



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DE JUNHO DE 2005.

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, 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 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo no 21000.012996/2004-16, resolve:

Art. 1º. Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO, conforme o anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º. Este Regulamento Técnico será aplicável à Farinha de Trigo orgânica ou não orgânica e à que for proveniente de trigo geneticamente modificado, quando for o caso.

Parágrafo único. Para ser classificada, a Farinha de Trigo orgânica e a que for proveniente de trigo geneticamente modificado deverão cumprir, previamente, todos os trâmites necessários à sua identificação, atestando-a como tal.

Art. 3º. O presente Regulamento se aplicará ao controle de qualidade da Farinha de Trigo destinada à comercialização interna e à importação.

Parágrafo único. Este Regulamento também será aplicado à Farinha de Trigo destinada à exportação, quando solicitado pelo interessado.

Art. 4º. Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, responsável pelo controle de qualidade de produtos de origem vegetal, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização do presente Regulamento.

Art. 5º. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 30 (trinta) dias após a sua publicação.

LUÍS CARLOS GUEDES PINTO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO

1. Objetivo: este Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da Farinha de Trigo.

2. Conceitos:

2.1. Farinha de Trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum*L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

2.1.1. O presente Regulamento não se aplica às Farinhas elaboradas com grãos de trigo da espécie *Triticum durum* Desf.

2.2. Farinha de Trigo Integral: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

2.3. Farinha de Trigo adicionada de outros vegetais: produto elaborado à base de farinha de trigo adicionado de outros produtos vegetais.

2.4. Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana: produto que pode conter ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, apropriados para a produção de pães, bolos, tortas, massas, empadas, quitutes, pizzas ou outros produtos típicos de confeitaria, que com adição de água ou fermento ou ovos ou gordura ou outros ingredientes, e preparado segundo as instruções presentes na embalagem, deve produzir o produto típico designado na rotulagem, sem a necessidade de adição de outros aditivos alimentares.

2.5. Ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Aditivos Alimentares: substâncias autorizadas pelo Ministério da Saúde que são adicionadas à Farinha de Trigo e que têm por objetivo ajustar e padronizar a qualidade funcional da farinha para determinado fim ou, ainda, para melhorar as características do produto final.

2.7. Coadjuvante de Tecnologia: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica, durante o tratamento ou elaboração, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.

2.8. Teor de Cinzas: percentual de matéria mineral presente no produto.

2.9. Granulometria: distribuição dimensional das partículas do produto.

2.10. Teor de Proteína: percentual de proteína contida no produto.

2.11. Acidez Graxa: acidez oriunda da degradação dos lipídeos (gorduras) da Farinha de Trigo, que sofrem alterações dependendo das condições do produto e do armazenamento.

2.12. Umidade: percentual de água contido na amostra do produto.

2.13. Matérias macroscópicas: são aquelas que podem ser detectadas por observação direta (olho nu) sem auxílio de instrumentos ópticos.

- 2.14. Matérias microscópicas: são aquelas que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos.
- 2.15. Substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que se saiba ou se presuma serem nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes.
- 2.16. Isento de substâncias nocivas à saúde: quando o produto não apresenta contaminação ou cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica vigente.
- 2.17. Lote: quantidade de produtos com as mesmas especificações de identidade, qualidade e apresentação, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.
- 2.18. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger e facilitar o transporte e o manuseio do produto.
- 2.19. Produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem, pronto para ser oferecido ao consumidor.

3. Classificação e Tolerâncias.

3.1. Classificação: a Farinha de Trigo será classificada em Tipos.

3.1.1. Tipos: a Farinha de Trigo será classificada em 03 (três) Tipos de acordo com os limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1 do presente Regulamento.

Tabela 1. Limites de tolerância para a Farinha de Trigo.

Tipos	Teor de Cinzas* (Máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (Mínimo)	Acidez Graxa(mg de KOH/100g do produto) (Maximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,8%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,5%	100	15.0%
Tipo 2	1,4%		8,0%		
Integral	2,5%		-		

* Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

3.2. Fora de Tipo: será considerada como Fora de Tipo toda Farinha de Trigo que não se enquadrar nos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

4. Requisitos Gerais: a Farinha de Trigo deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

4.1. Outros requisitos: não será permitida a comercialização de Farinha de Trigo que apresentar características macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente.

5. Modo de Apresentação: a Farinha de Trigo pode ser comercializada a granel, ensacada ou empacotada.

6. Acondicionamento: as embalagens utilizadas no acondicionamento da Farinha de Trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto.

6.1. As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

7. Rotulagem.

7.1. Produto embalado para a venda direta à alimentação humana: a marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

7.1.1. Relativas à classificação:

7.1.1.1. Tipo

7.1.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.1.2.1. Denominação de venda do produto.

7.1.2.1.1. Para a Farinha de Trigo adicionada de outros vegetais, a denominação de venda deverá estar identificada na rotulagem de forma clara com a expressão “Farinha de Trigo com + o nome comum da espécie adicionada”.

7.1.2.1.2. Para os Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana conceituados por este Regulamento Técnico, deverão constar de rótulo adequado a lista de ingredientes, modo de preparo do produto final e seu uso proposto, com a denominação “Mistura para + uso a que se propõe o produto final”.

7.1.2.1.3. Quando a farinha de trigo for empregada na produção de massas alimentícias, será permitido o uso da designação "de sêmola" ou "de semolina" quando a matéria-prima empregada atender às especificações contidas na Tabela 1 deste Regulamento Técnico para a Farinha de Trigo do Tipo 1.

7.1.2.2. Razão social do embalador, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

7.1.2.3. Lote: o lote deverá ser identificado por meio de um código chave de responsabilidade do embalador precedido da letra “L” ou a data de fabricação, de embalagem ou de prazo de validade, na forma definida na legislação específica vigente.

7.2. Produto a granel: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

7.2.1. Relativas à classificação:

7.2.1.1. Tipo.

7.2.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.2.2.1. Denominação de venda do produto.

7.2.2.2. Razão social do fabricante, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

7.3. Produtos importados: além das exigências previstas para o item 7.1. ou 7.2., o produto importado deverá apresentar ainda as seguintes informações:

7.3.1. País de origem.

7.3.2. Nome e endereço do importador.

7.4. A rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente.

7.4.1. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

8. O descumprimento do estabelecido neste Regulamento Técnico implica as sanções previstas em legislação específica vigente.

9. Métodos analíticos: os métodos analíticos são definidos em atos complementares, após oficialização pela área competente do MAPA.