

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.

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

Considerando a constante necessidade de atualização dos padrões de produtos hortícolas, visando melhor adequá-los à realidade do mercado, dado o enorme dinamismo que os mesmos apresentam, tanto no que tange ao surgimento de novos cultivares, como no que diz respeito à comercialização propriamente dita,

Considerando as tratativas quando das negociações no âmbito do MERCOSUL e CONASUL, no que concerne a harmonização dos padrões de produtos agrícolas, resolve:

Art. 1º Aprovar a anexa Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento, Embalagem e Apresentação do Alho, baixada pelo Secretário Nacional de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional da Produção e Defesa Vegetal.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Portaria nº 264, de 25 de abril de 1989, e demais disposições em contrário.

ANTONIO CABRERA

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DO ALHO

1. Objetivo: a presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho, para fins de comercialização.

2. Definição do Produto: entende-se por alho o bulbo da espécie *Allium sativum*

L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.

3. Conceitos: para os efeitos desta norma consideram-se:

3.1. Característica da Cultivar: atributos como a cor, o número de bulbilhos por bulbo e a forma, que identificam o produto.

3.2. Fisiologicamente Desenvolvido: o bulbo que atingiu o estágio de desenvolvimento e maturação característicos da cultivar.

3.3. Bulbo Curado: o que apresenta as túnicas, haste, disco e raízes secas.

3.4. Bulbilho: denominação correta do dente de alho.

3.5. Perfilhado: bulbo que apresenta bulbilho com crescimento da folha protetora.

3.6. Dano Mecânico: lesão ou ferimento de qualquer natureza causado por ação mecânica.

3.7. Dano por Praga ou Doença: lesão, galeria, pinta, mancha ou furo causados por pragas e/ou doenças.

3.8. Disco Estourado: o que apresenta rachamento no caule (disco ou prato).

- 3.9. Bulbo sem Túnica: o que se apresenta sem película protetora (parcial ou totalmente).
- 3.10. Bulbo com Chochamento Parcial: o que apresenta até 50% (cinquenta por cento) de seus bulbilhos murchos.
- 3.11. Bulbo Chocho: o que apresenta mais de 50% (cinquenta por cento) de seus bulbilhos murchos.
- 3.12. Brotado: bulbilho que apresenta emissão de folha pelo ápice.
- 3.13. Mofado: bulbo com bulbilho(s) com decomposição úmida devido ao ataque de fungos.
- 3.14. Bulbo Aberto: o que se apresenta aberto e deformado.
- 3.15. Bulbo Toaletado: o que se apresenta com as raízes cortadas rente ao caule, haste cortada com 10 a 20 mm de comprimento e túnica presa.
- 3.16. Diâmetro do Bulbo: é a medida em milímetros definida pelo diâmetro da maior secção transversal do bulbo.
- 3.17. Réstia: é a forma de apresentação dos bulbos em tranças.
- 3.18. Defeitos Gerais: alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica.
- 3.19. Defeitos Graves: alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença.
4. Classificação: o alho será classificado em: Grupos, de acordo com a coloração da película do bulbilho; Subgrupos, de acordo com o número de bulbilhos por bulbo; Classes, de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo; Tipos, de acordo com a percentagem de bulbos com defeitos graves e/ou gerais contidos na amostra.
- 4.1. Grupos: de acordo com a coloração da película do bulbilho, o alho será classificado em 2 (dois) grupos: Branco: quando a coloração for branca; Roxo: quando a coloração for roxa.
- 4.2. Subgrupos: de acordo com o número de bulbilhos por bulbo, o alho será classificado em 2 (dois) subgrupos: Nobre: o que apresentar de 5 a 20 bulbilhos por bulbo; Comum: o que apresentar mais de 20 bulbilhos por bulbo.
- 4.3. Classes: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, o alho será enquadrado nas classes constantes na Tabela I.

TABELA I. CLASSES DE ALHO CONFORME O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO, EXPRESSO EM MILÍMETROS

CLASSES	DIÂMETRO TRANSVERSAL (mm)
7	mais de 56
6	mais de 47 até 56
5	mais de 42 até 47
4	mais de 37 até 42
3	mais de 32 até 37

4.3.1. Classe Misturada: o alho será considerado da classe misturada quando:

- A soma das misturas das classes imediatamente superior e inferior for maior que 30% (trinta por cento);

- A mistura da classe inferior for maior que 20% (vinte por cento);

- Houver mistura de mais de duas classes na dominante.

Assim sendo, não é permitida a presença de bulbos da classe 3 nas classes 5, 6 e

7, da classe 4 nas classes 6 e 7 e da classe 5, na classe 7.

5. Tipos: qualquer que seja o grupo, subgrupo e a classe a que pertença, o alho será classificado em 3 (três) tipos: Extra, Especial e Comercial, de acordo com os percentuais de defeitos gerais e/ou graves estabelecidos na Tabela II.

TABELA II. LIMITES MÁXIMOS EM PERCENTUAIS DE TOLERÂNCIAS DE DEFEITOS POR TIPO

Tipo	Defeitos Graves						Defeitos Gerais
	Bulbo Chocho	Chocham. Parcial	Dano por Praga e/ou Doença	Brotado	Mofado	Bulbo Aberto	Agregados
Extra	0	2	0	0	0	2	5
Especial	2	6	2	2	2	3	15
Comercial	2	6	2	2	2	3	20

5.1. O defeito grave isoladamente define o tipo do produto.

5.2. O somatório dos defeitos graves fica limitado a:

- 2% (dois por cento) no tipo Extra;

- 8% (oito por cento) no tipo Especial;

- 15% (quinze por cento) no tipo Comercial. 5.3. Será desclassificado, até que seja rebeneficiado, o alho que:

- Não se enquadrar nos percentuais definidos na Tabela II;

- Apresentar mistura de grupos ou subgrupos e/ou classes.

5.4. Não será permitida a comercialização do alho que apresentar:

- Resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerâncias admitidas pela Legislação vigente;

- mau estado de conservação;

- Odor e sabor estranhos ao produto.

5.5. Classificação do Alho em Réstia: o alho em réstia para a comercialização interna será classificado em:

5.5.1. Classes: de acordo com o número de pares de bulbos por réstia conforme

Tabela III.

TABELA III . NÚMERO DE PARES DE BULBOS POR RÉSTIA

CLASSES	NÚMERO DE PARES DE BULBOS
7	6
6	7
5	8
4	10
3	15

5.5.2. Tipos: de acordo com os percentuais de defeitos estabelecidos na Tabela II desta norma.

5.5.3. O alho em réstia será desclassificado quando ocorrer as situações estabelecidas no subitem 5.3. da presente norma.

5.5.4. Aplica-se também ao alho em réstia, o disposto no subitem 5.4., desta norma.

6. Embalagem: o alho, para comercialização no mercado interno, em nível de atacado, deverá estar acondicionado em caixas de madeira e/ou sacos de polipropileno conforme estabelecido na Portaria nº 127, de 04 de outubro de 1991, do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, ou ainda, em réstia.

6.1. A caixa de madeira deverá estar limpa, ser resistente e de boa aparência, devendo ter testeiras oitavadas, com capacidade para 10 (dez) quilogramas de bulbos, e ter as seguintes dimensões internas:

- Comprimento: 500 mm
- Largura: 305 mm
- Altura: 160 mm

6.1.1. Admite-se uma tolerância de 3 (três) milímetros para mais e/ou para menos em todas as dimensões.

6.2. O saco de polipropileno deverá estar limpo, ser resistente e de boa aparência, com capacidade para conter 10 (dez) quilogramas de bulbos e ter as seguintes dimensões:

- Comprimento: 600 mm
- Largura: 350 mm

6.2.1. Admite-se uma tolerância de 3 (três) milímetros para mais e/ou para menos nas dimensões referidas no subitem anterior.

7. Para a comercialização em nível de varejo, o alho deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 100, 200, 500 ou 1000 gramas.

8. Marcação ou Rotulagem: as caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- Número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária;
- Origem do produto;

- Grupo;
- Subgrupo;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Data do acondicionamento.

9. Amostragem: a tomada da amostra no lote, far-se-á de acordo com a Tabela

IV.

TABELA IV. AMOSTRAGEM PARA CAIXAS, SACOS E RÉSTIA, CONFORME O TAMANHO DO LOTE.

NÚMERO DE VOLUMES QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO DE VOLUMES A RETIRAR
001 - 100	05
101 - 300	07
301 - 500	09
500 - 1.000	10
Acima de 1.000	15

9.1. Dos volumes coletados ao acaso, serão retirados proporcionalmente o número de bulbos, também ao acaso, para formar a amostra de trabalho e a contraprova, ambas de cem bulbos.

9.2. O restante da amostra de caixas, sacos ou réstias deverão ser recolocadas no lote ou devolvidas ao interessado, inclusive a amostra de trabalho, quando solicitada, mediante comprovação.

9.3. A contraprova deverá ser mantida em poder do órgão oficial de classificação, até o vencimento do prazo de validade do respectivo Certificado de Classificação.

10. Certificado de Classificação

10.1. O Certificado de Classificação, quando solicitado, será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.

10.2. A sua validade será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

10.3. No Certificado de Classificação deve constar, quando for o caso, além das informações padronizadas, a percentagem de cada uma das classes que compõem a classe Misturada.

11. Armazenamento e Meios de Transporte: os depósitos, armazéns e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições imprescindíveis à perfeita conservação do produto.

12. Fraude: será considerada fraude, toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto conforme legislação específica.

13. Disposições Gerais: é de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos, por ventura, surgidos na utilização da presente Norma.

HERMÍNIO MAIA ROCHA JOSÉ PEDRO GONZALES

DIRETOR DA DNDV SECRETÁRIO DA SNAD

D.O.U., 24/09/1992