

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, EMBALAGEM, MARCAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA MAMONA

1. Objetivo: A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, embalagem, marcação e apresentação da mamona que se destina à comercialização.

2. Definição do Produto: Entende-se por mamona as bagas provenientes da espécie *Ricinus communis*, L.

3. Conceitos: Para efeito desta norma e termos usados nas presentes especificações, considera-se:

3.1. Defeitos: São as bagas inteiras ou pedaço de baga que se apresentam ardidas, imaturas, chuvadas, danificadas e rancificadas.

3.1.1. Ardida: Baga que apresenta alteração em sua estrutura interna, com aspecto enegrecido, devido a ação do calor e umidade ou fermentação.

3.1.2. Imatura: Baga que não atingiu seu desenvolvimento fisiológico completo (maturação), apresentando-se geralmente descolorida, com tamanho e densidade menores que a baga normal.

3.1.3. Chuvada: Baga de mamona com aspecto opaco, devido à ação da chuva.

3.1.4. Danificada: Baga que se apresenta danificada por agentes biológicos (insetos, roedores), amassada, rachada ou trincada (danos mecânicos), bem como a baga quebrada ou partida.

3.1.5. Rancificada: Baga que apresenta cor interna anormal e odor desagradável, devido às características físico-químicas do óleo terem se alterado por processo oxidativo.

3.2. Marinheiro: Baga de mamona que ainda preserva a cápsula, seca ou verde.

3.3. Umidade: Percentual de água encontrado na amostra e seu estado original.

3.4. Impureza: Detrito do próprio produto tais como cascas soltas, folhas e pedaços de caule, bem como as cápsulas das sementes.

3.5. Matéria Estranha: Detrito de qualquer natureza estranho ao produto, tais como terra, pedras, gravetos, torrões, pregos e sementes de outras espécies vegetais.

4. Classificação: A mamona será classificada em classes e tipos, segundo a sua apresentação e a qualidade respectivamente.

4.1. Classe: A mamona, segundo a sua apresentação, será classificada em 2 (duas) classes:

4.1.1. Selecionada: Produto que contém no mínimo, 90% de bagas de coloração e tamanho uniformes;

4.1.2. Misturada: Produto que não se enquadra na classe anterior.

4.2. Tipo: A mamona, qualquer que seja a classe a que pertença, será classificada em 3 (três) tipos, segundo a qualidade do produto, definidos de acordo com os limites máximos de tolerância, estabelecidos no Anexo I da presente norma.

4.3. Umidade e Teor de Óleo:

4.3.1. A umidade da mamona para fins de armazenamento, não poderá exceder o limite de 10%.

4.3.2. Será facultado, mediante solicitação de análise pelo interessado, constar do Certificado de Classificação o percentual de umidade e o teor de óleo da mamona classificada.

4.4. Abaixo do Padrão: A mamona que não atender às exigências contidas no Anexo I da presente norma, será classificada como Abaixo do Padrão.

4.4.1. O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

4.4.1.1. Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

4.4.1.2. Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.

4.5. Desclassificação:

4.5.1. Será desclassificada e proibida sua comercialização, a mamona que apresentar:

4.5.1.1. Mau estado de conservação.

4.5.1.2. Aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação;

4.5.1.3. Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

4.5.2. Será de competência do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado.

5. Embalagem

5.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento da mamona poderão ser de material natural, sintético ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

5.2. É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

5.2.1. Limpeza;

5.2.2. Resistência;

5.2.3. Bom estado de conservação e higiene;

5.2.4. Garantam as qualidades comerciais do produto;

5.2.5. Atendam as especificações oficiais de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ, quanto à confecção, às dimensões e capacidade de acondicionamento.

5.3. A mamona comercializada no atacado, deverá ser acondicionada em sacos com capacidade e no máximo 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

6. Marcação

6.1. As especificações qualitativas do produto, necessárias à marcação ou identificação do lote (atacado) serão retiradas do Certificado de Classificação.

6.2. A identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

6.2.1. Número do lote;

6.2.2. Classe;

6.2.3. Tipo;

6.2.4. Peso líquido;

6.2.5. Safra do produto (declaração do interessado);

6.2.6. Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

6.3. No caso específico de comercialização à granel, em conchas ou em sacos abertos, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

6.3.1. Produto;

6.3.2. Tipo;

6.3.3. Preço de venda;

6.3.4. Origem, nome e endereço do produtor.

7. Amostragem

7.1. A retirada ou extração de amostra em lotes de mamona, será efetuada do seguinte modo:

7.1.1. Mamona Ensacada: Por furacão ou calagem ou abertura e despejo dos sacos, sendo os mesmos escolhidos inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínimo de 50 g (cinquenta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nº de sacos do lote	nº mínimo de sacos à amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

7.1.2. Mamona à Granel: A amostra será extraída nas seguintes proporções:

7.1.2.1. Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

7.1.2.2. Quantidades superiores a 100t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

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

7.2.1. Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

7.3. Para efeito de classificação da mamona, será utilizada uma das amostras novamente homogeneizada, da qual deverão ser retirados 250 g (duzentos e cinquenta gramas) do produto.

8. Armazenagem e Meios de Transporte

8.1. Os estabelecimentos destinados à armazenagem da mamona e os meios para o seu transporte, devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto, respeitada a legislação específica vigente.

9. Certificado de Classificação

9.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor.

9.2. Sua validade será de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de sua emissão.

9.3. No Certificado de Classificação devem constar, além das informações padronizadas, as seguintes indicações:

9.3.1. Motivos que determinaram a classificação do produto como Abaixo do Padrão.

9.3.2. Motivos que determinaram a desclassificação do produto.

10. Considerar-se-á fraude, toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação na embalagem, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme norma em vigor.

11. Disposições Gerais

11.1. Será de competência exclusiva do órgão técnico específico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização da presente norma.

ANEXO I MAMONA

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Marinheiros	DEFEITOS		
			Ardidos e Rancificados	Danificados	Total de Defeitos
1	1,0	4	2	4	8
2	2,0	6	4	7	14
3	5,0	8	6	10	20