

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989.

O Ministro de Estado da Agricultura, Interino, no uso de suas atribuições, e 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, resolve:

I - Aprovar a anexa Norma De Identidade, Qualidade, Apresentação e Embalagem, da Canjica de Milho, devidamente assinada pelo Secretário da Secretaria de Serviços Auxiliares de Comercialização e pelo Secretário Nacional de Abastecimento.

II - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LAZARO FERREIRA BARBOZA

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM DA CANJICA DE MILHO.

1 - OBJETIVO

A presente Norma tem por objetivo, definir as características de Identidade, Qualidade, Apresentação e Embalagem da Canjica de Milho, que se destina à comercialização interna.

2 - DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays*, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação).

3 - CONCEITOS

3.1 - UMIDADE - O percentual de água encontrado na amostra em seu estado natural.

3.2 - ISENTO DE SUBSTÂNCIA. NOCIVA A SAÚDE - Quando a ocorrência se verifica dentro dos limites previstos na legislação específica em vigor.

3.3 - OUTRAS CULTIVARES - Os grãos ou pedaços de grãos de cultivares identificáveis como diferentes da predominante.

3.4 - OUTRAS CLASSES - Grãos ou pedaços de grãos de classes diferentes da predominante.

3.5 - IMPUREZAS - São os detritos do próprio produto, tais como: pedaços de sabugo, palhas, entre outros,

3.6 - MATÉRIAS ESTRANHAS - São corpos ou detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, entre outros.

3.7 - PERICARPO OU TEGUMENTO - Camada externa que cobre o grão de milho e que pode ser incolor, marrom, alaranjado ou variegado.

3.8 - PELICULADO - O grão ou pedaço de grão, provida de pericarpo ou tegumento.

3.9 - DESPELICULADO - O grão que após o processo de escarificação não apresenta o pericarpo ou tegumento.

3.10 - DEGERMINADO - O grão ou pedaço de grão que após o processo de escarificação perdeu o germen ou parte dele.

3.11 - ESCARIFICAÇÃO - Processo manual ou mecânico que objetiva remover o pericarpo ou tegumento e o germen.

3.12 - GERMEN - Órgão responsável pela germinação do milho.

3.13 - AVARIADOS - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho, que se apresentam ardidos, mofados, carunchados ou não degerminados.

3.13.1 - Ardidos - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho que perderam a cor característica, por ação do calor e umidade ou por fermentação, em qualquer parte do grão.

3.13.2 - Mofados - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho que apresentam sinais visíveis de mofo ou embolamento de qualquer tamanho ou intensidade.

3.13.3 - Carunchados - São os grãos ou pedaços de grãos de canjica de milho, que se apresentam prejudicados por carunchos ou infestados por insetos.

3.13.4 - Não germinados - São os grãos ou pedaços de grãos de milho que, por defeito do processo de escarificação, ainda apresentam o germen.

4 - CLASSIFICAÇÃO A canjica de milho será classificada em grupos, subgrupos, classes e tipos, segundo o tamanho, presença de tegumento, coloração e qualidade.

4.1 - GRUPO De acordo com o tamanho, a canjica de milho será classificada em:

4.1.1 - Canjição - É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66mm (cinco milímetros e sessenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 3.5).

4.1.2 - Canjica extra ou canjica quatro - É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que ficarem retidos na peneira de 4,76mm (quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 4).

4.1.3 - Canjica especial ou canjica três - É o produto que contém, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 4mm (quatro milímetros) de diâmetro (TYLER 5).

4.1.4 - Canjica misturada - É o produto que não se enquadra em nenhum dos grupos anteriores.

4.2 - SUBGRUPO - De acordo com a presença ou não do tegumento ou pericarpo no grão, a canjica de milho será classificada em:

4.2.1 - Peliculado - É o produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com mais de 50% (cinquenta por cento) de tegumento.

4.2.2 - Despeliculado - O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com 50% (cinquenta por cento) do tegumento, ou menos.

4.2.3 - Misturado - É o produto que não se enquadra em nenhum dos subgrupos anteriores.

4.3 - CLASSE - De acordo com a coloração, a canjica de milho será classificada em:

4.3.1 - Amarela - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos amarelos pálidos, amarelos alaranjados, bem como os de coloração ligeiramente

vermelha ou rósea.

4.3.2 - Branca - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha.

4.3.3 - Mesclada - É o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

4.4 - TIPOS - De acordo com a qualidade do produto, a canjica de milho será classificada em 03 (três) tipos, expressos por números de um a três, definidos pelos percentuais de ocorrência de grãos carunchados, ardidos, mofados isoladamente e a soma dos avariados (carunchados, ardidos, mofados e grãos não degerminados), conforme tabela 04.

4.5- UMIDADE - Independentemente do grupo, subgrupo, classe ou tipo da canjica de milho, a umidade não poderá exceder a 13% (treze por cento).

4.5.1 - O percentual de umidade não determina tipo no produto.

4.6 - ABAIXO DO PADRÃO - Quando os percentuais de ocorrência de defeitos excederem os limites máximos de tolerância estabelecidos no tipo 3, especificados na Tabela ,04, a canjica de milho será classificada como Abaixo do Padrão.

4.6.1 - O produto classificado como abaixo do padrão, poderá ser:

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

4.6.1.2 - Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo. 4.6.1.3 - Reembalado e remarcado, para efeito de atendimento às exigências da norma:

4.7 - DESCLASSIFICADO

4.7.1 - Será desclassificado e proibida a comercialização para consumo humano ou animal a canjica de milho que apresentar:

4.7.1.1 - Mau estado de conservação;

4.7.1.2 - Presença generalizada de mofo;

4.7.1.3 - Odor estranho;

4.7.1.4 - Substâncias nocivas à saúde.

4.7.2 - O produto que apresentar insetos vivos terá suspensa temporariamente sua comercialização, até o expurgo para enquadramento em tipo.

4.7.3 - Somente será permitida a utilização do produto desclassificado para outros fins, após a devida autorização e acompanhamento do Ministério da Agricultura.

5. EMBALAGEM

5.1 - As embalagens utilizadas no acondicionamento da canjica de milho, poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro que, tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura e de acordo com a legislação específica vigente.

5.1.1 - As embalagens devem obedecer às seguintes exigências:

5.1.1.1 - Economia de custo e facilidade de manejo e transporte;

5.1.1.2 - Segurança, proteção, conservação e integridade do produto;

5.1.1.3 - Boa apresentação do produto;

5.1.1.4 - Facilidade de fiscalização da qualidade e das demais características do produto;

5.1.1.5 - Tamanho, forma, capacidade, peso e resistência;

5.1.1.6 - Facilidade de marcação ou rotulagem.

6. MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

6.1 - Toda embalagem ou lote deve constar as especificações qualitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

6.2 - Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro, ou equívoco quanto à origem geográfica, qualidade ou quantidade do produto.

6.3 - À nível de atacado, o lote deves trazer no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1 - Número do lote;

6.3.2 - Grupo;

6.3.3 - Subgrupo;

6.3.4 - Classe;

6.3.5 - Tipo;

6.3.6 - Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto;

6.4 - A nível de varejo, a marcação do produto deves trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.4.1 - Grupo;

6.4.2 - Subgrupo;

6.4.3 - Tipo;

6.4.4 - Nome ou razão social, endereço e número de registro no Ministério da Agricultura, do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

7 - AMOSTRAGEM A retirada ou extração de amostras será efetuada do seguinte modo:

7.1- CANJICA DE MILHO ENSACADA - Por furação ou calagem, na proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco da seguinte maneira:

7.1.2 - No lote - fazer a calagem em 10% (dez por cento) no mínimo, dos sacos que compõem o lote, tomados inteiramente ao acaso.

7.2 - CANJICA DE- MILHO A GRANEL

7.2.1 - Caminhões e vagões até 15t (toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

7.2.2 - Caminhões e vagões até;30t (trinta toneladas)- fazer à coleta em, no mínimo, oito pontos

diferentes;

7.2.3 - Caminhões e vagões acima de 30t (trinta toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, onze pontos diferentes;

7.3 - CANJICA DE MILHO EMPACOTADA - Será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que contém o lote.

7.4 - As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com o peso mínimo de 1kg (Um Kilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas pelo classificador responsável pelas mesmas e terão os seguintes destinos:

01 (uma) amostra para o interessado.

02 (duas) amostras para o órgão oficial de classificação, devendo obrigatoriamente, o restante da amostra, ser recolocada no lote ou devolvido ao interessado.

7.5 - Para efeito de classificação, será utilizada uma única amostra das duas em poder do Órgão Oficial de Classificação, devendo a outra permanecer como contraprova.

7.6 - A amostra será novamente homogeneizada, retirando-se 250g (duzentos e cinquenta gramas) para o respectivo trabalho de classificação.

8 - CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

8.1 - O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, de acordo com a legislação vigente,

8.2 - A sua validade será de 60 (sessenta dias) contados a partir da emissão do Certificado de Classificação.

8.3 - No Certificado de Classificação deverão constar, além das informações padronizadas, as seguintes indicações:

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

8.3.2 - Motivos que determinaram a "desclassificação" do produto.

8.3.3 - Percentagem de cada um dos grupos, subgrupos e classe, quando o produto for considerado misturado ou mesclado.

9 - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Os estabelecimentos destinados à armazenagem da canjica de milho e os meios de transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação..., respeitadas as exigências da legislação em vigor.

10 - FRAUDE

Considera-se fraude toda alteração, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto.

11 - DISPOSIÇÕES GERAIS Será de competência exclusiva do Ministério da Agricultura, através do órgão técnico competente, resolver os casos omissos por ventura surgidos na utilização da presente norma.

TABELA 1 - GRUPOS E TOLERÂNCIAS EM PESO

GRUPOS	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
CANJICÃO	80%	20%
CANJICA EXTRA OU QUATRO	80%	20%
CANJICA ESPECIAL OU TRÊS	80%	20%
MISTURADA	Especificar as percentagens dos grupos	

TABELA 2 - SUBGRUPOS E TOLERÂNCIAS EM PESO

SUBGRUPOS	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
PELICULADA	80%	20%
DESPELICULADA	80%	20%
MISTURADA	Especificar as percentagens dos grupos	

TABELA 4 - TIPOS E TOLERÂNCIAS MÁXIMAS DE DEFEITOS (em %)

TIPOS	MATÉRIAS ESTRANHASE IMPUREZAS	AVARIADOS			TOTAL
		MÁXIMO DE CARUNCHADOS	MÁXIMOS DE ARDIDOS	MÁXIMO DE MOFADOS	
1	0,5	2,0	0,5	1,0	5,0
2	1,0	4,0	1,0	2,0	10,0
3	1,5	6,0	1,5	3,0	15,0

* AVARIADOS - Somatória dos grãos carunchados, ardidos, mofados e não degerminados

D.O.U., 28/02/1989