

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2012

O MINISTRO DE ESTADO 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 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.002016/2011-98, resolve:

Art. 1º Alterar a alínea "a" do inciso XXVIII do [art. 2º do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º

XXVIII -

a) as minúsculas perfurações denominadas alfinetadas ou peck não serão consideradas defeitos, mesmo quando ocorrer mais de uma perfuração no grão de arroz;

....."(NR)

Art. 2º Alterar o [art. 9º do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 9º Será considerada como Fora de Tipo a mistura de arroz polido e parboilizado que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos para o Tipo Único do Anexo IX desta Instrução Normativa, não podendo ser comercializada como se apresenta, devendo ser rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em Tipo."(NR)

Art. 3º Alterar o inciso III do [art. 10 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 10.

.....

.....

III - percentual de matérias estranhas e impurezas, de acordo com o subgrupo de ocorrência, igual ou superior a 3% (três por cento), exceto para a categoria Quirera dos Fragmentos do Arroz que será de 7% (sete por cento), quando o produto for destinado diretamente à alimentação humana;

....."(NR)

Art. 4º Alterar o caput, excluir o parágrafo único e inserir os §§ 1º e 2º, todos ao [art. 13 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 13. O MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, assim como análise para detecção de OGM, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

§ 1º O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que tratam o caput

deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica ou ainda quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

§ 2º As análises previstas no caput deste artigo deverão ser realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados pertencentes à Rede Nacional e Laboratorial Agropecuária integrantes do Sistema Unificado de Atendimento à Sanidade Agropecuária, e seus custos correrão por conta do responsável pelo produto."(NR)

Art. 5º Alterar o caput e inserir o parágrafo único ao [art. 14 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 14. Ao ser constatada uma das características desclassificantes do produto, a entidade credenciada para a execução da classificação deverá emitir o correspondente Laudo de Classificação enquadrando o produto como Desclassificado.

Parágrafo único. Na hipótese do caput deste artigo, deve ser informado o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de classificação de fiscalização."(NR)

Art. 6º Incluir o parágrafo único no [art. 20 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), com a seguinte redação:

"Art. 20.

Parágrafo único. O arroz em casca que apresentar percentual de matérias estranhas e impurezas superior a 2% (dois por cento) deverá ser classificado e o percentual de matérias estranhas e impurezas encontrado deverá ser anotado nos documentos de classificação."(NR)

Art. 7º Alterar o § 1º do [art. 21 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 21.

§ 1º O percentual de umidade encontrado nos produtos mencionados no caput deste artigo deverá ser anotado nos documentos de classificação.

....."(NR)

Art. 8º Alterar o inciso I, inserindo as alíneas "a", "b" e "c", do [art. 34 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 34.

I - antes de dar início à classificação do produto, o Classificador deve adotar os seguintes procedimentos:

a) verificar se a amostra apresenta qualquer situação desclassificante prevista nos incisos I e IV do art. 10 deste Regulamento Técnico, e, uma vez constatadas quaisquer dessas situações, o Classificador deve emitir o Laudo de Classificação enquadrando o produto como Desclassificado e comunicar essa constatação à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para que sejam adotados os procedimentos de classificação de fiscalização;

b) verificar se a amostra apresenta insetos vivos, e, uma vez constatada a presença, deve ser recomendado o expurgo e, após esse procedimento, realizar a classificação do produto; e

c) verificar se a amostra apresenta sementes tratadas ou sementes tóxicas, e, uma vez constatada a presença, deve ser recomendado o rebeneficiamento do produto para eliminação das sementes tratadas ou

sementes tóxicas, conforme o caso, e, após esse procedimento, realizar a classificação do produto;

....."(NR)

Art. 9º Alterar o caput e os §§ 1º ao 7º, inserindo o § 8º, todos do [art. 35 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passam a vigorar com a seguinte redação:

"**Art. 35.** Para classificação do arroz em casca natural e do arroz em casca parboilizado, deve-se proceder, previamente, ao disposto no inciso I do art. 34 deste Regulamento Técnico.

§ 1º Da amostra de trabalho obtida conforme previsto no inciso III do art. 34 deste Regulamento Técnico, retiram-se as matérias estranhas e impurezas utilizando-se peneira de crivos oblongos de 1,75 x 20,00 a 22,00 mm (um vírgula setenta e cinco por vinte e dois milímetros), executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos e observando-se os seguintes critérios:

I - os grãos chochos que vazarem na peneira serão considerados impurezas;

II - os grãos em casca, inteiros ou quebrados, que vazarem na peneira serão considerados impurezas;

III - os grãos descascados, inteiros ou quebrados, que vazarem na peneira, não serão considerados impurezas, devendo retornar à amostra de trabalho;

IV - as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente e adicionadas às que vazaram na peneira; e

V - juntar tudo o que for considerado matéria estranha e impurezas (MEI), pesá-las e determinar o percentual destas, utilizando a fórmula abaixo e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrados:

$$\text{Valor em percentual} = \text{peso das MEI (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$$

§ 2º Verificar o peso da amostra de trabalho já isenta de matérias estranhas e impurezas e submetê-la ao beneficiamento (descascamento e polimento), em engenho de prova previamente regulado, atendendo a recomendação do fabricante.

§ 3º Para determinação da renda, pesar a amostra resultante do beneficiamento e anotar o valor encontrado no laudo de classificação.

§ 4º Para determinação parcial do rendimento, a amostra resultante do beneficiamento será submetida ao trieur para a separação dos grãos inteiros e quebrados, observando:

I - efetuar um repasse manual na porção retida no cocho, retirando os grãos inteiros e adicionando- os à porção retida no trieur; e

II - conservar separados os grãos inteiros dos quebrados para posterior utilização na determinação da classe, da conclusão do rendimento e na determinação dos defeitos.

§ 5º Para a determinação da classe do arroz, homogeneizar e quartear sucessivamente a amostra de grãos inteiros até obter uma subamostra que, após a retirada dos grãos imperfeitos em suas dimensões, resulte em uma amostra de, no mínimo, 5g (cinco gramas), anotando-se no laudo de classificação o peso encontrado e observando-se os seguintes critérios:

I - utilizar preferencialmente um paquímetro digital devidamente calibrado, com precisão de 0,01 mm (zero vírgula zero um milímetro) ou o micrômetro, podendo ainda ser utilizado como equipamento complementar para determinação da classe, no parâmetro relativo à espessura do grão de arroz, a peneira

de crivos oblongos de 1,89 x 2,00 mm (um vírgula oitenta e nove por dois milímetros) devidamente calibrada;

II - iniciar a determinação da classe pelo comprimento dos grãos, verificando as diferentes dimensões relativas aos grãos longo, médio e curto; para separar os grãos longo fino e longo, dos médio e curto, travar o equipamento em 5,99 mm (cinco vírgula noventa e nove milímetros):

- a) os grãos com comprimento menor que 6,00 mm (seis milímetros) são das classes médio ou curto; e
- b) os grãos com comprimento maior ou igual a 6,00 mm (seis milímetros) são das classes longo fino ou longo;

III - o próximo passo consiste em travar o equipamento em 4,99 mm (quatro vírgula noventa e nove milímetros) e submeter os grãos médio e curto à medição do comprimento, observando:

- a) os grãos com comprimento maior ou igual a 5,00 mm (cinco milímetros) são da classe médio; e
- b) os grãos com comprimento menor que 5,00 mm (cinco milímetros) são da classe curto;

IV - os grãos com comprimento maior ou igual a 6,00 mm (seis milímetros), das classes longo fino ou longo, serão submetidos à medição da espessura, travando o paquímetro ou micrômetro em 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) ou ainda utilizando a peneira de crivos oblongos de 1,89 x 2,00 mm (um vírgula oitenta e nove por dois milímetros) devidamente calibrada:

- a) os grãos que não passarem na abertura do equipamento serão considerados da classe longo; e
- b) os grãos que passarem na abertura do equipamento irão para o teste de determinação da relação comprimento/largura; se o resultado da divisão do comprimento pela largura for maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), o grão será considerado da classe longo fino; se o resultado da divisão do comprimento pela largura for menor que 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), o grão será considerado da classe longo;

V - no teste da relação comprimento/largura, como alternativa operacional, aqueles grãos que apresentarem a largura menor que 2,17 mm (dois vírgula dezessete milímetros) serão enquadrados diretamente na classe longo fino;

VI - se o percentual de grãos longo ou longo fino, individualmente, não atingir 80% (oitenta por cento) do peso da amostra, deve-se considerar o somatório de grãos longo com longo fino para o enquadramento do produto na classe longo, desde que atingido o percentual mencionado; e

VII - fazer constar, obrigatoriamente, no laudo de classificação, os percentuais de grãos das classes encontradas na amostra, e, caso o produto seja enquadrado como Classe Misturado, deverá obrigatoriamente constar a sua composição no laudo e Documento de Classificação.

§ 6º Para a determinação final do rendimento do arroz, concluir a separação dos grãos inteiros e quebrados, de acordo com a Classe a que pertença, pesar, encontrar o percentual do Rendimento e anotar no laudo de classificação.

§ 7º Para a determinação dos defeitos do arroz em casca natural e do arroz em casca parboilizado, identificar e separar os defeitos nas porções de grãos inteiros e de grãos quebrados do arroz beneficiado polido que originou o rendimento, observando o que segue:

I - para o arroz em casca, subgrupo natural, separar os grãos ardidos, picados ou manchados, gessados e verdes, rajados e amarelos, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico para esses defeitos;

II - para o arroz em casca, subgrupo parboilizado, separar os grãos ardidos e enegrecidos, não

gelatinizados, danificados, rajados, picados ou manchados e não parboilizados, observando o estabelecido no art. 2º deste Regulamento Técnico para esses defeitos;

III - incidindo sobre o grão de arroz dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade:

a) para o arroz em casca, subgrupo natural: ardidos, amarelos, rajados, picados ou manchados, gessados e verdes; e

b) para o arroz em casca, subgrupo parboilizado: ardidos e enegrecidos, danificados, rajados, picados ou manchados e não gelatinizados;

IV - pesar os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada um, sendo o seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais, para posterior enquadramento em tipo, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir:

$$\text{valor em \%} = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da renda (g)}$$

V - no caso do arroz em casca, subgrupo parboilizado, proceder à determinação dos grãos não gelatinizados (GNG), do seguinte modo:

a) utilizar novamente a amostra original, já isenta de defeitos, e separar, aleatoriamente, 5 (cinco) subamostras de 50 (cinquenta) grãos cada;

b) colocar cada subamostra entre as placas de polarização e, sob o efeito da luz polarizada, proceder à seleção e à contagem dos grãos não gelatinizados de cada subamostra; e

c) calcular e expressar o resultado final das leituras das subamostras, utilizando a fórmula a seguir, sendo: N o somatório dos grãos não gelatinizados das 5 (cinco) subamostras; 250 uma constante referente ao número total de grãos inteiros das 5 (cinco) subamostras; e GNG os grãos não gelatinizados:

$$N/250 \times 100 = \% \text{ de GNG}$$

d) expressar o resultado em número inteiro e anotar no laudo de classificação o percentual encontrado para posterior enquadramento em tipo.

§ 8º Por fim, proceder ao enquadramento do arroz em tipo observando o estabelecido nos Anexos II e III desta Instrução Normativa e concluir o preenchimento do laudo de classificação."(NR)

Art. 10. Inserir o inciso IV ao [art. 40 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), com a seguinte redação:

"Art. 40.

.....

IV - serão considerados para o cálculo dos percentuais de defeitos o peso da amostra de trabalho, de no mínimo 100 gramas (cem gramas), composta de grãos de arroz e de grãos ou grânulos com nutrientes, ainda que os defeitos tenham sido retirados somente na porção composta pelos grãos de arroz."(NR)

Art. 11. Inserir o inciso III ao § 3º e o inciso IV ao § 4º, todos do [art. 41 do Anexo I da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), com a seguinte redação:

"Art. 41.

§ 3º

III - após a determinação dos grãos inteiros e quebrados que compõem a mistura de arroz polido e parboilizado, proceder à determinação do percentual dos subgrupos que compõem a mistura.

§ 4º

IV - considerar, para o cálculo dos percentuais de defeitos, o peso da amostra de trabalho, de no mínimo 100 gramas (cem gramas), composta pela mistura dos subgrupos polido e parboilizado."(NR)

Art. 12. Alterar os [Anexos II e III da Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009](#), que passam a vigorar na forma dos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

Art. 13. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Fica revogada a [Instrução Normativa MAPA nº 11, de 11 de março de 2011](#).

MENDES RIBEIRO FILHO

ANEXO I

"ANEXO II

Arroz em Casca Natural - Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.

Tipo	Ardidos	Picados ou Manchados	Gessados e Verdes	Rajados	Amarelos
1	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50
2	0,30	3,00	4,00	1,50	1,00
3	0,50	4,50	6,00	2,00	2,00
4	1,00	6,00	8,00	3,00	3,00
5	1,50	8,00	10,00	4,00	5,00

"(NR)

ANEXO II

"ANEXO III

Arroz em Casca Parboilizado - Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.

Ti p o	Ardidos e Enegrecidos	Não Gelatinizados	Danificados	Rajados	Picados ou Manchados
1	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75
2	0,40	25,00	1,00	1,50	3,00
3	0,60	35,00	1,50	2,00	4,50
4	0,80	45,00	2,00	3,00	6,00

5	1,00	55,00	3,00	4,00	8,00
---	------	-------	------	------	------

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos.

Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo."(NR)

D.O.U., 07/02/2012 - Seção 1