

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 32 DE 24 DE AGOSTO DE 2016.

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, na Portaria nº 381, de 28 de maio de 2009, na Instrução Normativa nº 3, de 28 de janeiro de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.008631/2013-70, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o Regulamento Técnico do Amendoim em Casca e em Grãos, destinados à alimentação humana, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, na forma desta Instrução Normativa e seus Anexos de I a IX.

REGULAMENTO TÉCNICO DO AMENDOIM

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa, considera-se:

I – amendoim: o produto proveniente da espécie *Arachis hypogaea*, L.;

II – aflatoxinas: as micotoxinas provenientes do fungo *Aspergillus* spp capazes de provocar efeitos tóxicos no homem e nos animais;

III – amostra global: a amostra formada pela totalidade dos incrementos colhidos em um lote ou sublote;

IV – ardidos: os grãos de amendoim inteiros, partidos ou quebrados que apresentam alteração em sua coloração normal, no todo ou em parte, causada pela ação excessiva do calor, umidade ou fermentação;

V – blanchados: os grãos de amendoim inteiros ou partidos que tiveram sua película totalmente retirada por processos termomecânicos;

VI – blanchamento: o processo termomecânico de remoção da película do amendoim;

VII – germinados: os grãos de amendoim inteiros ou partidos que se apresentam visivelmente germinados, caracterizando inclusive, o rompimento da película;

VIII – chochos ou imaturos: os grãos de amendoim parcialmente desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto;

IX – danificados por insetos: os grãos de amendoim inteiros, partidos ou quebrados que apresentam danos causados por insetos em qualquer de suas fases evolutivas;

X – danos mecânicos: aqueles causados nos grãos por agentes físicos;

XI – grãos com casca: os grãos de amendoim envoltos pela casca, presentes em lotes de amendoim em grãos;

XII – grãos sem casca: os grãos de amendoim inteiros, partidos ou quebrados separados da casca por ação mecânica durante a colheita, transporte, recebimento ou armazenagem;

XIII – impurezas: os detritos do próprio produto, tais como hastes, cascas, películas, rabiças ou pedúnculos da vagem que se encontram destacadas das vagens, entre outros;

XIV – incremento: a quantidade de produto retirada em um só ponto do lote ou sublote para formar a amostra global, conforme a tabela de amostragem;

XV – matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros;

XVI – matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas: aquelas detectadas macroscopicamente ou microscopicamente, conforme legislação específica da ANVISA;

XVII – mofados: os grãos de amendoim inteiros, partidos ou quebrados que apresentam contaminações fúngicas (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, independentemente do tamanho da área atingida;

XVIII – partidos: cada cotilédone do grão de amendoim considerado separadamente;

XIX – peliculados: os grãos de amendoim que apresentam qualquer parte de sua superfície provida de película, considerados como defeitos em amendoim submetido ao processo de blanchamento;

XX – quebrados: os grãos de amendoim inteiros ou partidos que se apresentam faltando mais do que 1/4 (hum quarto) do seu tamanho original;

XXI – renda: a relação percentual entre o peso do amendoim descascado e o peso do amendoim em casca;

XXII – substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, previstos em legislação específica, cujo valor se verifica fora dos limites máximos previstos;

XXIII – umidade: o percentual de água encontrada na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou aparelho que dê resultado equivalente;

XXIV – vagem escura e corroída: aquela que tem a cor da casca alterada em relação à cor predominante do restante da amostra, apresentando-se escura e corroída devido à ação de agentes climáticos ou biológicos; e

XXV – vagem quebrada: aquela que se apresenta rachada, faltando pedaço, amassada, mas que conserva os grãos.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º Todo lote de amendoim a ser classificado deve ser submetido à análise de aflatoxinas.

Art. 4º A classificação do amendoim é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 5º Os requisitos de identidade do amendoim são definidos pela espécie do produto na forma disposta no inciso I do art. 2º desta Instrução Normativa.

Art. 6º Os requisitos de qualidade do amendoim são definidos em função dos teores de aflatoxinas, da sua forma de apresentação, do preparo, do tamanho dos grãos, da cor da película e dos limites máximos de tolerância de defeitos estabelecidos nos Anexos I a IX desta Instrução Normativa.

Art. 7º O amendoim será classificado em Grupos, Subgrupos, Classes, Subclasses e Tipos.

§ 1º O amendoim, de acordo com sua forma de apresentação será classificado em dois Grupos:

I – Grupo I – em casca: o produto em vagem natural, depois de colhido; e

II – Grupo II – em grãos: o produto desprovido de sua vagem natural por processo tecnológico adequado.

§ 2º O amendoim do Grupo I, de acordo com o seu preparo será classificado nos Subgrupos a seguir:

I – Comum: o produto em vagem em seu estado natural após o processo de colheita;

II – Ventilado: o produto em vagem que teve separado parte das impurezas e matérias estranhas por processo mecânico (ventilação) na unidade de beneficiamento ou de armazenamento; e

III – Selecionado e Catado a Mão (HPS): o produto em vagem que depois de selecionado, foi catado a mão, objetivando sua melhoria.

§ 3º O amendoim do Grupo II, de acordo com o seu processo de beneficiamento será classificado nos Subgrupos a seguir:

I – Bica Corrida: o produto que foi submetido simplesmente ao processo de descascamento;

II – Selecionado ou Moreirado: o produto que foi submetido ao processo de descascamento, com pré-limpeza, ventilação e densimetria, com separação por peneiras ou não;

III – Selecionado eletronicamente ou catado a Mão (HPS): o produto composto de grãos inteiros que, depois de descascado e selecionado mecanicamente, passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas;

IV – Selecionado eletronicamente ou catado a Mão (HPS) Blanqueado: o produto composto de grãos inteiros que, depois de descascado e selecionado mecanicamente, passou por processo de blanqueamento e posterior seleção eletrônica, manual ou ambas;

V – HPS Partido: o produto descascado com no mínimo 70% de grãos partidos, que foi selecionado mecanicamente e passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas;

VI – HPS Partido Blanqueado: o produto descascado com no mínimo 70% de grãos partidos blanqueados, que foi selecionado mecanicamente e passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas.

§ 4º Para os grupos constantes nos §§ 2º e 3º caberá ao responsável pelo produto informar o subgrupo a que pertence o amendoim.

§ 5º O Amendoim do Grupo I e do Grupo II, dos Subgrupos Bica Corrida, Selecionado ou Moreirado e Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão (HPS), de acordo com a cor da película dos grãos será classificado nas Classes a seguir:

I – Vermelha: constituída de amendoim que contém, no mínimo, 90% em peso de grãos com película de coloração vermelha clara ou escura e roxa;

II – Clara: constituída de amendoim que contém no mínimo, 90% em peso de grãos com película de coloração homogênea, diferente da classe vermelha; e

III – Mesclada: constituída de amendoim que não se enquadra nas exigências das classes anteriores, apresentando-se como uma mistura de classes.

§ 6º O amendoim do Grupo II, do Subgrupo Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão (HPS), de acordo com o seu tamanho, será classificado nas seguintes Subclasses, conforme disposto na Tabela 1 a seguir:

Tabela 1 – Subclasses do Amendoim do Grupo II, do Subgrupo HPS:

Subclasses	Quantidade de grãos em 28,35 gramas (onça)
Graúdo	Até 50
Médio	De 51 a 70
Miúdo	71 ou Mais

§ 7º O amendoim do Grupo I, observadas as características dos seus subgrupos, será classificado em Tipos, de acordo com os limites máximos de tolerâncias de defeitos estabelecidos nos Anexos I, II e III desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

§ 8º O amendoim do Grupo II, observadas as características dos seus subgrupos, será classificado em Tipos, de acordo com os limites máximos de tolerâncias de defeitos estabelecidos nos Anexos IV a IX desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

Art. 8º Será considerado como Fora de Tipo o amendoim que não atender os valores estabelecidos para o Tipo 3 nos Anexos I, II, III, VI, VII, VIII e IX ou para o Tipo Único nos Anexos IV e V desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O amendoim considerado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 9º Será Desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o amendoim que apresentar uma ou mais das condições indicadas a seguir:

I – mais de 5% (cinco por cento) de grãos mofados e ardidos;

II – mau estado de conservação;

III – odor estranho, impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o uso proposto;

IV – presença de sementes tóxicas ou sementes tratadas; e

V – teor de aflatoxinas acima do limite estabelecido na legislação específica vigente.

Art. 10. Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o amendoim importado que apresentar as situações constantes do art. 9º desta Instrução Normativa.

Art. 11. Poderão ser efetuadas análises de substâncias nocivas à saúde, matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas, e análise para detecção de Organismo Geneticamente Modificado – OGM, de acordo com legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata 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.

Art. 12. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente documento, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SFA, da Unidade da Federação onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

§ 1º Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicos ou privados, permitindo ainda o reprocessamento do produto, conforme o caso.

§ 2º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 13. O amendoim deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, sadio, limpo e seco, respeitadas as tolerâncias previstas nesta Instrução Normativa.

Art. 14. O teor de umidade tecnicamente recomendável para o amendoim é de 8% (oito por cento).

CAPÍTULO IV DA AMOSTRAGEM

Art. 15. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 16. Caberá ao proprietário, possuidor ou detentor propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 17. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, o responsável pela coleta, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 18. Na classificação do amendoim importado e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador, devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 19. A amostragem em lotes de amendoim a granel ou ensacados será realizada considerando lotes de no máximo 25 t (vinte e cinco toneladas), conforme disposto na Tabela 2 a seguir:

Tabela 2 – Critérios para amostragem do amendoim:

Massa do Lote	Nº Mínimo de Incrementos	Massa do Incremento		Massa Mínima da Amostra Global		Massa da Amostra de Trabalho (aflatoxinas)	
		Sem Casca	Com Casca	Sem Casca	Com Casca	Sem Casca	Com Casca
>15 até 25 t	100	200g	270g	20 kg	27 kg		
>10 e ≤ 15t	80			16 kg	21,6 kg		

>5 e ≤ 10 t	60			12 kg	16,2 kg		
>1 e ≤ 5 t	50			10 kg	13,5 kg	5 kg	7 kg
>0,5 e ≤ 1t	30			6 kg	8,1 kg		
>0,2 e ≤ 0,5 t	20			4 kg	5,4 kg	4 kg	5,4 kg
>0,1 e ≤ 0,2 t	15			3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
≤ 0,1t	10			2 kg	2,7 kg	2 kg	2,7 kg

Art. 20. A amostragem em produto embalado será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 9 kg (nove quilogramas) de amendoim em grãos e 11 kg (onze quilogramas) de amendoim em casca, conforme o caso, observando-se as massas de amostra de trabalho para análise de aflatoxinas, previstas na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

Art. 21. A amostra destinada a detecção de aflatoxinas, extraída conforme os procedimentos descritos neste Capítulo, deverá ser devidamente acondicionada, lacrada, identificada, autenticada e encaminhada para análise laboratorial.

Art. 22. A amostra destinada à classificação, extraída conforme os procedimentos descritos neste Capítulo, deverá conter, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas), e deverá ser homogeneizada, quarteada e reduzida a, no mínimo, 4 (quatro) amostras de no mínimo 1 kg (um quilograma) cada.

§ 1º As amostras para classificação deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

- I – uma amostra para a realização da classificação;
- II – uma amostra que será colocada à disposição do interessado;
- III – uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e
- IV – uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas, e terão a seguinte destinação:

- I – uma amostra para a realização da classificação de fiscalização;
- II – uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;
- III – uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e
- IV – uma amostra de segurança, caso uma das vias seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que exijam uma metodologia de amostragem específica.

Art. 23. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 24. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 25. O responsável pela coleta da amostra não será obrigado a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 26. Coletar amostras conforme os critérios definidos no Capítulo IV desta Instrução Normativa.

Seção I

Do Roteiro para a Classificação do Amendoim

Art. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do amendoim, deve ser observado o que segue:

I – antes da realização da classificação o Classificador deve verificar se a amostra apresenta insetos vivos ou qualquer situação desclassificante, de acordo com o previsto no art. 9º desta Instrução Normativa; e, na hipótese de constatação de qualquer situação desclassificante, ele deve emitir o correspondente documento enquadrando o produto como desclassificado e comunicar o fato à SFA da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado, para as providências cabíveis;

II – constatada a presença de insetos vivos, o Classificador deverá recomendar o expurgo do lote amostrado e, após este procedimento, realizar nova coleta de amostra para a classificação; e

III – estando o produto em condições de ser classificado, definir o Grupo a que pertence o produto, observando o contido nos incisos I e II do § 1º do art. 7º desta Instrução Normativa, anotando a informação no laudo de classificação.

Seção II

Do Roteiro para Classificação do Amendoim do Grupo I

Art. 28. Homogeneizar a amostra de 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja, no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito dos cálculos dos percentuais de defeitos.

Parágrafo único. Com base nas informações disponibilizadas pelo interessado e observando o disposto no § 2º do art. 7º desta Instrução Normativa, anotar no campo específico do laudo de classificação a informação referente ao Subgrupo a que pertence o produto.

Art. 29. Da amostra de trabalho de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas), retiram-se as matérias estranhas e impurezas utilizando-se peneira de crivos circulares de 5,0 mm (cinco milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos e observando-se os seguintes critérios:

I – os grãos em casca e descascados inteiros ou quebrados e grãos chochos que vazarem na peneira retornarão à amostra de trabalho; e

II – as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente, adicionadas às que vazaram na peneira e pesadas, determinando seu percentual e anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

Art. 30. Para a determinação dos defeitos do amendoim em casca, deve-se utilizar a amostra isenta de matérias estranhas e impurezas.

§ 1º Com auxílio da peneira de crivos circulares de 5 mm (cinco milímetros), retirar os grãos sem casca, pesar e anotar no laudo, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com uma casa decimal: $\% = \text{peso de grãos sem casca (g)} \times 100 / \text{peso (g) do amendoim em casca aferido conforme previsto no art. 28 desta Instrução Normativa}$.

§ 2º Da amostra isenta de amendoins sem casca, separar as vagens escuras e corroídas e as vagens quebradas, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa.

§ 3º Pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com uma casa decimal: $\% = \text{peso das vagens defeituosas (g)} \times 100 / \text{peso (g) do amendoim em casca aferido conforme previsto no art. 28 desta Instrução Normativa}$.

§ 4º Proceder à debulha das vagens sadias e defeituosas, pesar a quantidade de grãos resultante da debulha e anotar o valor.

§ 5º Calcular a renda e anotar o valor obtido no laudo de classificação, utilizando-se da seguinte fórmula: $\text{Renda (\%)} = \text{peso de grãos debulhados (g)} \times 100 / \text{peso de amendoim em casca (g)}$.

§ 6º Da amostra de grãos debulhados, proceder à separação dos defeitos mofados, brotados, ardidos, chochos, imaturos, danificados por insetos, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa.

§ 7º Após a separação dos grãos defeituosos, proceder a abertura dos grãos remanescentes da amostra, para melhor identificação de defeitos, sendo que:

I – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo; e

II – deve-se considerar a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos prevista no § 6º deste artigo.

§ 8º Pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso dos grãos debulhados (g)}$.

§ 9º Para classificação em Tipo do amendoim em casca, proceder conforme se segue:

I – somar os percentuais obtidos para os defeitos “ardidos”, “brotados” e “mofados” e anotar o valor no laudo de classificação;

II – somar os percentuais obtidos para os defeitos “chochos”, “imatuross” e “danificados por insetos” e anotar o valor no laudo de classificação;

III – somar os percentuais obtidos para os defeitos vagens escuras e corroídas e vagens quebradas e anotar o valor no laudo de classificação;

IV – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo I, II ou III desta Instrução Normativa.

V – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

Art. 31. No restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) que foi utilizada na classificação, será determinada a umidade, observando as recomendações do fabricante do aparelho utilizado, anotando o resultado no laudo de classificação.

Seção III

Do Roteiro para Classificação do Amendoim do Grupo II

Art. 32. Homogeneizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja, no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito dos cálculos necessários à classificação.

Parágrafo único. Com base nas informações disponibilizadas pelo interessado e observando o disposto no § 3º do art.7º desta Instrução Normativa, anotar no campo específico do laudo de classificação a informação referente ao Subgrupo a que pertence o produto.

Art. 33. Da amostra de trabalho de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas), retirem-se as matérias estranhas e impurezas utilizando-se peneira de crivos circulares de 5,0 mm (cinco milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos e observando-se os seguintes critérios:

I – os grãos quebrados, chochos e imaturos que vazarem na peneira retornarão à amostra de trabalho; e

II – as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente, adicionadas às que vazaram na peneira e pesadas, determinando seu percentual e anotando-se o valor encontrado no laudo de classificação.

Art. 34. Para determinação da Classe do amendoim do Grupo II, observar o disposto no § 5º do art. 7º desta Instrução Normativa e proceder como segue:

I – após a retirada de Matérias Estranhas e Impurezas, aferir o peso da amostra, anotar no laudo de classificação, separar os grãos com película de coloração vermelha clara ou escura e roxa dos grãos de película clara, pesar as quantidades de grãos encontradas das duas colorações e anotar o valor encontrado no laudo de classificação, considerando duas casas decimais;

II – fazer a conversão de valores em percentual, para cada uma das duas colorações de grãos, de acordo com a fórmula a seguir: % de grãos de película vermelha = peso dos grãos de película vermelha (g) x 100 / peso da subamostra (g); % de grãos de película clara = peso dos grãos de película clara (g) x 100 / peso da amostra (g), aferida conforme consta do inciso anterior; e

III – com base nos percentuais obtidos, fazer o enquadramento em Classe, de acordo com o contido nos incisos I, II e III do § 5º do art. 7º desta Instrução Normativa, anotando a informação no laudo de classificação; observando que não será feito o enquadramento em classe para os subgrupos HPS Blanqueado e HPS Partido Blanqueado.

Art. 35. Em se tratando de amendoim do Grupo II, do Subgrupo HPS, proceder à classificação em Subclasses, de acordo com o que segue:

I – da mesma amostra utilizada para determinação da classe, excluir os grãos partidos e quebrados, pesar e anotar no laudo de classificação o peso exato encontrado, considerando duas casas decimais;

II – fazer a contagem dos grãos existentes nessa subamostra obtida, conforme acima descrito, e anotar a quantidade encontrada no laudo de classificação;

III – fazer a conversão de valores em grãos por onça de acordo com a fórmula, grãos por onça = quantidade de grãos da subamostra x 28,35 (g) / peso da subamostra (g);

IV – do valor obtido na fórmula acima (em grãos por onça), fazer o enquadramento em Subclasse, observando-se o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa, anotando-se o resultado encontrado e o enquadramento em Subclasse no laudo de classificação; e

V – retornar os grãos utilizados nesse procedimento para a amostra de trabalho.

Art. 36. Para a determinação dos defeitos do amendoim do Grupo II, utilizar a amostra usada na determinação da classe e subclasse.

§ 1º Para a determinação do Tipo do amendoim do Grupo II, dos Subgrupos “Bica Corrida” e Selecionado ou Moreirado, deve-se proceder à separação dos defeitos mofados, ardidos, germinados, danificados por insetos, grãos com casca, chochos, imaturos, danos mecânicos, partidos e quebrados, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa, e o que se segue:

I – após a separação dos grãos defeituosos, proceder a abertura dos grãos remanescentes da amostra, para melhor identificação dos defeitos;

II – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo, considerando-se a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos prevista no § 1º deste artigo;

III – pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$ aferido conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa;

IV – somar os percentuais obtidos para os defeitos “ardidos” e “mofados” e anotar o valor no laudo de classificação;

V – somar os percentuais obtidos para os defeitos “partidos” e “quebrados” e anotar o valor no laudo de classificação;

VI – somar os percentuais obtidos para os demais defeitos, ou seja, grãos com casca, danificados por insetos, chochos, imaturos, germinados e danos mecânicos, anotando o valor encontrado no laudo de classificação;

VII – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo IV ou V desta Instrução Normativa; e

VIII – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

§ 2º Para a determinação do Tipo do amendoim do Grupo II, do Subgrupo “Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão – HPS”, deve-se proceder à separação dos defeitos mofados, ardidos, germinados, grãos com casca, danificados por insetos, chochos, imaturos, danos mecânicos, partidos e quebrados, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa e o que se segue:

I – após a separação dos grãos defeituosos, proceder a abertura dos grãos remanescentes da amostra, para melhor identificação de defeitos;

II – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o defeito mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo, considerando-se a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos previstos no **caput** deste parágrafo;

III – pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$ aferido conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa;

IV – somar os percentuais obtidos para os defeitos “ardidos” e “mofados” e anotar o valor no laudo de classificação;

V – somar os percentuais obtidos para os defeitos “chochos”, “imaturos”, “germinados” e “danificados por insetos” e anotar o valor no laudo de classificação;

VI – somar os percentuais obtidos para os defeitos “partidos” e “quebrados” e “danos mecânicos” e anotar o valor no laudo de classificação;

VII – somar os percentuais obtidos para o defeito “grãos com casca” e anotar o valor no laudo de classificação;

VIII – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo VI desta Instrução Normativa; e

IX – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

§ 3º Para a determinação do Tipo do amendoim do Grupo II, do Subgrupo “Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão – HPS, Blanqueado”, deve-se proceder à separação dos defeitos mofados, ardidos, danificados por insetos, danos mecânicos, quebrados, partidos e peliculados, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa e o que se segue:

I – após a separação dos grãos defeituosos, proceder a abertura dos grãos remanescentes da amostra, para melhor identificação de defeitos;

II – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo, considerando-se a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos prevista no **caput** deste parágrafo;

III – pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$ aferido conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa;

IV – somar os percentuais obtidos para os defeitos “ardidos” e “mofados” e anotar o valor no laudo de classificação;

V – somar os percentuais obtidos para os defeitos “danos mecânicos”, “danificados por insetos” e “quebrados” e anotar o valor no laudo de classificação;

VI – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo VII desta Instrução Normativa; e

VII – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

§ 4º Para a determinação do Tipo do amendoim em grãos do Subgrupo “Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão – HPS, Partido”, deve-se proceder à separação dos defeitos mofados, ardidos, danificados por insetos, grãos inteiros, danos mecânicos e quebrados, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa e o que se segue:

I – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo, considerando-se a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos prevista no **caput** deste parágrafo;

II – pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$ aferido conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa;

III – somar os percentuais obtidos para os defeitos ardidos e mofados e anotar o valor no laudo de classificação;

IV – somar os percentuais obtidos para o defeito danificados por insetos e anotar o valor no laudo de classificação;

V – somar os percentuais obtidos para o defeito grãos inteiros e anotar o valor no laudo de classificação;

VI – somar os percentuais obtidos para os defeitos danos mecânicos e quebrados e anotar o valor no laudo de classificação;

VII – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo VIII desta Instrução Normativa; e

VIII – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

§ 5º Para a determinação do Tipo do amendoim do Grupo II, do Subgrupo “Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão – HPS, Partido Blancheado”, deve-se proceder à separação dos defeitos mofados, ardidos, danificados por insetos, danos mecânicos, quebrados, grãos peliculados e grãos inteiros, observando-se as definições previstas no art. 2º desta Instrução Normativa e o que se segue:

I – caso o grão apresente mais de um defeito, prevalecerá o mais grave para efeito de classificação e enquadramento em Tipo, considerando-se a escala de gravidade, em ordem decrescente, na sequência dos defeitos prevista no **caput** deste parágrafo;

II – pesar todos os defeitos isoladamente e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual encontrado de cada defeito, fazendo a conversão dos valores pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com duas casas decimais: $\% = \text{peso do defeito (g)} \times 100 / \text{peso da amostra (g)}$ aferido conforme previsto no art. 32 desta Instrução Normativa;

III – somar os percentuais obtidos para os defeitos “ardidos” e “mofados” e anotar o valor no laudo de classificação;

IV – somar os percentuais obtidos para o defeito “danificados por insetos” e anotar o valor no laudo de classificação;

V – somar os percentuais obtidos para o defeito “grãos inteiros” e anotar o valor no laudo de classificação;

VI – somar os percentuais obtidos para o defeito “grãos peliculados” e anotar o valor no laudo de classificação;

VII – somar os percentuais obtidos para os defeitos “danos mecânicos” e “quebrados” e anotar o valor no laudo de classificação;

VIII – proceder ao enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos no Anexo IX desta Instrução Normativa; e

IX – o enquadramento do produto deverá ser feito em função do pior Tipo encontrado.

Art. 37. No restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) que foi utilizada na classificação, isenta de matérias estranhas e impurezas, será determinada a umidade, observando as recomendações do fabricante do aparelho utilizado para essa determinação e anotando o resultado no laudo de classificação.

Art. 38. Caso o amendoim seja considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Documento de classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos.

Art. 39. Concluir o preenchimento do laudo de classificação.

CAPÍTULO VI DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 40. O amendoim poderá apresentar-se a granel, ensacado ou embalado.

Art. 41. As embalagens utilizadas no acondicionamento do amendoim deverão ser de materiais apropriados.

Art. 42. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do amendoim devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 43. As especificações de qualidade do amendoim referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 44. No caso do amendoim embalado destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I – Relativas à classificação do produto:

- a) grupo;
- b) subclasse, quando for o caso; e
- c) tipo.

II – Relativas ao produto e ao seu responsável:

- d) denominação de venda do produto, a palavra “amendoim”, seguida da marca comercial do produto, quando houver;
- e) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- f) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, ou no Cadastro de Pessoa Física – CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 45. No caso do amendoim a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as informações relativas ao Grupo, à Subclasse e ao Tipo do produto.

Art. 46. A marcação ou rotulagem do amendoim importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I e nas alíneas a e b, do inciso II, ambos do art. 44 desta Instrução Normativa, deverão constar ainda as seguintes informações:

I – país de origem; e

II – nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

Art. 47. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

Art. 48. A informação qualitativa referente ao Grupo deve ser grafada com a palavra “Grupo”, seguida da expressão “Em Casca” ou “Em Grãos” conforme o caso.

Art. 49. A informação qualitativa referente à Subclasse deve ser grafada com a palavra “Subclasse”, seguida da expressão “Graúdo”, “Médio” ou “Miúdo” conforme o caso.

Art. 50. A informação qualitativa referente ao Tipo deve ser grafada com a palavra “Tipo”, seguida da nomenclatura correspondente, na forma contida nos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 51. As informações relativas ao Grupo, à Subclasse e ao Tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 52. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação, a área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá elaborar um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os requisitos de qualidade que servirão de base para a classificação do amendoim previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 53. Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos 30 (trinta) dias da data de sua publicação, concedendo o prazo de um ano, após o início de sua vigência, para a adequação das embalagens às especificações de rotulagem.

Art. 54. Fica revogada a Portaria nº 147, de 14 de julho de 1987.

BLAIRO MAGGI

ANEXO I

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Comum (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	3	2	2	5	10
2	5	4	6	10	20
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 4 até 5	Maior que 6	Maior que 10	Maior que 20

ANEXO II

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Ventilado (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	2	2	1	5	6
2	3	3	2	6	8
3	5	4	4	7	10
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 4 até 5	Maior que 4	Maior que 7	Maior que 10

ANEXO III

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Selecionado e Catado a Mão (HPS)
(Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	1	2	1	5	5
2	2	3	2	6	7
3	3	4	4	7	9
Fora de Tipo	Maior que 3	Maior que 4 até 5	Maior que 4	Maior que 7	Maior que 9

ANEXO IV

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Bica Corrida
(Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Partidos e Quebrados	Demais Defeitos
Único	5	5	15	8
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 5	Maior que 15	Maior que 8

ANEXO V

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Selecionado (Moreirado) (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Partidos e Quebrados	Demais Defeitos
Único	3	3	15	5
Fora de Tipo	Maior que 3	Maior que 3 até 5	Maior que 15	Maior que 5

ANEXO VI

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Selecionado e Catado a Mao (HPS) (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos com Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Danos Mecânicos Partidos e Quebrados
1	0,2	0,5	0,1	2	3
2	0,4	1,5	0,2	3	10
3	0,5	2,5	0,3	4	15
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 2,5 até 5	Maior que 0,3	Maior que 4	Maior que 15

ANEXO VII

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS - Blanqueado (Limites Máximos de Tolerância em%)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danos Mecânicos e Danificados por Insetos	Partidos e Quebrados	Peliculados
1	0,2	0,5	2	20	5
2	0,4	0,8	3	25	6
3	0,5	1	5	30	7
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 1 até 5	Maior que 5	Maior que 30	Maior que 7

ANEXO VIII

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS Partido (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danificados por Insetos	Grãos Inteiros	Danos Mecânicos e Quebrados
1	0,2	0,5	3	7	1
2	0,4	1,5	4	10	2
3	0,5	2,5	5	15	3
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 2,5 até 5	Maior que 5	Maior que 15	Maior que 3

ANEXO IX

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS Partido - Blanqueado (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danificados por Insetos	Grãos Inteiros	Grãos Peliculados	Danos Mecânicos e Quebrados
1	0,2	0,5	2	3	1	1
2	0,4	0,8	3	5	2	2
3	0,5	1,0	5	7	3	3

Fora de Tipo	Maior que 0,3	Maior que 1 até 5	Maior que 5	Maior que 7	Maior que 3	Maior que 3
--------------	---------------	-------------------	-------------	-------------	-------------	-------------