

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 30 DE NOVEMBRO DE 2010

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 21000.001065/2010-22, 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 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 1º de julho de 2015, 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 2011.

Nota: Prazo prorrogado(a) para 1º de julho de 2012, pelo(a) [Instrução Normativa 16/2011/MAPA](#)

Art. 4º Ficam revogadas a Instrução Normativa MA nº 01, de 27 de janeiro de 1999, e a [Instrução Normativa SARC nº 07, 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, considerase:

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 1,75mm x 20,00mm (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 Tipo	Menor que 72	Maior que 2,00	Maior que 2,00	10,00	Maior que 5,00	Maior que 7,00

ANEXO V

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)
Melhorador	300	14
Pão	220	10
Doméstico	160	6
Básico	100	3
Outros Usos	Qualquer	Qualquer

ANEXO VI

Tipos do trigo do Grupo II: destinado à moagem e a outras finalidades

	Peso do Hectolitro	Número de Queda (Valor)	Matérias Estranhas e	Defeitos (% máximo)		Total de Defeitos
				Danificados	Chochos,	

Tipos	(Valor mínimo)	mínimo expreso em segundos)	Impurezas (% máximo)	Danificados por Insetos	pelo Calor, Mofados e Ardidos	Triguilhos e Quebrados	(% máximo)
1	78	250	1,00	0,50	0,50	1,50	2,50
2	75	220	1,50	1,00	1,00	2,50	4,00
3	72	150	2,00	1,50	2,00	5,00	7,00
Fora de Tipo	Menor que 72	Menor que 150	Maior que 2,00	Maior que 1,50	10,00	Maior que 5,00	Maior que 7,00

D.O.U., 01/12/2010 - Seção 1