

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

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.

LÁZARO FERREIRA BARBOSA

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 a 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 à saúde* - Quando a ocorrência se verifica dentro dos limites previstos da 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 classe predominante.

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

3.6. - *Matérias estranhas* - São os 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. - *Pelculado* - O grão ou pedaço de grão, provido de pericarpo ou tegumento.

3.9. - *Despelculado* - 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 emboloramento, 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 degerminados* - 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% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66 mm (cinco milímetros e sessenta e seis milésimos de milímetros) 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 4,76 mm (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 4 mm (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. - *Películado* - 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. - *Despelículado* - É 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 de 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. - Comercializado 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 deverá 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 deverá 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 30 g (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 15 t (toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

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

7.2.3. - Caminhões e vagões acima de 30 t (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 1 Kg (um quilograma) 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 contra-prova.

7.6. - A amostra será novamente homogeneizada, retirando-se 250 g (duzentas 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 SUBGRUPOS
PELICULADA	80%	20%
DESPELICULADA	80%	20%
MISTURADA	Especificar as percentagens dos grupos	

TABELA 3 - CLASSES E TOLERÂNCIAS EM PESO

CLASSES	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS CLASSES
AMARELA	95%	5%
BRANCA	95%	5%
MESCLADA	Especificar as percentagens dos grupos	

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

Tipos	Matérias estranhas e impurezas	* AVARIADOS			TOTAL
		Máximo de Carunchados	Máximo 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.

Of. nº 28/89.