

Especificações para padronização, classificação e comercialização interna da Castanha do Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K.), aprovadas pela portaria Ministerial nº 846 de 08 de 11 de 1976, em observância ao disposto no artigo 39, Ministério da Agricultura, item VIII, do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, e com vistas ao que prescreve o art. 1º do Decreto nº 69.502, de 05 de novembro de 1971.

DA PADRONIZAÇÃO

Art. 1º. A castanha do Brasil, conhecida no mercado internacional como Brazil nuts ou noix du Brésil, semente do castanheiro (*Bertholletia excelsa* H.B.K.), da família das Lecythidáceas, será classificada em grupos, subgrupos, classes e tipos, segundo sua forma de apresentação, preparo ou manipulação, tamanho e qualidade.

DOS GRUPOS E SUBGRUPOS

Art. 2º. A castanha do Brasil, segundo sua forma de apresentação, será ordenada em 2 (dois) grupos, assim denominados:

I – Castanha em Casca: É o produto que se apresenta no estado que foi colhido, extraído ou ouriço, limpo e seco naturalmente ou por processo de desidratação adequado.

II – Castanha Descascada ou Beneficiada: É o produto limpo, seco e são, que por processos tecnológicos adequados, teve retirada sua casca.

Art. 3º. A castanha em casca, segundo o seu preparo ou processo de manipulação, será classificada em 3 (três) subgrupos:

I – Natural: É o produto “in natura”, sem ter sido submetido a qualquer processo de desidratação artificial, apenas limpo e seco naturalmente.

II – Desidratado: É o produto que foi submetido simplesmente ao processo artificial de desidratação, teve o seu teor de umidade compreendido entre 11% (onze por cento) e 15% (quinze por cento), no máximo.

III – Desidratado Polido: É o produto que, depois de desidratado, foi submetido ao processo de polimento, objetivando melhoria de sua apresentação e conservação.

Art. 4º. A castanha descascada ou beneficiada, segundo seu preparo ou processo de manipulação, será classificada em 2 (dois) subgrupos:

I – Amêndoa com Película: É o produto que se apresenta total ou parcialmente revestido de película.

II – Amêndoa sem Película: (Brancheada): É o produto que, após ter sido submetido a processo químico, se apresenta totalmente desprovido de película.

DAS CLASSES

Art. 5º. A castanha em casca, quando “in natura”, do subgrupo Natural, será classificado segundo o seu tamanho, caracterizado pelo número de unidade/castanha por 453 gramas, em 6 (seis) classes:

I – Extra Grande (extra-large): É o produto que contiver menos de 36 unidades/castanha por 453 gramas.

II – Grande (large): É o produto que contiver de 36 a 40 unidades/castanha por 453 gramas.

III – Semigrande (weak-large): É o produto que contiver de 41 a 45 unidades/castanha por 453 gramas.

IV – Extra Média (extra-medium): É o produto que contiver de 46 a 50 unidades/castanha por 453 gramas.

V – Média (medium): É o produto que contiver de 51 a 58 unidades/castanha por 453 gramas.

VI – Pequena (small): É o produto que contiver acima de 58 unidades/castanha por 453 gramas.

Art. 6º. A castanha em casca dos subgrupos Desidratado e Desidratado Polido será classificada segundo seu tamanho, caracterizado na forma do artigo anterior, em 6 (seis) classes:

I – Extra Grande (extra-large): É o produto que contiver menos de 46 unidades/castanha por 453 gramas.

II – Grande (large): É o produto que contiver de 46 a 50 unidades/castanha por 453 gramas.

III – Semigrande (weak-large): É o produto que contiver de 51 a 55 unidades/castanha por 453 gramas.

IV – Extra Média (extra-medium) É o produto que contiver de 56 a 62 unidades/castanha por 453 gramas.

V – Média (medium): É o produto que contiver de 57 a 68 unidades/castanha por 453 gramas.

VI – Pequena (small): É o produto que contiver acima de 68 unidades/castanha por 453 gramas.

Art. 7º. A castanha descascada ou beneficiada dos Subgrupos Amêndoa com Película e Amêndoa sem Película (Brancheada) será classificada segundo seu tamanho, caracterizado na forma do disposto no artigo 5º e, simultaneamente, de acordo com a natureza a que for o produto enquadrado (inteira, ferida ou quebrada), em 8 (oito) classes:

I – Miudinha (tiny): É o produto que contiver acima de 180 unidades/amêndoa por 453 gramas.

II – Miúda (midget): É o produto que contiver de 160 a 180 unidades/amêndoa por 453 gramas.

III – Pequena (small): É o produto que contiver de 140 a 159 unidades/amêndoa por 453 gramas.

IV – Média (medium): É o produto que contiver de 115 a 139 unidades/amêndoa por 453 gramas.

V – Extra Média (extra-medium): É o produto que contiver de 102 a 114 unidades/amêndoa por 450 gramas.

VI – Grande (large): É o produto que contiver menos de 102 unidades/amêndoa por 453 gramas.

VII – Ferida (chipped): É o produto que se apresente com as amêndoas lascadas e/ou mutiladas por escoriações, oriundas de agente físico.

VIII – Quebrada (broken): É o produto que apresenta com as amêndoas fragmentadas, partidas e/ou quebradas.

DOS TIPOS

Art. 8º. A castanha em casca será classificada, segundo a qualidade, respeitado o subgrupo e a classe a que pertencer, em um único tipo; constituído de castanhas perfeitamente desenvolvidas, de cor natural; de tamanho e uniformidade

correspondentes à classe a que forem enquadradas; limpas; secas, em boas condições de sanidade e isentas de matérias estranhas.

Tolerância: Máximo de 10% (dez por cento) de castanhas danificadas e/ou defeituosas, e 2% (dois por cento) de impurezas próprias do produto para a castanha natural; sendo, quando desidratada e desidratada polida, de 7% (sete por cento) e 1% (um por cento), no máximo, respectivamente.

Art. 9º. A castanha descascada ou beneficiada será classificada, segundo a qualidade, respeitado o subgrupo e a classe a que pertencer, em um único tipo: constituído de amêndoas de cor natural; de tamanho e uniformidade correspondentes à classe a que forem enquadradas, em boas condições de sanidade; livre de amêndoas rancificadas, e isentas de matérias estranhas.

Tolerância: Máximo de 1% (um por cento) de impurezas próprias do produto.

Parágrafo único – As amêndoas das Classes VII (Ferida) e VIII (Quebrada) serão respectivamente classificadas, segundo a qualidade, respeitado o subgrupo a que pertencer, em um único tipo: constituído de amêndoas, correspondentes à classe a que forem enquadradas, de cor natural, em boas condições de sanidade, livre de amêndoas rancificadas e isentas de matérias estranhas.

Tolerância: Máximo de 2% (dois por cento) de impurezas próprias de produto, inclusive resíduo e/ou pó.

ABAIXO DO PADRÃO

Art. 10. A castanha de qualquer grupo, respeitados os respectivos subgrupos e as respectivas classes, que pelos seus atributos não se enquadrar no tipo descrito, será considerada Abaixo do Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

§ 1º. A castanha assim classificada poderá, conforme o caso, ser rebeneficiada ou submetida à secagem, para efeito de se enquadrar no tipo descrito, observando os artigos 8º, 9º e 10.

§ 2º. É permitido, quando no ato da inspeção e de rebeneficiamento ou secagem do produto, a recomposição (loteamento) e o desdobramento dos lotes.

§ 3º. Deverão constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, os motivos que deram lugar à denominação Abaixo do Padrão.

DESCCLASSIFICAÇÃO

Art. 11. Será desclassificado a castanha de qualquer grupo que apresente:

- a). Mau estado de conservação;
- b). Aspecto generalizado de mofo e/ou fermentação;
- c). Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial a sua utilização normal;
- d). Presença de insetos vivos.

Parágrafo Único - Serão declarados, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, os motivos que deram lugar a Desclassificação.

Art. 12. Toda a castanha em que for verificada a presença de insetos vivos, só poderá ser comercializada depois de expurgada, medida esta prescrita pela autoridade fitossanitária competente, que expedirá o respectivo Certificado, respeitada a legislação vigente.

DA AFLATOXINA

Art. 13. Quando exigido em cláusula contratual, a castanha, de qualquer grupo, só poderá ser comercializada internamente, mediante apresentação do certificado de isenção de aflatoxina.

Parágrafo único - Será considerado isento de aflatoxina o produto que presença dessa toxina até um limite máximo de 50 p.p.b. (cinquenta partes por bilhão).

DA AMOSTRAGEM

Art. 14. A retirada ou extração de amostra será procedido do seguinte modo:

a). Nos lotes de castanha em casca natural, quando à granel, far-se-á extração de amostra do alto, do meio e das laterais do lote ou tulha, em quantidade que represente a totalidade de castanha a ser classificada, nunca inferior a 10 (dez) quilograma por tonelada do produto.

b). Nos lotes de castanha em casca natural ou desidratada, quando ensacada, far-se-á extração de amostra ao acaso, em quantidade mínima correspondente a 10% (dez por cento) do total do lote a ser classificado.

c). Nos lotes de castanha descascada ou beneficiada (amêndoa) encaixotada, far-se-á extração de amostras, obedecendo ao seguinte critério:

Lote de até 5 (cinco) caixas: amostra média de 1 (uma) unidade (caixa);

Lote de 6 (seis) a 100 (cem) caixas: 10% (dez por cento) do lote, com um mínimo de 5 (cinco) unidades (caixa);

Lote acima de 100 (cem) caixas: 5% (cinco por cento) do lote, com um mínimo de 10 (dez) unidades (caixa).

DA ANÁLISE

Art. 15. As amostras extraídas segundo os processos descritos no artigo anterior, serão homogeneizadas, divididas em 3 (três) ou mais exemplares com o peso mínimo de 500 (quinhentos) gramas cada, as quais serão acondicionadas em saquinhos de papel, plástico ou similar, devidamente identificadas, sendo 2 (duas) destinadas, obrigatoriamente, ao órgão classificador.

Parágrafo Único – Para fins de fiscalização, a extração de amostra e sua embalagem serão idênticas ao estabelecido nos artigos 14 e 15.

DA EMBALAGEM E MARCAÇÃO

Art. 16. A castanha em casca, quando não embarcada a granel, e a castanha descascada ou beneficiada (amêndoa), deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas e em lotes uniformes.

§ 1º - No caso específico de castanha descascada ou beneficiada (amêndoa), seu acondicionamento deverá simultaneamente ser feito mediante injeção de gás inerte na respectiva embalagem, objetivando preservar a conservação do produto.

§ 2º - As embalagens avariadas durante o transporte deverão ser substituídas ou reparadas com material idêntico.

§ 3º - A embalagem de castanha será obrigatoriamente marcada de acordo com a legislação específica em vigor.

§ 4º - A marcação de embalagem será procedida mediante o emprego de tintas que não afetem sua qualidade.

DO AMARZENAMENTO E MEIOS DE TRANSPORTE

Art. 17. O depósito para armazenamento da castanha e os meios para seu transporte devem oferecer plena segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

DA FRAUDE

Art. 18. Considera-se fraude toda alteração dolosa de qualquer natureza praticada não só na classificação e no acondicionamento, como também nos documentos da qualidade da castanha, conforme legislação vigente.

NORMAS GERAIS

Art. 19. As normas e termos adotados nas presentes especificações assim como as características relacionadas com a qualidade da castanha deverão ser observadas e interpretadas do seguinte modo, e de acordo com o apêndice incluso:

Castanha Defeituosa: Castanha em casca, amêndoas e fragmentos de amêndoas que se apresentem carunchados, mofados, rancificados.

Coloração: Cor uniforme e característica do produto.

Corte: Operação que compreende na abertura da castanha em casca, para exame do estado em que se encontra sua amêndoa.

Danificada: Castanha em casca, amêndoas e pedaços de amêndoas que se apresentem com danos causados por agentes biológicos (carunchos, roedores, insetos e outros).

Impurezas: Detritos do próprio produto, tais como haste, pó e casca.

Matérias Estranhas: Detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto tais como: areia, fragmentos de madeira, pedra, torrões, sementes estranhas, sujidades, restos de insetos.

Mofada: Castanha em casca, amêndoa e fragmentos de amêndoa, que apresentem, a olho nu, filamentos de fungos.

Odor Estranho: Aroma não peculiar ao produto.

Quebrado: Peça ou fragmento de amêndoa, qualquer que seja o seu tamanho.

Rancificada: Amêndoa que apresenta cor anormal, odor e sabor desagradáveis, devido às características físico-químicas do óleo terem se alterado por processo oxidativo.

Teor de Umidade: Percentual de água contida na castanha ou na amêndoa, determinado através de processos reconhecidos oficialmente.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20. O Certificado de Classificação será válido pelo prazo de 90 (noventa) dias para a castanha em casca natural, e de 150 (cento e cinquenta) dias para a castanha em casca desidratada, e descascada ou beneficiada (amêndoa), contados, respectivamente, da data de sua emissão.

Parágrafo Único – Deverão constar do Certificado de que trata o presente artigo a indicação do grupo, subgrupo, classe, tipo e ano da safra a que pertencer o produto, sendo que no caso de mistura de castanha de safras colhidas em anos diferentes prevalecerá a anotação da mais antiga.

Art. 21. As determinações físico-químicas, serão aquelas obtidas em laboratórios devidamente credenciados.

Art. 22. Os métodos de análises para a determinação dos teores de umidade e aflatoxina serão os de validade reconhecido no mercado, tanto interno como externo.

Art. 23. Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão técnico competente do Ministério da Agricultura.