

PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o inciso II, do parágrafo único do artigo 87 da Constituição da República, tendo em vista, o disposto na Lei n.º 6.305, de 15 de dezembro de 1975, no Decreto n.º 82.110, de 14 de agosto de 1978, e

Considerando a constante necessidade de atualização dos padrões de produtos hortícolas, visando melhor adequá-los à realidade do mercado, dado o enorme dinamismo que os mesmos apresentam, tanto no que tange ao surgimento de novos cultivares, como no que diz respeito à comercialização propriamente dita,

Considerando as tratativas quando das negociações no âmbito do MERCOSUL e CONASUL, no que concerne a harmonização dos padrões de produtos agrícolas,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a anexa Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento, Embalagem e Apresentação do Alho, baixada pelo Secretário Nacional de Defesa Agropecuária e pelo Diretor do Departamento Nacional da Produção e Defesa Vegetal.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Portaria n.º 264, de 25 de abril de 1989, e demais disposições em contrário.

ANTONIO CABRERA

(Publicada no D.O.U de 24.09.92)

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DO ALHO

1. OBJETIVO

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do alho, para fins de comercialização.

2. DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por alho o bulbo da espécie *Allium sativum*, L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.

3. CONCEITOS

Para os efeitos desta norma consideram-se:

3.1 Características da Cultivar:

Atributos como a cor, o número de bulbilhos por bulbo e a forma, que identificam o produto.

3.2 Fisiologicamente Desenvolvido:

O bulbo que atingiu o estágio de desenvolvimento e maturação características da cultivar.

3.3 Bulbo Curado:

O que apresenta as túnicas, haste, disco e raízes secas.

3.4 Bulbilho:

Denominação correta do “dente” de alho.

3.5 Perfilhado:

Bulbo que apresenta bulbilho com crescimento da folha protetora.

3.6 Dano Mecânico:

Lesão ou ferimento de qualquer natureza causado por ação mecânica.

3.7 Dano por Praga e/ou Doença:

Lesão, galeria, pinta, mancha ou furo causados por pragas e/ou doenças.

3.8 Disco Estourado

O que apresenta rachamento no caule (disco ou prato).

3.9 Bulbo sem Túnica:

O que se apresenta sem película protetora (parcial ou totalmente).

3.10 Bulbo com Chochamento Parcial:

O que apresenta até 50% (cinquenta por cento) de seus bulbilhos murchos.

3.11 Bulbo Chocho:

O que apresenta mais de 50% (cinquenta por cento) de seus bulbilhos murchos.

3.12 Brotado:

Bulbilho que apresenta emissão de folha pelo ápice.

3.13 Mofado:

Bulbo com bulbilho(s) com decomposição úmida devido ao ataque de fungos.

3.14 Bulbo Aberto:

O que se apresenta aberto e deformado.

3.15 Bulbo toaletado:

O que se apresenta com as raízes cortadas rente ao caule, haste cortada com 10 a 20 mm de comprimento e túnica presa.

3.16 Diâmetro do Bulbo:

É a medida em milímetros definida pelo diâmetro da maior secção transversal do bulbo.

3.17 Réstia:

É a forma de apresentação dos bulbos em tranças.

3.18 Defeitos Gerais:

Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica.

3.19 Defeitos Graves:

Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença.

4 CLASSIFICAÇÃO

O alho será classificado em:

Grupos: de acordo com a coloração da película do bulbilho.

Subgrupos: de acordo com o número de bulbilhos por bulbo.

Classes: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo.

Tipos: de acordo com a percentagem de bulbos com defeitos graves e/ou gerais contidos na amostra.

4.1 Grupos:

De acordo com a coloração da película do bulbilho, o alho será classificado em 2 (dois) grupos:

- Branco: quando a coloração for branca.
- Roxo: quando a coloração for roxa.

4.2 Subgrupos:

De acordo com o número de bulbilhos por bulbo, o alho será classificado em 2 (dois) subgrupos:

- Nobre: o que apresentar de 5 a 20 bulbilhos por bulbo.
- Comum: o que apresentar mais de 20 bulbilhos por bulbo.

4.3 Classes:

De acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, o alho será enquadrado nas classes constantes na Tabela I.

Tabela I - Classes de alho conforme o maior diâmetro transversal do bulbo, expresso em milímetros

CLASSES	DIÂMETRO TRANSVERSAL (mm)
7	mais de 56
6	mais de 47 até 56
5	mais de 42 até 47
4	mais de 37 até 42
3	mais de 32 até 37

4.3.1 Classe Misturada:

O alho será considerado da classe misturada quando:

- a soma das misturas das classes imediatamente superior e inferior for maior que 30% (trinta por cento);
- a mistura da classe inferior for maior que 20% (vinte por cento);
- houver mistura de mais de duas classes na dominante.

Assim sendo, não é permitida a presença de bulbos da classe 3 nas classes 5, 6 e 7, da classe 4 nas classes 6 e 7 e da classe 5, na classe 7.

5 TIPOS

Qualquer que seja o grupo, subgrupo e a classe a que pertença, o alho será classificado em 3 (três) tipos: EXTRA, ESPECIAL e COMERCIAL, de acordo com os percentuais de defeitos gerais e/ou graves estabelecidos na Tabela II.

Tabela II - Limites Máximos em Percentuais de Tolerâncias de Defeitos por Tipo

TIPO	DEFEITOS GRAVES						DEFEITOS GERAIS AGREGADOS
	Bulbo Chocho	Chocham. Parcial	Dano por Praga e/ou Doença	Brotado	Mofado	Bulbo Aberto	
EXTRA	0	2	0	0	0	2	5
ESPECIAL	2	6	2	2	2	3	15
COMERCIAL	2	6	2	2	2	3	20

5.1 O defeito grave isoladamente define o tipo do produto.

5.2 O somatório dos defeitos graves fica limitado a:

- 2% (dois por cento) no tipo EXTRA;

- 8% (oito por cento) no tipo ESPECIAL;
- 15% (quinze por cento) no tipo COMERCIAL.

5.3 Será desclassificado, até que seja rebeneficiado, o alho que:

- não se enquadrar nos percentuais definidos na Tabela II;
- apresentar mistura de grupos ou subgrupos e/ou classes.

5.4 Não será permitida a comercialização do alho que apresentar:

- resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerâncias admitidas pela Legislação vigente;
- mau estado de conservação;
- odor e sabor estranhos ao produto.

5.5 Classificação do Alho em Réstia:

O alho em réstia para a comercialização interna será classificado em:

5.5.1 Classes:

De acordo com o número de pares de bulbos por réstia conforme Tabela III.

Tabela III - Número de Pares de Bulbos por Réstia

CLASSES	Número de Pares de Bulbos
7	6
6	7
5	8
4	10
3	15

5.5.2 Tipos:

De acordo com os percentuais de defeitos estabelecidos na Tabela II desta norma.

5.5.3 O alho em réstia será desclassificado quando ocorrer as situações estabelecidas no sub item 5.3 da presente norma.

5.5.4 Aplica-se também ao alho em réstia, o disposto no sub item 5.4, desta norma.

6 EMBALAGEM

O alho, para comercialização no mercado interno, a nível de atacado, deverá estar acondicionado em caixas de madeira e/ou sacos de polipropileno conforme estabelecido na Portaria n.º 127, de 04 de outubro de 1991, do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, ou ainda, em réstia.

6.1 A caixa de madeira deverá estar limpa, ser resistente e de boa aparência, devendo ter testeirolas oitavadas, com capacidade para 10 (dez) quilogramas de bulbos, e ter as seguintes dimensões internas:

- comprimento: 500 mm
- largura: 305 mm

- altura: 160 mm

6.1.1 Admite-se uma tolerância de 3 (três) milímetros para mais e/ou para menos em todas as dimensões.

6.2 O saco de polipropileno deverá estar limpo, ser resistente e de boa aparência, com capacidade para conter 10 (dez) quilogramas de bulbos e ter as seguintes dimensões:

- comprimento: 600 mm
- largura: 350 mm

6.2.1 Admite-se uma tolerância de 3 (três) milímetros para mais e/ou para menos nas dimensões referidas no sub item anterior.

7 Para a comercialização a nível de varejo, o alho deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 100, 200, 500 ou 1.000 gramas.

8 MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

As caixas e/ou os sacos devem ser rotulados ou etiquetados, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

- identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária;
- origem do produto;
- grupo;
- subgrupo;
- classe;
- tipo;
- peso líquido;
- data do acondicionamento.

9 AMOSTRAGEM

A tomada da amostra no lote, far-se-á de acordo com a Tabela IV.

Tabela IV - Amostragem para Caixas, Sacos e Réstia, Conforme o Tamanho do Lote

Número de Volumes que Compõem o Lote	Número de Volumes a Retirar
001 - 100	05
101 - 300	07
301 - 500	09
500 - 1.000	10
Acima de 1.000	15

9.1 Dos volumes coletados ao acaso, serão retirados proporcionalmente o número de bulbos, também ao acaso, para formar a amostra de trabalho e a contraprova, ambas de cem bulbos.

9.2 O restante da amostra de caixas, sacos ou réstias deverão ser recolocadas no lote ou devolvidas ao interessado, inclusive a amostra de trabalho, quando solicitada, mediante comprovação.

9.3 A contraprova deverá ser mantida em poder do órgão oficial de classificação, até o vencimento do prazo de validade do respectivo Certificado de Classificação.

10 CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

10.1 O Certificado de Classificação, quando solicitado, será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.

10.2 A sua validade será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

10.3 No Certificado de Classificação deve constar, quando for o caso, além das informações padronizadas, a percentagem de cada uma das classes que compõem a classe MISTURADA.

11 ARMAZENAMENTO E MEIOS DE TRANSPORTE

Os depósitos, armazéns e os meios de transporte devem oferecer plena segurança e condições imprescindíveis à perfeita conservação do produto.

12 FRAUDE

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

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos, por ventura, surgidos na utilização da presente Norma.

HERMÍNIO MAIA ROCHA
DIRETOR DA DNDV

JOSÉ PEDRO GONZALES
SECRETÁRIO DA SNAD