

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 38, DE 30-11-2010

DOU 01-12-2010

Estabelece o Regulamento Técnico do Trigo, 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 e revoga os normativos que menciona.

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 ⁽¹⁾, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007 ⁽²⁾, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 ⁽³⁾, na Portaria Mapa nº 381, de 28 de maio de 2009 ⁽⁴⁾, e o que consta do Processo nº 21000.001065/2010-22, resolve:

Art. 1º - Estabelecer o Regulamento Técnico do Trigo, 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 dos Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2º - A partir de 2 de julho de 2016, as análises laboratoriais previstas no Anexo III da presente Instrução Normativa serão realizadas por laboratórios:

- I - oficiais ou credenciados pelo MAPA; ou
- II - estrangeiros reconhecidos pelo MAPA." (NR)

**Art. 2º alterado pela Instrução Normativa Mapa Nº 23, de 01-07-2016, a redação anterior era:*

"Art. 2º - As Classes e os Tipos do Trigo do Grupo II de que tratam os Anexos V e VI desta Instrução Normativa somente serão exigidos a partir de 02 de julho de 2016, em substituição às Classes e aos Tipos de que tratam os Anexos III e IV desta Instrução Normativa.

Art. 3º - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir de 1º de julho de 2012.

*Art 3º alterado pela INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 16, DE 07-04-2011. A redação anterior era:
“Art. 3º - Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir de 1º de julho de 2011.”

Art. 4º - Ficam revogadas a Instrução Normativa MA nº 1, de 27 de janeiro de 1999, e a Instrução Normativa Sarc nº 7, de 15 de agosto de 2001

WAGNER ROSSI

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DO TRIGO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do trigo, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º - Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - trigo: os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum* L. e *Triticum durum* L.;

II - estabilidade: o tempo, em minutos, que uma massa mantém estável suas características viscoelásticas, quando submetida ao processo de amassamento, de acordo com método oficialmente reconhecido;

III - fisiologicamente desenvolvido ou maduro: o trigo que atinge o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar, e está em condições de ser colhido;

IV - força do glúten (W): o trabalho mecânico necessário para expandir a massa até a sua ruptura, sendo expressa em Joules (J), determinada por método oficialmente reconhecido;

V - grãos ardidos, danificados pelo calor ou queimados: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que apresentam alteração na coloração original, caracterizada pelo escurecimento total ou parcial do endosperma, causado pela ação de processos fermentativos ou devido à ação de elevada temperatura na secagem;

VI - grãos chochos, triguilhos e quebrados: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que vazarem através da peneira de crivos oblongos de 1,75 mm x 20,00 mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros) e chapa de espessura de 0,72 mm (zero vírgula setenta e dois milímetros);

VII - grãos danificados por insetos: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que apresentam danos resultantes da ação de insetos ou outras pragas, em qualquer uma das suas fases evolutivas;

VIII - grãos esverdeados: os grãos que não atingiram a maturação completa e apresentam coloração esverdeada, não sendo considerados defeitos;

IX - grãos germinados: os grãos que apresentam germinação visível, não sendo considerados defeitos;

X - grãos mofados: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que apresentam contaminações fúngicas (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, sendo que os grãos giberelados ou com ponta preta não são considerados defeitos:

a) grãos giberelados: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que apresentam tegumento descolorido ou com coloração esbranquiçada devido ao ataque de fungos ainda no campo; e

b) grãos com ponta preta: os grãos inteiros ou pedaços de grãos que apresentam coloração escura na sua extremidade devido ao ataque de fungos ainda no campo;

XI - impurezas: as partículas oriundas da planta de trigo, a exemplo das cascas, fragmentos do colmo, folhas, que vazarem na peneira de crivos oblongos de 1,75 mm x 20,00 mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros) e chapa de espessura de 0,72 mm (zero vírgula setenta e dois milímetros), bem como as que ficarem retidas na peneira;

XII - matérias estranhas: as partículas não oriundas da planta de trigo, a exemplo dos fragmentos vegetais, sementes de outras espécies, pedras, terra que vazarem na peneira de crivos oblongos, de 1,75 mm x 20,00 mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros) e chapa de espessura de 0,72 mm (zero vírgula setenta e dois milímetros), bem como as que ficarem retidas na peneira;

XIII - matérias macroscópicas: aquelas, estranhas ao produto, que podem ser detectadas por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XIV - matérias microscópicas: aquelas, estranhas ao produto, que só podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XV - Número de Queda (*Falling Number*): a medida indireta da atividade da enzima alfa-amilase, determinada em trigo moído, por método oficialmente reconhecido, sendo seu valor expresso em segundos (s);

XVI - peso do Hectolitro ou peso Hectolítrico: a massa de 100 (cem) litros de trigo, expressa em quilogramas (kg), determinado em equipamento específico;

XVII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, a exemplo das micotoxinas, dos resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XVIII - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficialmente reconhecido ou por aparelho que dê resultado equivalente.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º - A classificação do trigo é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 4º - O requisito de identidade do trigo é definido pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I do art. 2º deste Regulamento Técnico.

Art. 5º - Os requisitos de qualidade do trigo são definidos em função da Força do Glúten, da Estabilidade, do Peso do Hectolitro, do Número de Queda e dos limites máximos de tolerância de defeitos estabelecidos nos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 6º - O trigo será classificado em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º - O trigo, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

I - Grupo I: trigo destinado diretamente à alimentação humana; e

II - Grupo II: trigo destinado à moagem e a outras finalidades.

§ 2º - O trigo do Grupo I, de acordo com os limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas e dos defeitos estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo e Desclassificado.

§ 3º - O trigo do Grupo II, de acordo com a Força do Glúten ou a Estabilidade e o Número de Queda, será classificado nas classes constantes no Anexo III ou V desta Instrução Normativa:

I - o trigo, para ser enquadrado na Classe Melhorador, deve atender os valores mínimos estabelecidos para Força do Glúten, Estabilidade e Número de Queda previstos no Anexo III desta Instrução Normativa ou os valores mínimos estabelecidos para a Força do Glúten e Estabilidade previstos no Anexo V desta Instrução Normativa;

II - o trigo, para ser enquadrado em uma das demais classes, deve atender os correspondentes valores mínimos estabelecidos para Número de Queda e Força do Glúten ou Estabilidade previstos no Anexo III desta Instrução Normativa ou os valores mínimos estabelecidos para a Força do Glúten ou Estabilidade previstos no Anexo V desta Instrução Normativa.

§ 4º - O trigo do Grupo II, de acordo com o Peso do Hectolitro, os limites máximos de matérias estranhas e impurezas e as tolerâncias de defeitos estabelecidas no Anexo IV desta Instrução Normativa ou de acordo ainda com o Peso do Hectolitro, o Número de Queda, os limites máximos de matérias estranhas e impurezas e a tolerância de defeitos estabelecidas no Anexo VI desta Instrução Normativa será classificado em tipos podendo também ser enquadrado como Fora de Tipo e Desclassificado.

§ 5º - O trigo da espécie *Triticum durum* L. será classificado apenas em Tipos, podendo também ser enquadrado como Fora de Tipo e Desclassificado de acordo com o estabelecido no Anexo IV ou VI desta Instrução Normativa.

§ 6º - Será considerado como Fora de Tipo o trigo do Grupo II que não atender os valores estabelecidos para o Tipo 3, no Anexo IV ou VI desta Instrução Normativa.

Art. 7º - O trigo do Grupo I ou do Grupo II considerado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em tipo.

§ 1º - O trigo do Grupo II que apresentar mais de 10% (dez por cento) do total dos defeitos danificados pelo calor, mofados e ardidos, previstos no Anexo IV ou VI não poderá ser comercializado como se apresenta nem rebeneficiado para enquadramento em Tipo, sendo, portanto, considerado como Desclassificado.

§ 2º - Constatada a presença de insetos vivos no trigo do Grupo II, este será considerado como Fora de Tipo, devendo ser submetido a tratamento adequado e nova classificação.

Art. 8º - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização vedada, o trigo que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

II - mau estado de conservação;

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

IV - presença de insetos vivos ou mortos no trigo do Grupo I;

V - presença de sementes tóxicas, sementes tratadas ou com toxicidade desconhecida;

VI - percentual do total dos defeitos danificados pelo calor, mofados e ardidos, acima de 5% (cinco por cento), para o trigo do Grupo I;

VII - percentual do total dos defeitos danificados pelo calor, mofados e ardidos, acima de 10% (dez por cento), para o trigo do Grupo II; e

VIII - percentual de matérias estranhas e impurezas e de defeitos acima do estabelecido para Fora de Tipo para o trigo do Grupo I.

§ 1º - O trigo do Grupo I desclassificado por exceder os limites de tolerâncias estabelecidos para Fora de Tipo no Anexo II pode ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em tipo.

§ 2º - O trigo do Grupo I que apresentar mais de 5% (cinco por cento) do total dos defeitos danificados pelo calor, mofados e ardidos, não poderá ser comercializado como se apresenta nem rebeneficiado para enquadramento em Tipo.

§ 3º - No caso do trigo importado também será observado o disposto neste artigo.

Art. 9º - O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, 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. 10 - No caso de desclassificação do produto por entidade credenciada para execução da classificação, a mesma deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, bem como comunicar essa constatação ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) da Unidade da Federação onde o produto se encontra estocado.

Art. 11 - 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 oficiais.

Art. 12 - 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

preposto, 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 trigo deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco observadas as tolerâncias previstas nesta Instrução Normativa.

Art. 14 - O teor de umidade, tecnicamente recomendável para o trigo, será de 13% (treze por cento).

Parágrafo único - O trigo com umidade superior a 13,00% (treze por cento) poderá ser comercializado, desde que não esteja ocasionando fatores de risco à saúde humana.

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, detentor ou transportador 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, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 18 - Na classificação do trigo 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 pela autoridade fiscalizadora.

Art. 19 - A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
mais que 30 toneladas	11

Art. 20 - A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500 g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraíndo-se, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) da carga a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal;

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 21 - A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 22 - A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha; e

II - a quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto.

Art. 23 - A amostragem em produto empacotado, considerando-se que o mesmo apresenta-se homogêneo quanto à sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) que será destinada às análises laboratoriais e 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada destinadas à classificação.

Art. 24 - As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a, no mínimo, 8 kg (oito quilogramas), sendo, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados às análises laboratoriais e, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação.

§ 1º - As amostras para classificação de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada 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 de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada 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.

Art. 25 - Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 26 - A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 27 - O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados 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. 28 - Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do trigo, deve ser observado o que segue:

I - coletar a amostra, nos termos do Capítulo IV deste Regulamento Técnico, ou seja, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação do trigo do Grupo I ou do *Triticum durum* L. ou, no mínimo, 8 kg (oito quilogramas) para a classificação do trigo do Grupo II, sendo desses 8 kg (oito quilogramas), no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados às análises laboratoriais e, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação;

II - antes da homogeneização e quarteamento da amostra, verificar cuidadosamente se a mesma apresenta insetos vivos, sementes tratadas, sementes tóxicas ou com toxicidade desconhecida, qualquer situação desclassificante ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto;

III - caso ocorra na amostra qualquer das situações mencionadas no inciso II, a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação

desclassificando o produto e recomendar o expurgo ou outra forma de controle, ou rebeneficiamento do produto, conforme o caso, observando, ainda, o disposto no art. 8º deste Regulamento Técnico;

IV - estando o produto em condições de ser classificado, enviar a amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para as análises laboratoriais no caso do trigo do grupo II;

V - a seguir, homogeneizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, reduzindo-a pelo processo de quarteamento até a obtenção de uma amostra de, no mínimo, 250,00 g (duzentas e cinquenta gramas) para a determinação das matérias estranhas e impurezas, grãos danificados por insetos, grãos danificados pelo calor, mofados e ardidos, grãos chochos, triguilhos e grãos quebrados, observando o que segue:

a) para a determinação das matérias estranhas e impurezas, passar a amostra na peneira de crivos oblongos de 1,75 mm x 20,00 mm (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros) e o que vazar, com exceção das impurezas e matérias estranhas, serão considerados como chochos, triguilhos e quebrados;

b) em seguida, pesar esses defeitos observando o agrupamento dos mesmos constante no Anexo II ou IV desta Instrução Normativa e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual correspondente;

c) as impurezas e matérias estranhas que vazarem da peneira deverão ser juntadas àquelas que ficarem retidas na mesma;

d) os insetos mortos encontrados na amostra serão considerados como matérias estranhas, e devem ser juntados às mesmas, pesando todas as matérias estranhas e impurezas e anotando no laudo de classificação o peso e o percentual correspondente;

e) os grãos chochos, triguilhos e quebrados, sem outro dano, que ficarem retidos na peneira, não serão considerados como defeitos e os grãos esverdeados e germinados, sem outro dano, também não serão considerados como defeitos, sendo que o peso e o percentual dos mesmos podem ser anotados no laudo de classificação em caráter informativo; e

f) da amostra retida na peneira, proceder à separação dos grãos danificados por insetos, danificados pelo calor, ardidos e mofados; em seguida, pesar esses defeitos observando o agrupamento dos mesmos constante no Anexo II ou IV desta Instrução Normativa e anotar no laudo de classificação o peso e o percentual correspondente;

VI - quando houver a presença de 2 (dois) ou mais defeitos sobre o mesmo grão, prevalecerá para o seu enquadramento o de maior gravidade, observando-se a seguinte escala decrescente de gravidade: mofados, ardidos, grãos danificados pelo calor e grãos danificados por insetos;

VII - do restante da amostra destinada à classificação proceder à determinação da umidade, observando as recomendações do fabricante do aparelho utilizado para essa determinação;

VIII - proceder também à determinação do peso do hectolitro utilizando o restante da amostra destinada à classificação, em seu estado original;

IX - a determinação da Força do Glúten, da Estabilidade e do Número de Queda será realizada na amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinada ao laboratório, observando os métodos oficialmente reconhecidos;

X - de posse dos resultados constantes do laudo de classificação, proceder ao enquadramento do trigo em Classe, observando o previsto no Anexo III ou V, no caso do trigo do Grupo II, e Tipo conforme o previsto no Anexo II ou IV, ou VI, respectivamente, observando o Grupo a que pertence;

XI - fazer constar no laudo e no Documento de Classificação os motivos que levaram o trigo a ser classificado como Fora de Tipo ou Desclassificado, quando for o caso; e

XII - revisar, datar, carimbar e assinar o laudo e o Documento de Classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no Mapa.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 29 - O trigo poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 30 - As embalagens utilizadas no acondicionamento do trigo deverão ser de materiais apropriados.

Art. 31 - As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do trigo devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 32 - As especificações de qualidade do trigo referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 33 - No caso do trigo embalado destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) grupo; e

b) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra "trigo", seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 34 - No caso do trigo 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 e ao tipo do produto.

Art. 35 - A marcação ou rotulagem do trigo importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I e nas alíneas "a" e "b" do inciso II do art. 33, deste Regulamento Técnico, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 36 - 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 as exigências previstas em legislação específica.

Art. 37 - A informação qualitativa referente ao trigo do Grupo I deverá ser grafada com a palavra "Grupo" seguida do algarismo romano correspondente e das expressões "Trigo destinado diretamente à alimentação humana" e o tipo deverá ser grafado com a palavra "Tipo", seguido do algarismo arábico correspondente.

Art. 38 - As informações relativas ao grupo do trigo do Grupo I 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. 39 - As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO II

TIPOS DO TRIGO DO GRUPO I DESTINADO DIRETAMENTE À ALIMENTAÇÃO HUMANA - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA EXPRESSO EM %/PESO

Tipos	Matérias estranhas e impurezas	Danificados por insetos	Danificados pelo calor, mofados e ardidos	Chochos, triguilhos e quebrados
1	0,30	0,30	0,10	0,75
2	0,50	0,70	0,20	1,50
3	0,70	1,00	0,50	2,50

Fora de Tipo	1,50	2,00	1,00	5,00
--------------	------	------	------	------

ANEXO III

CLASSES DO TRIGO DO GRUPO II DESTINADO À MOAGEM E A OUTRAS FINALIDADES

Classes	Força do glúten (valor mínimo expresso em 10 ⁻⁴ J)	Estabilidade (tempo expresso em minutos)	Número de queda (valor mínimo expresso em segundos)
Melhorador	300	14	250
Pão	220	10	220
Doméstico	160	6	220
Básico	100	3	200
Outros Usos	Qualquer	Qualquer	Qualquer

ANEXO IV

TIPOS DO TRIGO DO GRUPO II DESTINADO À MOAGEM E A OUTRAS FINALIDADES

Tipos	Peso do hectolitro (valor mínimo)	Matérias estranhas e impurezas (% máximo)	Defeitos (% máximo)			Total de defeitos (% máximo)
			Danificados por insetos	Danificados pelo calor, mofados e ardidos	Chochos, triguilhos e quebrados	
1	78	1,00	0,50	0,50	1,50	2,00
2	75	1,50	1,00	1,00	2,50	3,50
3	72	2,00	2,00	2,00	5,00	7,00
Fora de	Menor que 72	Maior que 2,00	Maior que 2,00	10,00	Maior que 5,00	Maior que 7,00

Tipo						
------	--	--	--	--	--	--

ANEXO V

**Anexo V excluído pela INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 23, DE 01-07-2016*

ANEXO VI

**Anexo VI excluído pela Instrução Normativa Mapa Nº 23, de 01-07-2016*