

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM E MARCAÇÃO DO AMENDOIM

1. OBJETIVO

1.1 - A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem e marcação do amendoim que se destina à comercialização interna.

2. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

2.1 – Entende-se por amendoim o produto proveniente da espécie Arachis hypogaea, L.

3 CONCEITOS

Para efeito desta norma e termos usados nas presentes especificações considera-se:

3.1 - Grãos Defeituosos - grãos que se apresentam ardidos, brotados, chochos, danificados, despeliculados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, peliculados e rancificados.

3.1.1 - Ardido - grão ou pedaço de grão que apresenta alteração em sua coloração normal, causada pela ação excessiva do calor e umidade ou fermentação

3.1.2 - Mofado - grão ou pedaço de grão contaminado por fungos (bolores), apresentando a olho nu, aspecto aveludado ou algodoento.

3.1.3 -Rancificado - grão ou pedaço de grão que apresenta cor anormal odor desagradável, devido às características físico-químicas do óleo terem se alterado por processo oxidativo.

3.1.4 – Brotado - grão que se apresenta visivelmente germinado, caracterizando inclusive, o rompimento da película.

3.1.5 - Danificado - grão que apresenta danos causados por agentes biológicos (insetos em qualquer de suas fases evolutivas, roedores, ácaros), assim como danificado por diferentes causas (danos mecânicos e outros).

3.1.6 - Partido ou Quebrado - cotilédone (banda), pedaço ou fragmento de grão de amendoim, qualquer que seja o seu tamanho.

3.1.7 - Chocho - grão que se apresenta enrugado, praticamente desprovido de massa interna e enrijecido.

3.1.8- Imaturo - grão que não atingiu o seu desenvolvimento fisiológico (maturação), apresentando-se geralmente descolorido e menor que o grão normal, maduro, da classe à qual pertence.

3.1.9 - Despeliculado - grão que se apresenta desprovido de sua película, parcial ou totalmente.

3.1.10 - Peliculado - grão que se apresenta provido de sua película, parcial ou totalmente.

3.2 –Impurezas - detritos do próprio produto, tais como hastes, cascas, películas, rabiças que se encontram destacadas das vagens, entre outros.

3.3- Matérias Estranhas - corpos de qualquer natureza estranhos ao produto, tais como areia, fragmentos de madeira, bagaço de cana, grãos ou sementes de outras espécies, sujidades, restos de insetos, entre outros.

3.4 - Renda - é a relação entre o peso do amendoim descascado e o seu peso em casca.

3.5 - Umidade - é o percentual de água encontrado na amostra ao seu estado original, submetida à análise.

3.6 – Vagem Escura ou Corroída - é aquela que tem a cor da casca alterada em relação à cor predominante do restante da amostra, apresentando-se escura ou corroída devido à ação de agentes climáticos ou biológicos (fungos, insetos, outros).

3.7 - Vagem Quebrada - é aquela que se apresenta rachada (danos mecânicos), faltando pedaços, amassada, mas que conserva os grãos.

3.8 - Aflatoxina - metabólico tóxico do fungo Aspergillus flavus, também produzido por outros fungos, capazes de provocar efeitos tóxicos no homem e nos animais.

4. CLASSIFICAÇÃO

O amendoim será classificado em grupos, subgrupos, classes, subclasses e tipos, segundo sua forma de apresentação, preparo, tamanho dos grãos, cor da película e qualidade.

4.1 - Grupos - O amendoim, segundo sua forma de apresentação será classificado em 2 (dois) grupos:

4.1.1 –Amendoim em casca - é o produto em vagem natural, depois de colhido.

4.1.2 – Amendoim Descascado – é o produto desprovido de sua vagem natural por processo tecnológico adequado.

4.2 - Subgrupos

4.2.1 - O amendoim em casca segundo seu preparo será ordenado em 3 (três) subgrupos:

4.2.1.1 -Comum - é o produto em vagem submetido ao processo de abanação ou pré-limpeza.

4.2.1.2 - Ventilado - é o produto em vagem que por processo mecânico (ventilação) teve separado parte das impurezas e matérias estranhas.

4.2.1.3 - Selecionado e Catado à Mão (H.P.S.) - é o produto que depois de selecionado mecanicamente, foi catado a mão, objetivando melhoria de sua qualidade.

4.2.2 - O amendoim descascado, segundo o processo de beneficiamento, será ordenado em 4 (quatro) subgrupos:

4.2.2.1 - Bica Corrida (Industrial) - é o produto que foi submetido simplesmente ao processo de descascamento.

4.2.2.2 - Selecionado (Moreirado) - é o produto que foi submetido ao processo de descascamento, com pré-limpeza, ventilação e peneiramento.

4.2.2.3 - Selecionado e catado à mão - é o produto que, depois de descascado e selecionado mecanicamente, foi catado a mão, objetivando melhoria de qualidade.

4.2.2.4 - Despeliculado - é o produto descascado e despeliculado mecanicamente.

4.3 - Classes - o amendoim em casca e o amendoim descascado, segundo o tamanho dos grãos, serão classificados em 3 (três) classes:

4.3.1 - Graúdo - quando contiver menos de 114 grãos por 100 gramas;

4.3.2 -Médio - quando contiver de 114 a 210 grãos por 100 gramas;

4.3.3 - Miúdo - quando contiver mais de 210 grãos por 100 gramas.

4.4 - Subclasses - o amendoim em casca e o amendoim descascado, segundo a cor da película dos grãos, serão classificados em 4 (quatro) subclasses:

4.4.1 - Vermelha - constituída de amendoim que contém, no mínimo, 90% em peso de grãos com película de coloração vermelha clara ou escura e roxa.

4.4.2 - Clara - constituída de amendoim que contém no mínimo, 90% em peso de grãos com película de coloração amarela, variando do creme claro ao escuro.

4.4.3 - Bicolor - constituída de amendoim que contém no mínimo 90% em peso de grãos com película de 2 (duas) cores.

4.4.4 - Mesclada - constituída de amendoim que não se enquadra nas exigências das subclasses anteriores, apresentando-se como uma mistura de subclasses.

4.5 – Tipos

4.5.1 - O amendoim em casca, observadas as características dos seus subgrupos, será classificado, de acordo com sua qualidade, em tipos, conforme os Anexos I, II e III, da presente norma.

4.5.2 - O amendoim descascado, observadas as características de seus subgrupos, será classificado, de acordo com sua qualidade, em tipos, conforme os Anexos IV, V e VI, da presente norma.

4.6 - Renda

4.6.1 - Aos subgrupos do amendoim em casca, serão atribuídos rendas (peso em grãos no processo de descascamento), expressas em porcentagem.

4.6.2 - O valor percentual dos defeitos dos grãos, estabelecido no amendoim em casca, será efetuado sobre a renda do produto.

4.7 – Umidade, Matéria Estranha e Impureza

4.7.1 – A umidade será apurada sobre a amostra em seu estado original e determinada em estufa de ar até peso constante, de acordo com os métodos oficializados pelo Ministério da Agricultura conforme a Portaria nº 234 de 04.08.80, ou em aparelhos que dêem resultados equivalentes.

4.7.2 - Os limites máximos de tolerância para o teor de umidade e o percentual de matérias estranhas e impurezas, admitidos para o enquadramento do produto em cada um dos seus subgrupos, estão estabelecidos nos Anexos de I a VI da presente norma.

4.7.2.1 - O teor de umidade e o percentual de matérias estranhas e impurezas encontrados na amostra são determinantes para a definição dos subgrupos do amendoim, não interferindo, contudo, na tipificação do produto.

4.7.2.2 - Para o caso específico do subgrupo comum do amendoim em casca, o valor percentual que exceder os limites máximos referidos no subitem 4.7.2. poderá ser considerado para o correspondente desconto no peso líquido do lote.

4.8 – Enquadramento nos Subgrupos

4.8.1 – Qualquer que seja o grupo do amendoim, devem ser observados para o enquadramento nos subgrupos, os seguintes critérios:

4.8.1.1 - preparo ou benefício;

4.8.1.2 - teor de umidade;

4.8.1.3 - percentual de matérias estranhas e impurezas.

4.8.2 - O amendoim, em casca ou descascado, que pelo seu preparo ou benefício, teor de umidade e o percentual de matérias estranhas e impurezas, não atender o estabelecido para determinado subgrupo, conforme o caso, pode ser:

4.8.2.1 - seco ou rebeneficiado para efeito de enquadramento;

4.8.2.2 - classificado ou enquadrado em subgrupo imediatamente inferior.

4.9 - Desclassificação

4.9.1 - Será desclassificado e proibida a comercialização, para fins de alimentação humana ou animal, o amendoim "in natura" que apresentar:

4.9.1.1 - mau estado de conservação;

4.9.1.2 - aspecto generalizado de mofo, fermentação e rancificação;

4.9.1.3 - odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto;

4.9.1.4 - substâncias nocivas à saúde;

4.9.1.5 - sementes tóxicas que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto;

4.9.1.6 - resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes, acima dos limites de tolerância estabelecidos pela legislação específica em vigor;

4.9.1.7 - teor de aflatoxina acima do limite estabelecido pela legislação em vigor.

4.9.2 - Será de competência do Ministério da Agricultura juntamente com a autoridade sanitária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado que, de acordo com as condições apresentadas, poderá ser:

4.9.2.1 - rebeneficiado, no caso específico do amendoim com sementes tóxicas que possam ser extraídas pelo benefício ou limpeza do produto;

4.9.2.2 - destinado à indústria de óleo, no caso específico do amendoim com excesso no teor de aflatoxina;

4.9.2.3 - desnaturado e encaminhado para uso industrial (adubo, cola, outros);

4.9.2.4 - condenado e destinado ao aterro sanitário, quando o grau de injúria não permitir qualquer aproveitamento do produto.

4.10- Aflatoxina - é obrigatória a análise de aflatoxina do produto "in natura", torta e farelo, destinados ao consumo humano ou animal, efetuada em laboratório credenciado e de acordo com método de análise e plano de amostragem oficiais aprovados pelo Ministério da Saúde.

4.10.1 - O produto destinado a óleo (tipo industrial) está dispensado da análise de aflatoxina.

5. AMOSTRAGEM

A retirada ou extração de amostras do amendoim será efetuada do seguinte modo:

5.1 – Amendoim Ensacado - pela abertura ou despejo de no mínimo 10% dos sacos escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote e numa quantidade mínima de 30 gramas de cada saco.

5.2 – Amendoim a Granel - por meio de conchas, pás ou recipientes similares e obedecendo os seguintes critérios:

5.2.1 - Em intervalos regulares de tempo, quando realizada em equipamentos de transporte (esteiras, redler, outros) ou em cada válvula de descarga no caso da transilagem obrigatória para amostragem em silos e armazéns graneleiros, sempre na quantidade mínima de 40 Kg para cada série de 500 toneladas ou fração.

5.2.2 – Em intervalos regulares de tempo, durante a descarga de veículos (caminhões e vagões) nas seguintes quantidades mínimas:

5.2.2.1 - veículos com até 15 t: coleta-se no mínimo 5 Kg;

5.2.2.2 - veículos com 15 a 30 t: coleta-se no mínimo 10Kg;

5.2.2.3 - veículos com mais de 30 t: coleta-se no mínimo 15Kg.

5.3 - As amostras, assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo 3 (três) alíquotas, com o peso mínimo de 1 (um) quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

5.3.1 - Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado 2 (duas) ficarão com o Órgão de Classificação e o restante da amostragem será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

5.4 - A amostra para efeito de classificação será de 250 gramas para o amendoim em casca ou descascado.

6. EMBALAGENS

6.1 - As embalagens utilizadas no acondicionamento do amendoim devem ser de fibras naturais, materiais sintéticos ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura.

6.2 - O amendoim, quando comercializado no atacado, será acondicionado em sacos com capacidade para 25 e 50,kg (vinte e cinco e cinqüenta quilogramas), para o amendoim em casca e descascado, respectivamente, em peso líquido do produto.

6.3 - As embalagens do amendoim ,quando comercializado no varejo, devem obedecer as normas específicas do INMETRO, observando:

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

6.3.2 - segurança, proteção, conservação e integridade do produto;

6.3.3 -Boa apresentação do produto;

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

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

6.3.6 - Facilidade de marcação ou rotulagem.

6.4 - O material plástico, utilizado na confecção das embalagens para o amendoim comercializado no varejo, deve ser obrigatoriamente incolor e transparente.

6.5 - Dentro de um mesmo lote, é obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e possuam idêntica capacidade de acondicionamento.

7. MARCAÇÃO

7.1 - As especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

7.2 - A nível de atacado, a identificação do lote deve trazer" no mínimo, as seguintes indicações:

7.2.1 - Número do lote;

7.2.2 - Grupo;

7.2.3 - Subgrupo;

7.2.4- Classe;

7.2.5- Tipo;

7.2.6 - Renda;

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

7.2.8 - Identificação do responsável pelo produto (nome, endereço ou número de registro do estabelecimento);

7.2.9 - Peso líquido.

7.3- A nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas marcadas, rotuladas ou etiquetadas, obrigatoriamente, na vista principal, na posição horizontal em relação à borda superior ou inferior da embalagem, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, contendo, no mínimo , as seguintes indicações:

7.3.1 - Subgrupo;

7.3.2 - .Classe;

7.3.3 - Tipo;

7.3.4 - Peso líquido do produto;

7.3,5 - Nome, endereço e registro no Ministério da Agricultura do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

7.4 - No caso específico da comercialização feita a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação, colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

7.4.1 - Classe;

7.4.2 – Tipo;

7.4.3 - Renda;

7.4.4 - Preço de venda;

7.5 - Não será permitido na marcação das embalagens o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco quanto a origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

7.6 - Os indicativos de subgrupo, classe e tipo, utilizados na marcação, serão , grafados em cores contrastantes às do produto ou "fundo" das embalagens, quando for o caso, e em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas no quadro abaixo:

ÁREA DA VISTA PRINCIPAL (cm ²) (ALTURA X LARGURA)	ALTURA MÍNIMA DAS LETRAS E NÚMEROS (mm)
a) até 40	1,5
b) maior que 40 até 170	3,0
c) maior que 170 até 650	4,5
d) maior que 650 até 2.600	6,0
e) maior que 2.600	12,5

7.6.1 - A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder a 3x1. (Exemplo: se a altura for 3mm, a largura deve ser 1mm).

7.7 - A especificação qualitativa referente ao subgrupo e classe deve ser grafada por extenso, e, quanto ao tipo, em algarismo arábico.

7.8 - A marcação obrigatória da quantidade do produto será precedida das expressões "Peso Líquido" ou "Peso Liq."

8. CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

8.1 - O Certificado de Classificação será emitido pelos Órgãos Oficiais de Classificação, devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

8.2 - O Certificado de classificação, conforme o grupo do amendoim, tem os seguintes prazos de validade, contados a partir da data de sua emissão:

8.2.1 - Amendoim descascado60 (sessenta) dias;

8.2.2 - Amendoim em casca..... 90 (noventa) dias.

8.3 - No certificado de Classificação deve 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 - Porcentagem de cada uma das subclasses que compõem a subclasse mesclada.

8.3.4 - Renda do amendoim em casca expressa em porcentagem.

8.3.5 - Percentual de matérias estranhas e impurezas encontrado no produto.

9. CERTIFICADO DE ANÁLISE DE AFLATOXINA

9.1 - O Certificado de Análise de Aflatoxina será emitido pelos laboratórios competentes, devidamente credenciados pelo Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, bem como pelos órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal.

10. ARMAZENAGEM E MEIOS DE TRANSPORTE

10.1 - Os depósitos de armazenamento e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do amendoim.

10.2 - Respeitada a legislação específica vigente; as empresas armazenadoras, quando do recebimento do produto, devem observar os Índices de umidade estabelecidos na presente norma.

11.FRAUDE

Será considerada fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

É de competência exclusiva do órgão técnico do Ministério da Agricultura:

12.1 – Estudar as reivindicações definidas no item 5.

12.2 - Resolver os casos omissos por ventura surgidos na utilização da presente norma.

ANTONIO DE ALBUQUERQUE MARANHÃO
Secretário da SESAC/SNAB

RENATO ZANDONADI
Secretário da SNAB/MA

ANEXO I AMENDOIM EM CASCA-SUBGRUPO COMUM (Limites máximos de tolerância - % em peso)

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	GRÃOS ARDIDOS MOFADOS RANCIFICADOS	DEMAIS GRÃOS DEFEITUOSOS	CASCAS ESCURAS CORROÍDAS E QUEBRADAS
1	12	3	5	15	60
2	12	3	5	15	-
3	12	4	15	-	-

OBS.: 1º) Os tipos 1, 2 e 3, em linguagem comercial, correspondem ao amendoim com aproveitamento de casca, aproveitamento de grãos e industrial, respectivamente.

2º) O amendoim que pelos seus atributos qualitativos não se enquadrar nos tipos 1 e 2, será automaticamente considerado industrial ou tipo 3.

3º) Os valores percentuais de grãos ardidos, mofados e rancificados que excederem os limites máximos de tolerância estabelecidos para o tipo 3 ou industrial, poderão ser considerados para o desconto no peso líquido do lote.

4º) O percentual de umidade, matérias estranhas e impurezas que exceder os, limites máximos de tolerância admitidos, poderá ser descontado no peso líquido do lote.

ANEXO II AMENDOIM EM CASCA-SUBGRUPO VENTILADO (Limites máximos de tolerância - % em peso)

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	GRÃOS ARDIDOS MOFADOS RANCIFICADOS	DEMAIS GRÃOS DEFEITUOSOS	VAGENS ESCURAS CORROÍDAS QUEBRADAS
1	10	2	2	8	8
2	10	32	3	9	10
3	10	2	4	10	12

ANEXO III
AMENDOIM EM CASCA-SUBGRUPO SELECIONADO E CATADO À MÃO(HPS)
(Limites máximos de tolerância - % em peso)

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	GRÃOS ARDIDOS MOFADOS RANCIFICADOS	DEMAIS GRÃOS DEFEITUOSOS	VAGENS ESCURAS E CORROÍDAS	VAGENS QUEBRADAS
1	10	1	0,50	2,50	3,00	1
2	10	1	1,00	4,50	5,00	2
3	10	1	1,50	6,50	7,00	3

ANEXO IV
AMENDOIM DESCASCADO
(Limites máximos de tolerância - % em peso)

SUBGRUPO	TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	MOFADOS RANCIFICADOS ARDIDOS	DEMAIS DEFEITOS
BICA CORRIDA OU INDUSTRIAL	único	12	2	8	20
SELECIONADO (moreirado)	1	9	1	3	8
	2	9	1	4	12

ANEXO V
AMENDOIM DESCASCADO – SUBGRUPO SELECIONADO E CATADO À MÃO (HPS)
(Limites máximos de tolerância - % em peso)

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	ARDIDOS MOFADOS RANCIFICADOS	DANIFICADOS	BROTADOS CHOCHOS IMATUROS	PARTIDOS QUEBRADOS DESPELICULADOS
1	8	0,5	0,50	0,50	2	1
2	8	0,5	1,50	1,50	3	2
3	8	0,5	2,50	2,50	4	3

ANEXO VI
AMENDOIM DESCASCADO – SUBGRUPO DESPELICULADO
(Limites máximos de tolerância - % em peso)

TIPO	UMIDADE	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	ARDIDOS MOFADOS RANCIFICADOS	DANIFICADOS	BROTADOS CHOCHOS IMATUROS	PARTIDOS QUEBRADOS PELICULADOS
1	8	0,2	0,50	1	2	3
2	8	0,2	1,00	3	4	5
3	8	0,2	1,00	5	6	7