



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

**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 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 gérmen, 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 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 classe 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, provido de pericarpo ou tegumento.

### **3.9 Despeliculado**

O grão que após o processo de esscarificação não apresenta o pericarpo ou tegumento.

### **3.10 Degerminado**

O grão ou pedaço de grão que após o processo de esscarificação perdeu o gérmen ou parte dele.

### **3.11 Escarificação**

Processo manual ou mecânico que objetiva remover o pericarpo ou tegumento e o gérmen.

### **3.12 Gérmen**

Órgão responsável pela germinação do milho.

### **3.13 Avariados**

São 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 grão 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 esscarificação, ainda apresentam o gérmen.

## **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 fiquem retidos na peneira de 5,66 mm (cinco milímetros e sessenta e seis centésimos 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 fiquem retidos na peneira de 4,76 mm (4 milímetros e setenta e seis centésimos de milímetros) 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 fiquem 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 de 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**

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) de 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 4.

#### **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 4, 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 o 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 suspensão 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 matérias 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 as 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 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** A 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 do Ministério da Agricultura, do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

## **7 AMOSTRAGEM**

A retirada ou extração de amostra 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 15t (quinze toneladas) fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

**7.2.2** Caminhões e vagões até 30t (trinta 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) o 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 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 contraprova.

7.6 A amostra será novamente homogeneizada, retirando-se 250 g (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 porventura surgidos na utilização da presente norma.

**Tabela 1 - Grupos e Tolerâncias em Peso**

<b>GRUPOS</b>	<b>TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO</b>	<b>TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS</b>
Canjição	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**

<b>SUBGRUPOS</b>	<b>TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO</b>	<b>TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS</b>
Peliculada	80%	20%
Despeliculada	80%	20%
Misturada	Especificar as percentagens dos subgrupos	

**Tabela 3 - Classes e Tolerâncias em Peso**

<b>CLASSES</b>	<b>TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO</b>	<b>TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTRAS CLASSES</b>
Amarela	95%	5%
Branca	95%	5%
Mesclada	Especificar as percentagens da mistura	

**Tabela 4 - Tipos e Tolerâncias Máximas de Defeitos (em %)**

<b>Tipos</b>	<b>Matérias Estranhas e Impurezas</b>	<b>Avariados</b>			
		<b>Máximo de Carunchados</b>	<b>Máximo de Ardidos</b>	<b>Máximo de Mofados</b>	<b>Total</b>
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** - Somatório dos grãos carunchados, ardidos, mofados e não degerminados. (Of. nº 20/89)