceder à separação dos grãos avariados (ardidos, chochos ou imaturos, fermentados, germinados, gessados, mofados e trincados), dos grãos carunchados e dos grãos quebrados;
- d) no caso de dúvidas quanto à identificação de algum defeito no grão de milho pipoca, ele deverá ser cortado para a melhor visualização;
- e) incidindo sobre o grão de milho pipoca dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade: mofado, ardido, fermentado, germinado, carunchado, trincado, chocho ou imaturo, e gessado; e
- f) pesar os defeitos isoladamente e anotar no Laudo de Classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, sendo o seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir: $\text{valor em \%} = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra de trabalho isenta de matérias estranhas e impurezas (g)}$;

VII - de posse das 6 (seis) subamostras preparadas na forma do previsto na alínea "b" do inciso IV deste artigo, determinar a Capacidade de Expansão do milho pipoca adotando os seguintes procedimentos:

- a) colocar cada subamostra em saco de papel kraft com capacidade para 3,0 kg (três quilogramas), com as seguintes características:

espessura de 0,10 mm (zero vírgula dez milímetros) a 0,15 mm (zero vírgula quinze milímetros);
gramatura de 43 (quarenta e três) a 45 g/m² (quarenta e cinco gramas por metro quadrado); e

dimensões de 160,0 x 360,0 mm (cento e sessenta por trezentos e sessenta milímetros); devendo ser dobrada a parte superior dele a 10,0 cm (dez centímetros) abaixo de sua abertura;

- b) colocar o saco contendo a amostra de milho de pipoca centralizado e com a dobra para baixo no prato giratório do forno de micro-ondas de, no mínimo, 27,0 (vinte e sete) litros, com as seguintes especificações técnicas: entre 900 e 1200 w (novecentos e mil e duzentos watts) de potência e frequência das micro-ondas de 2.450 MHz (dois mil, quatrocentos e cinquenta megahertz); *(Redação dada pela Instrução Normativa 4/2014/MAPA)*

Redações

Anteriores

- c) ligar o forno de micro-ondas sob potência máxima pelo tempo estabelecido nos testes de validação da capacidade de expansão utilizand *(Redação dada pela Instrução Normativa 4/2014/MAPA)*

Redações

Anteriores

- d) transferir a pipoca do saco para uma proveta de 2000 ml (dois mil mililitros), com graduação de 20,0 ml (vinte mililitros), utilizando um funil de metal de 22,0 cm (vinte e dois centímetros) de altura e 22,0 cm (vinte e dois centímetros) de diâmetro na abertura superior;

- e) descartar o saco utilizado no processo de obtenção da pipoca;

- f) medir o volume de pipoca, fazendo a leitura na proveta pelo nível superior, sem compactar seu conteúdo;

- g) determinar a Capacidade de Expansão (CE) de cada subamostra utilizando a fórmula: $CE = \text{volume de}$

pipoca (ml)/peso dos grãos (g); e

h) desprezar o primeiro resultado e calcular o valor da CE do lote pela média das 5 (cinco) subamostras, que será expresso em ml/g (mililitro por grama).

VIII - proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os limites de tolerância contidos na Tabela 1 desta Instrução Normativa e em função do tipo inferior encontrado;

IX - caso o milho pipoca seja considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Laudo de Classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos;

X - concluir o preenchimento do Laudo de Classificação; e

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

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 28. No acondicionamento e no modo de apresentação do milho pipoca, deverá ser observado o que segue:

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

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

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

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 29. As especificações de qualidade do milho pipoca referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 30. No caso do produto embalado e destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto: tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra "milho pipoca" ou "milho de pipoca" ou "milho para pipoca", seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou registro no Cadastro de Pessoa Física (CPF), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 31. No caso do produto a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, o tipo do produto e a sua origem, nacional ou importado.

Parágrafo único. As informações relativas à qualidade do milho pipoca a granel são aquelas constantes do

Documento de Classificação.

Art. 32. A marcação ou rotulagem do milho pipoca importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das informações contidas no inciso I e nas alíneas "a" e "b" do inciso II, ambos do artigo 30 desta Instrução Normativa, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço e CNPJ do importador.

Art. 33. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 34. A expressão referente à palavra tipo deve ser grafada por extenso, sendo que o indicativo de tipo deve ser grafado em algarismo arábico ou com a expressão Fora de Tipo, também por extenso, quando for o caso.

Art. 35. O indicativo de tipo deve ser grafado em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o conteúdo líquido previstas em legislação específica.

Art. 36. Não será admitida a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a dúvida ou erro quanto à qualidade do produto.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37. 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 requisitos de qualidade que servirão de base para a classificação do milho pipoca, previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 38. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 39. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de julho de 2012.

MENDES RIBEIRO FILHO

D.O.U., 23/12/2011 - Seção 1