

**Portaria Nº 845, DE 08 DE NOVEMBRO DE 1976**

**Situação: Vigente**

**Publicado no Diário Oficial da União de 19/11/1976 , Seção 1 , Página 1787**

**Ementa:** Aprova as especificações para a padronização, classificação e comercialização interna do milho.

**Histórico:**

**Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  
GABINETE DO MINISTRO.

PORTARIA Nº 845 DE 08 DE NOVEMBRO DE 1976.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, usando da atribuição que lhe confere o artigo 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967 e tendo em vista o disposto no artigo 1º do Decreto nº 69.502, de 05 de fevereiro de 1971.

RESOLVE

Art.1º. Aprovar as Especificações para a Padronização, Classificação e Comercialização Interna do Milho.

Art.2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando a Portaria nº 391 de 19 de junho de 1975.

**ALYSSON PAULINELLI**

Especificações para a padronização, classificação e comercialização interna do milho (*Zea mays* L.), aprovadas pela portaria ministerial nº. 845 de 08 de novembro de 1976, em observância ao disposto no artigo 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-lei nº. 200, de 25 de fevereiro de 1.976 e tendo em vista o disposto no artigo 1º do decreto nº. 69.502, de 05 de novembro de 1971.

**DA PADRONIZAÇÃO**

Art. 1º - O milho sob a forma de grãos, destinado à comercialização interna, será classificado em grupos, classes e tipos, segundo sua consistência, coloração e qualidade.

## **DOS GRUPOS**

Art. 2º - o milho, segundo a sua consistência será classificado em 4(quatro) grupos:

- a) DURO - quando apresentar o mínimo de 95% (noventa e cinco por cento), em peso, com as características de duro.
- b) MOLE - quando apresentar o mínimo de 90% (noventa por cento), em peso, com as características de mole;
- c) SEMIDURO - quando apresentar o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) em peso, de consistência semidura, intermediária entre duro e mole;
- d) MISTURADO - quando não estiver compreendido nos grupos anteriores, especificando-se no "certificado de classificação" as percentagens da mistura de outros grupos.

## **DAS CLASSES**

Art. 3º - O milho, segundo a sua coloração, será ordenado em 3(três) classes:

- a) AMARELO - constituído de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido e/ou amarelo alaranjados. Os grãos de milho amarelos com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo serão considerados amarelos, não afetando a classificação;
- b) BRANCO - constituído de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos brancos. Os grãos de milho branco com ligeira coloração rósea, marfim e /ou palha, serão considerados como milho branco, não afetando a classificação;
- c) MESCLADO - constituído de milho que não se enquadre nas exigências das classes de milho branco e do amarelo mencionando-se no "certificado de classificação" a percentagem das classes que o compõe.

## **DOS TIPOS**

Art. 4º - O milho, segundo a sua qualidade, será classificado em 3 (três) tipos:

TIPO 1 - constituído de milho seco, são, de grãos regulares e com umidade máxima de 14,5%.

Tolerância - máxima de 1,5 % de matérias estranhas impurezas e fragmentos; 11 % de grãos avariados, com máximo de 3% de grãos ardidos e brotados (percentagem em peso);

TIPO 2 - constituído de milho seco, são de grãos regulares e com umidade máxima de 14,5%;

Tolerância - máximo de 2% de matérias estranhas impurezas e fragmentos; 18% de grãos avariados, com máximo de 6% de grãos ardidos e brotados (percentagem em peso);

TIPO 3 - constituído de milho seco, são, de grãos regulares e com umidade máxima de 14,5%.

Tolerância - máximo de 3% de matérias estranhas impurezas e fragmentos; 27% de grãos avariados, com máximo de 10% de grãos ardidos e brotados (percentagem em peso).

## **ABAIXO DO PADRÃO**

Art. 5º - o milho que pelas suas características não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos no artigo 4º será classificado como abaixo do padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

Parágrafo 1º - o milho assim classificado poderá, conforme o caso, ser submetido à re-beneficiamento, para efeito de se enquadrar num dos tipos do artigo 4º.

Parágrafo 2º. - Deverão constar do certificado de classificação, os motivos que deram lugar à denominação de abaixo do padrão.

## **DECLASSIFICADO**

- Art. 6º. - Será desclassificado todo o milho que apresente:

- a) mau estado de conservação;
- b) aspecto generalizado de mofo e ou fermentação
- c) sementes de mamona ou outras que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto;
- d) odor estranho, de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial à sua utilização normal.

Parágrafo único - serão declarados no certificado de classificação, os motivos que deram lugar à desclassificação.

## **DA AMOSTRAGEM**

Art. 7º - A retirada ou extração de amostra, será feita de acordo com a regulamentação em vigor e do seguinte modo:

1- Nos lotes de milho ensacado, far-se-á a retirada de amostra por furação ou calagem, no mínimo em 10% (dez por cento), sendo os sacos escolhidos ao acaso, sempre representando a "expressão média do lote e numa proporção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco";

2- A amostra de milho armazenado a granel, será extraída nas seguintes proporções:

a) Se a quantidade for inferior a 100 (cem) toneladas, far-se-á uma retirada de 20 (vinte) quilogramas;

b) quantidades superiores a 100 (cem) toneladas far-se-á uma retirada de 15 (quinze) quilogramas, para cada série de 100 (cem) toneladas ou fração.

3- As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e divididas em 3 (três) ou mais partes, com o peso de um quilograma para cada parte, devidamente identificadas, destinando-se 2(duas) vias ao classificador e 1 (uma) ao interessado, sendo fornecida ainda, quando solicitado, 1(uma) via ao comprador ou armazenador.

Parágrafo único - O excedente da amostra deve ser devolvido ao proprietário do produto.

## **DA EMBALAGEM DO ARMAZENAMENTO E DO TRANSPORTE**

Art. 8º - O milho quando não comercializado a granel deve ser acondicionado em sacos de aniagem ou similar, limpos, resistentes e com peso e tamanho uniforme.

Art. 9º. Os estabelecimentos destinados ao armazenamento do milho e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da regulamentação específica.

## **DOS CERTIFICADOS DE CLASSIFICAÇÃO**

Art. 10 - Os certificados de classificação, serão emitidos pelos órgãos oficiais de classificação, devidamente credenciado pelo Órgão Técnico competente do Ministério da Agricultura.

Parágrafo único - Deverá constar do certificado de classificação:

- a) nome do interessado;
- b) nome do destinatário;
- c) natureza do produto;
- d) natureza da embalagem;
- e) quantidade de volumes;
- f) pesos, bruto e líquido;
- g) declaração da safra (ano agrícola);
- h) grupo, classe e tipo;
- i) procedência e destino;

Art. 11 - Quando no milho for verificada a presença de carunchos e/ ou demais insetos vivos, prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente, no certificado de classificação, a observação "insetos vivos".

## **DAS FRAUDES**

Art. 12 - Será considerado "fraude", toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza, praticada não só na classificação, acondicionamento e no arquivamento das amostras, como também no documento da qualidade do milho.

## **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 13 - as bases e as normas e os termos usados nas presentes especificações, assim como as características relacionadas com a qualidade do milho, deverão ser observadas e interpretadas do seguinte modo:

**GRÃOS ARDIDOS** - são os grãos ou pedaços de grãos que perderam a coloração ou cor característica, por ação do calor e umidade ou fermentação em mais de  $\frac{1}{4}$  (um quarto) do tamanho do grão.

**GRÃOS AVARIADOS** - são considerados os grãos ou pedaços de grãos, grãos chochos, e imaturos os atacados por animais roedores e parasitas, os fermentados até  $\frac{1}{4}$  (um quarto) do tamanho do grão bem como os prejudicados por diferentes causas.

**GRÃO BROTADO** - são os grãos ou pedaços de grãos que apresentarem germinação visível.

**GRÃOS CARUNCHADOS** - são os grãos ou pedaços de grãos furados ou infestados por insetos vivos ou mortos.

**GRÃOS CHOCHOS** - são os grãos enrugados por deficiência de desenvolvimento.

**GRÃOS QUEBRADOS** - são os pedaços de grãos sadios, que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro ou 12/64.

**GRÃOS REGULARES** - são os grãos normalmente desenvolvidos que apresentam boas condições de maturidade e conservação

**IMPUREZAS** - são consideradas as do próprio produto bem como os grãos ou fragmentos de grãos que vazarem numa peneira de crivos circulares de 5mm (cinco milímetros) de diâmetro ou 12/64.

**MATÉRIAS ESTRANHAS** - são consideradas os grãos ou semente de outras espécies, bem como os detritos vegetais, sujidades e corpos estranhos de qualquer natureza, não oriundos do produto.

**MILHO DURO** - é o que apresenta quanto à sua constituição, uma quantidade de endosperma córneo maior que a amiláceo (farináceo) oferecendo forte resistência ao corte e exibindo, ao ser cortado, aspecto vítreo. Quanto à forma, é o que se apresenta predominantemente ovalado e com a coroa convexa e lisa, característica do Zea mays indurata.

**MILHO MOLE** - é o que apresenta, quanto à sua constituição, uma quantidade de endosperma amiláceo (farináceo), maior que a do córneo, tornando a coroa acentuadamente clara oferecendo menor resistência ao corte. Quanto à forma, é predominantemente dentado e com a cora apresentando uma contração ou depressão/característica de zea mays indentata.

**MILHO SEMIDURO** - é o que possui as características intermediárias entre o mole e o duro, ou seja, constituído de grãos que quanto à conformação, apresentem-se levemente dentados, incluindo grãos ovalados com ligeira depressão na coroa (coroa branca).

**PERCENTAGEM** - é determinada com relação ao peso da amostra original.

**PESO DA AMOSTRA** - os dados para determinação da qualidade dos grãos, serão colhidos em amostras homogêneas de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

**QUALIDADE** - será apurada mediante a verificação do teor de umidade, de percentagem de grãos defeituosos, matérias estranhas e impurezas, respeitadas as tolerâncias admitidas na classificação para a determinação dos tipos.

**UMIDADE** - será feita sobre amostra em seu estado original, determinada e em estufa de ar à temperatura de 100 a 150°C até que alcance peso constante ou em aparelho que dê resultado equivalente.

Parágrafo Único - as determinações de grupo, classe, tipo, grãos quebrados, avariados e/ou carunchados, ardidos e brotados, serão feitas, depois de terem sido separadas da amostra original, toda a matéria estranha e impureza.

Art. 14 - o milho de outras espécies ou mutações varietais, será classificado com base nas presentes especificações.

Art. 15 - o certificado de classificação será válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão.

Art. 16 - Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão técnico competente do Ministério da Agricultura.

#### QUADRO SINÓTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DO MILHO

##### A) DOS GRUPOS

| GRUPO        | TOLERÂNCIAS   |   |
|--------------|---|---|
|              | MÍNIMO DE GRÃOS COM AS CARACTERÍSTICAS DE CONSISTÊNCIA DO GRUPO | (percentagem em peso)<br>MÁXIMO DE GRÃOS DE OUTROS GRUPOS |
| 1) DURO      | 95%   | 5% de semiduro e ou mais                                  |
| 2) MOLE      | 90%   | 10% de semiduro e/ou duro                                 |
| 3) SEMIDURO  | 75%   | 25% de duro e/ou mole                                     |
| 4) MISTURADO | (especificar as percentagens de outros grupos)                  |   |

##### B) DAS CLASSES

| CLASSE | TOLERÂNCIAS | (percentagem em peso) |
|--------|-------------|-----------------------|
|--------|-------------|-----------------------|

|            | MÍNIMO DE GRÃOS COM AS<br>CARACTERÍSTICAS DE COLORAÇÃO DA<br>CLASSE | MÁXIMO DE GRÃOS DE<br>OUTRAS CLASSES |
|------------|---|--------------------------------------|
| 1)AMARELO  | 95%de grãos amarelos e/ou amarelo<br>alaranjados                    | 5%                                   |
| 2)BRANCO   | 95% de grãos brancos  | 5%                                   |
| 3)MESCLADO | (especificar as percentagens de outras<br>classes)                  |                                      |

C) DOS TIPOS

|        | TOLERÂNCIAS MÁXIMAS<br>(percentagem em peso) |   |           |                                    |
|--------|--|---|-----------|------------------------------------|
|        | UMIDADE                                      | MATÉRIAS<br>ESTRANHAS,<br>IMPUREZAS E<br>FRAGMENTOS | AVARIADOS |                                    |
|        |  |   | TOTAL     | MÁXIMO DE<br>ARDIDOS E<br>BROTADOS |
| TIPO 1 | 14,5%  | 1,5%  | 11%       | 3%                                 |
| TIPO 2 | 14,5%  | 2,0%  | 18%       | 6%                                 |
| TIPO3  | 14,5%  | 3,0%  | 27%       | 10%                                |
| *A.P.  | 14,5%  | (a serem especificados<br>em cada caso)             |           |                                    |

\* Abaixo do