

PORTARIA SDA Nº , DE DE DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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, e o que consta do Processo nº 21000.058794/2019-99, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Resolução MERCOSUL anexa que estabelece o Regulamento Técnico do Alho.

Parágrafo único. O Projeto de Regulamento Técnico encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, em <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman>

Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do link <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Coordenação Geral de Qualidade Vegetal do DIPOV deverá receber e avaliar as sugestões e realizar os procedimentos junto ao STG nº3 do MERCOSUL para possíveis adequações pertinentes.

Art. 4º. Fica revogada a Portaria nº 173, de 4 de setembro de 2019.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições 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, e o que consta do Processo nº21000.058794/2019-99, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho".

Art. 2º Fica revogada a Portaria nº 242, de 17 de Setembro de 1992.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MERCOSUL/LXIX SGT Nº 3/P.RES. Nº XX/19

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO (REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 98/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 98/94, 38/98, 12/06 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade dos Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente no que diz respeito a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL e, ainda, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC Nº 12/06 aprovou a "Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*".

Que é necessária a Revisão da Resolução GMC Nº 98/94, que aprovou o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho", visando adequá-la as Resoluções GMC Nº 38/98 e 12/06.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e

às importações extrazona.

Art. 3º - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC N° 98/94.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do alho *in natura* após acondicionado e embalado.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extrazona.

3 - DEFINIÇÕES: para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1- Alho: bulbo pertencente a espécie *Allium sativum* L.

3.2 - Outras definições:

3.2.1 - Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto quanto aos aspectos botânicos, de aparência e modo de apresentação.

3.2.2 - Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 - Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que comprometam a qualidade do alho.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: chocho, podridão, mofado, brotado e danos profundos.

3.2.3.1.1- Chocho: bulbo que apresenta um ou mais bulbilhos que tenham perdido sua firmeza.

3.2.3.1.2 Podridão: dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.3- Mofado: desenvolvimento de fungos nas túnicas externas.

3.2.3.1.4- Brotado: emissão de folhas dos ápices dos bulbilhos ou dentes, visível a olho nu.

3.2.3.1.5- Danos profundos: lesões de origem mecânica ou fisiológica causadas por pragas que atacam os bulbilhos e prejudicam a qualidade do alho.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: perfilhado, danos superficiais, deformações, manchado, bulbo sem túnicas, bulbo aberto, bulbo incompleto e disco estourado.

3.2.3.2.1 – Perfilhado: grupo de bulbilhos recobertos por folha protetora, dando-lhe a aparência de um único bulbilho.

3.2.3.2.2 - Danos superficiais: lesões nas túnicas de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas.

3.2.3.2.3 - Deformações: alterações ou desvios da forma característica da variedade ou cultivar.

3.2.3.2.4 - Manchado: alteração da cor normal superior a 25 % (vinte e cinco por cento) da superfície do bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sem túnicas: aquele que apresenta mais de 10% (dez por cento) da superfície desprovida totalmente de túnicas.

Nota: quando o lote for composto em sua totalidade por bulbos sem túnicas, este não será considerado como um defeito.

3.2.3.2.6 - Bulbo aberto: o que apresenta os bulbilhos separados em mais de 1/3 (um terço) de seu tamanho na região apical.

3.2.3.2.7 - Bulbo incompleto: aquele sem um ou mais bulbilhos.

3.2.3.2.8 – Disco estourado: bulbo que apresenta o disco basal partido.

3.2.4 – Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

3.2.5 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação e que permite avaliar sua qualidade.

3.2.6 – Umidade externa anormal: umidade não proveniente da condensação que se apresenta na superfície do bulbo.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – Os alhos deverão apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos, inteiros, firmes e com as raízes cortadas rente ao caule. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estarem livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

4.2 - O lote de alho que não atender aos requisitos gerais, não poderá ser comercializado para consumo *in natura*, podendo ser rebeneficiado e reclassificado, conforme o caso, para seu enquadramento neste Regulamento Técnico ou destinado a outros fins que não seja o uso proposto.

5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os alhos serão classificados em grupos, calibres e categorias.

5.1.1 - Grupo: de acordo com a coloração das túnicas dos bulbilhos (dentes) se consideram brancos, vermelhos, roxos e coloridos.

5.1.1.1 Branco: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração branca.

5.1.1.2. Vermelho: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração vermelha.

5.1.1.3 Roxo: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração roxa.

5.1.1.4 Colorido: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração diferente de branco, vermelho e roxo, podendo ser mencionada a coloração correspondente.

5.1.2 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, os alhos serão classificados em calibres, de acordo com a Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

Tabela 1 – Calibres em função do maior diâmetro transversal, expressos em milímetros (mm)

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor ou igual a 20
2	21 - 30
3	31 - 40
4	41 - 45
5	46 - 50
6	51 - 55
7	56 - 60
8	61 - 65
9	Maior ou igual a 66

5.1.2.1 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de 10% (dez por cento) em número ou em peso de alhos que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os bulbos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.2.2 - O número de embalagens acima da tolerância de calibres não poderá exceder a 20% (vinte por cento) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostrado for igual ou superior a 100 (cem).

5.1.2.3 - O lote de alho que não se enquadra nas disposições referentes às tolerâncias de calibres deve ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para adequação ao calibre correspondente.

5.1.3 - Categorias: os alhos serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente Regulamento Técnico. São elas: Categoria Extra ou Cat. Extra; Categoria 1 ou I, ou Cat. 1 ou I; Categoria 2 ou II, ou Cat. 2 ou II.

Tabela 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual de bulbos na amostra.

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES					TOTAL DEFEITOS	
	PODRIDÃO	MOFADO	BROTADO	DANOS PROFUNDOS	CHOCHO	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	1	2	2	2	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	3	3	4	10	20

5.1.3.1 - Será considerado como fora de categoria o lote de alhos que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves que excedem os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 do presente Regulamento Técnico, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento na Categoria.

5.1.3.2 - No caso da impossibilidade de rebeneficiamento e reclassificação do lote para enquadramento em uma das categorias, o lote não poderá ser destinado ao consumo *in natura*, podendo ser destinado a outra finalidade conforme o caso.

5.1.3.3 - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com sua comercialização interna proibida, o lote de alhos que apresente uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mal estado de conservação, como qualquer fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

II - mais de 10 % (dez por cento) de podridão ou mais de 30 % (trinta por cento) de bulbos mofados;

III – odor estranho, impróprio ao produto e que inviabilize sua utilização para consumo humano.

6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os alhos deverão ser acondicionados em lugares ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados, a fim de evitar efeitos prejudiciais à sua qualidade e conservação.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento do alho deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas e/ou externas aos bulbos.

6.3 - Será permitida a utilização de papel ou selos com indicações comerciais, desde que os mesmos não apresentem tintas, colas ou qualquer outra substância em concentrações prejudiciais à saúde.

7 – MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1- Os alhos deverão ser embalados em embalagens novas, limpas, secos e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter hasta 10 kg de bulbo, ou outras devidamente autorizadas pelo organismo competente.

7.2 - Se permitirá por embalagem até 3% (três por cento) a mais ou a menos do peso indicado, sendo permitido até 20% (vinte por cento) de embalagens que superem essa tolerância.

7.3 - Para a venda direta ao consumidor final poderão ser utilizadas embalagens próprias para essa finalidade.

8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 - Resíduos de Agrotóxicos: os alhos deverão cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros Contaminantes: os alhos deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no Regulamento Técnico específico do MERCOSUL.

9 - ROTULAGEM

9.1 - As embalagens devem ser rotuladas de forma legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção.

9.2 - A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.2.1 - Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.2.1.1 — Denominação de venda do produto.

9.2.1.2 - Nome, endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.

9.2.1.3 - Conteúdo líquido.

9.2.1.4 - Identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador.

9.2.1.5 – A expressão “alho sem túnica” quando for o caso.

9.2.2 - Relativas à classificação:

9.2.2.1 – Grupo, conforme previsto no item 5.1.1 do presente Regulamento Técnico, opcional.

9.2.2.2 - Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

9.2.2.3 – Categoria, expressa conforme item 5.1.2 do presente Regulamento Técnico.

9.2.3 – Data de acondicionamento.

9.2.4 – País de origem.

9.2.5 - Região de Origem, opcional.

9.3 - A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras e precisas, no idioma do país de destino.

10 – AMOSTRAGEM E ANÁLISE

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3 do presente Regulamento Técnico:

Tabela 3: Tomada de amostra no lote.

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a amostrar
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
Mais de 10.000	Raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.

10.1.1 – Conformação da amostra composta:

10.1.1.1 - No caso de obter um número de embalagens entre um e quatro, deverá homogeneizar o conteúdo das embalagens retirando-se 100 (cem) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 – Para 5 (cinco) ou mais embalagens, deve-se retirar 30 (trinta) bulbos de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de 100 (cem) bulbos para análise.

10.2 - Metodologia de análise:

10.2.1 - Deve-se verificar a ocorrência de fatores desclassificantes.

10.2.2 - Deve-se verificar o cumprimento dos requisitos gerais.

10.2.3 - Determinação do calibre: o calibre deve estar identificado em cada embalagem, considerando o estabelecido no item 5.1.2 deste Regulamento Técnico. Deverá ser informada a porcentagem de cada calibre encontrado no lote.

10.2.4 - Determinação da categoria: deve-se identificar visualmente os defeitos graves e leves. Para a verificação de ocorrência de defeitos internos, deve-se cortar ou retirar a túnica dos bulbos de no mínimo de 10% (dez por cento) dos bulbos.

10.2.5 - Se forem encontrados dois ou mais defeitos no mesmo bulbo, de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, mofado, brotado, danos por pragas e chocho.

10.2.6 - Deve-se quantificar os defeitos verificando-se o seu enquadramento na TABELA 2 do presente Regulamento Técnico, determinando a categoria correspondente.

10.2.7 - O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os bulbos danificados em função da análise.

10.2.8 - Após efetuada a análise, os bulbos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.

10.2.9 - O interessado poderá solicitar uma reconsideração do resultado da classificação, para o qual terá um prazo de 24 (vinte e quatro) horas. Neste caso, se realizará nova amostragem e análise.