

GABINETE DE SEGURANÇA INSTITUCIONAL
COMITÊ DE DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA ESPACIAL BRASILEIRO

RESOLUÇÃO Nº 2, DE 27 DE MARÇO DE 2019

Dispõe sobre a constituição do Grupo Técnico do Comitê de Desenvolvimento do Programa Espacial Brasileiro com atribuição para planejar a implementação de políticas públicas e estabelecer o plano para ocupação de área a ser afetada ao Comando da Aeronáutica, no município de Alcântara-MA, com vista à consolidação do Centro Espacial de Alcântara, e propor a inclusão no Plano Plurianual 2020/2023 das necessidades de recursos para essas finalidades.

O MINISTRO DE ESTADO CHEFE DO GABINETE DE SEGURANÇA INSTITUCIONAL DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, Coordenador do Comitê de Desenvolvimento do Programa Espacial Brasileiro (CDPEB), no uso da atribuição que lhe confere o art. 87 da Constituição e tendo em vista o que dispõe o § 4º do art. 22 do Anexo da Resolução nº 1, de 1º de março de 2018, resolve:

Art. 1º Constituir o Grupo Técnico do Comitê de Desenvolvimento do Programa Espacial Brasileiro (CDPEB) com atribuição para planejar a implementação de políticas públicas e estabelecer o plano para ocupação de área a ser afetada ao Comando da Aeronáutica no município de Alcântara-MA com vista à consolidação do Centro Espacial de Alcântara, e propor a inclusão no Plano Plurianual 2020/2023 das necessidades de recursos para essas finalidades.

Art. 2º O Grupo Técnico de que trata o art. 1º desta Resolução será composto por representantes dos seguintes órgãos:

I - Membros natos:

- a) Casa Civil da Presidência da República;
- b) Ministério da Defesa;
- c) Ministério da Economia;
- d) Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações; e
- e) Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República.

II - Membros convidados:

- a) Ministério da Justiça e Segurança Pública;
- b) Ministério do Desenvolvimento Regional;
- c) Ministério de Minas e Energia;
- d) Ministério da Cidadania;
- e) Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial do Ministério da Mulher, Família e Direitos Humanos;
- f) Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e
- g) Fundação Cultural Palmares.

§ 1º Os trabalhos do Grupo Técnico serão coordenados pelo Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República e concluídos no prazo de noventa dias, a contar da data de publicação desta Resolução, podendo ser prorrogado por igual período.

§ 2º Os representantes, titulares e suplentes, de cada órgão ou entidade que compõe este Grupo Técnico serão indicados por seus dirigentes máximos, no prazo de cinco dias contados da publicação desta Resolução, e designados por ato do Ministro de Estado Chefe do Gabinete de Segurança Institucional da Presidência da República.

§ 3º O Grupo Técnico poderá convidar representantes de outros órgãos e entidades cujas participações sejam consideradas indispensáveis ao estrito cumprimento do disposto nesta Resolução.

§ 4º As reuniões, ordinárias e extraordinárias, ocorrerão nas dependências do Palácio do Planalto, em Brasília, mediante convocação do Coordenador do Grupo.

Art. 3º Ao final dos trabalhos, o Grupo apresentará ao Coordenador do Comitê de Desenvolvimento do Programa Espacial Brasileiro relatório técnico devidamente fundamentado, contendo o resultado dos trabalhos realizados.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

AUGUSTO HELENO RIBEIRO PEREIRA

**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento**

GABINETE DA MINISTRA**RESOLUÇÃO Nº 1, DE 28 DE MARÇO DE 2019**

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no desempenho da atribuição que lhe confere o Parágrafo único do art. 4º do Decreto nº 7.920, de 15 de fevereiro de 2013, considerando o disposto na Nota Técnica SUGOF.DIPAI.CONAB nº 005/2019, resolve ad referendum do plenário do Conselho Interministerial de Estoques Públicos de Alimentos:

Art. 1º Fixar os Preços de Liberação de Estoques Públicos (PLE) para o milho:

I - R\$ 21,21/60 kg para o Mato Grosso; e

II - R\$ 25,10/60 kg para o Centro-Sul (exceto Mato Grosso).

Art. 2º Autorizar a venda de até 300 mil toneladas dos estoques públicos de milho pela Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, por intermédio do Sistema Eletrônico de Comercialização.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação e terá validade até 31/12/2019.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

**SECRETARIA EXECUTIVA****PORTARIA Nº 1.393, DE 28 DE MARÇO DE 2019**

O SECRETÁRIO-EXECUTIVO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 6º do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, tendo em vista o disposto no art. 76-A da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, incluído pela Lei nº 11.314, de 3 de julho de 2006, no art. 7º do Decreto nº 6.114, de 15 de maio de 2007, e o que consta do Processo nº 21000.038418/2017-16, resolve:

Tornar sem efeito a Portaria nº 1.349, publicada no Diário Oficial da União de 25 de março de 2019, página 2, Seção 1.

MARCOS MONTES CORDEIRO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**PORTARIA Nº 43, DE 22 DE MARÇO DE 2019**

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.037078/2018-97, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa, anexo II da presente Portaria, que aprova o Regulamento Técnico de Margarina.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa citado no caput deste artigo estará disponível na rede mundial de computadores, no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal, Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala B, 3º andar, sala 346, CEP: 70.043-900, Brasília - DF, ou para o endereço eletrônico cqgv-dipov@agricultura.gov.br.

Art. 2º As sugestões advindas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo I desta Portaria e serem encaminhadas, por escrito, ao seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal, Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo Ala B, 3º andar, sala 346, CEP: 70.043-900, Brasília - DF, ou para o endereço eletrônico cqgv-dipov@agricultura.gov.br.

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

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I

Nome Completo (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):
Endereço (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):
Cidade: _____ UF: _____
Telefone: () _____ Fax: () _____ E-mail: _____
Segmento de atuação:
Texto publicado na Consulta Pública: _____ Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado): _____
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada: _____

ANEXO II

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2019.

A MINISTRA 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 21000.037078/2018-97, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico de Margarina, 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.

REGULAMENTO TÉCNICO DA MARGARINA CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I- margarina: o produto gorduroso em emulsão estável do tipo água em óleo (A/O) composto por óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, água e outros ingredientes, podendo ainda conter o leite, seus constituintes ou derivados;

II- características sensoriais: avaliação da aparência visual do produto, quanto à homogeneidade e presença de impurezas e às características relativas ao odor, sabor e cor da margarina;

III- coloração: cor do produto, de acordo com a tecnologia de fabricação;

IV- documento de classificação: o certificado, a planilha, o romaneio ou outro documento, devidamente reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que comprova a realização da classificação vegetal;

V- embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger o produto e facilitar o transporte e o manuseio;

VI- emulsão do tipo água em óleo (A/O): misturas homogêneas em que os glóbulos de água são conservados separados por cristais de gordura associados entre si, formando uma estrutura tridimensional que retém a fase aquosa;

VII- fermentação: reações químicas no produto, provocadas por microrganismos, nas quais são formados compostos mais simples, com a produção de ácidos orgânicos e consequente elevação na acidez;

VIII- laudo de classificação: o documento que contém os resultados referentes às análises do produto e que servirá de base para a emissão do documento de classificação;

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

X- mofo: grânulo, partícula ou aglomerado que apresenta micélios de fungos (bolores) visíveis ao olho nu;

XI- produto com quebra da emulsão: aquele cujo resultado do processamento seja a formação de cristais irregulares de gordura, incapaz de reter a fase polar da emulsão (água ou solução aquosa), propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases;

XII- produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem;

XIII- substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como os microrganismos patogênicos, os resíduos de produtos químicos ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XIV- umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo expressa em gramas por 100g (cem gramas) do produto.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação da margarina é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 4º O requisito de identidade da margarina é definido pelo processo adotado, bem como pela gordura e ingredientes utilizados no produto, na forma disposta no inciso I, do Art. 2º, desta Instrução Normativa.

Art. 5º Os requisitos de qualidade da margarina são definidos em função dos parâmetros estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 6º A margarina será classificada em Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º A margarina, de acordo com o uso proposto, será classificada em dois Tipos, conforme seguido a seguir, sendo o interessado responsável por essa informação, poderá ainda ser enquadrada como Desclassificada:

I- margarina: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a promover a solidificação da massa de margarina; e

II- margarina líquida: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a manter estável a mistura de fases de consistência líquida ou semi-pastosa.

Art. 7º Será desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a margarina que não atender aos parâmetros estabelecidos nos Anexos I e II desta Instrução Normativa, bem como apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I- mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; e

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

Art. 8º Será igualmente desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano a margarina importada que apresentar as situações constantes do Art. 7º desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a 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 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 de Classificação, 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.

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 ou entidades públicos ou privados.

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 matéria prima ou 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 A margarina deve se apresentar na forma de emulsão estável, observadas as tolerâncias previstas no anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º A margarina não poderá apresentar quebra da emulsão, exsudação ou separação do produto em fases, devendo ser reprocessada ou ficando impedida a comercialização do produto quando nessas condições.

§ 3º Caberá às partes interessadas ou envolvidas as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto nas condições previstas neste artigo para ser oferecido ao consumidor final, assim como o cumprimento da legislação específica.

Art. 14 O percentual de gordura lática tecnicamente recomendado para comercialização da margarina de qualquer dos tipos será de 3% (três por cento), não podendo exceder esse valor no produto, ficando impedida a comercialização do produto quando nessas condições.

Art. 15 Em função do processo de fabricação, a margarina poderá apresentar teores de gordura variados, sendo que o valor percentual do teor de gordura abaixo de 80 % (oitenta por cento) deverá ser do informado em destaque na rotulagem ou marcação do produto.

Art. 16 O valor de umidade (valor %) e teor de gordura (valor %) devem constar do documento de classificação.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 17 As amostras coletadas, que servirão de base para a realização das análises físico- químicas e microbiológicas 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. 18 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. 19 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. 20 Na classificação da margarina importada e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazém devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 21 A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em áreas que abrangam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 1 kg (um quilograma) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Tabela 1 - Amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário

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
de 30 até 500 toneladas	11
Acima de 500 toneladas	Adotar a metodologia para amostragem em armazéns convencionais

Art. 22 A amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou outras embalagens secundárias deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou embalagens secundárias

Quantidade do produto que constitui o lote (Caixas ou outras embalagens secundárias)	Número mínimo de Caixas ou outras embalagens secundárias a serem amostradas
Até 10	Todas
de 10 até 100	10
de 100 até 150	13
de 150 até 200	15
de 200 até 300	18
de 300 até 400	20
de 400 até 500	23
de 500 até 600	25
de 600 até 1.000	33
de 1.000 até 1.500	40
de 1.500 até 2.000	46
de 2.000 até 3.000	56
de 3.000 até 5.000	72
de 5.000 até 8.000	89
de 8.000 até 10.000	100

I- antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas;

II- o número de caixas ou embalagens secundárias a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de caixas ou embalagens secundárias que constituírem o lote e o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas;

III- a coleta das amostras deve ser feita realizando-se a retirada de 1 (um) produto por caixa ou embalagem secundária, observando-se a necessária proteção às condições de higiene do produto (p.ex., higienizar as mãos e bancadas de apoio, utilizar proteção ou utilizar outro meio que evite a contaminação), até completar no mínimo 10 (dez) embalagens individuais do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias;

IV- as 10 (dez) embalagens individuais do produto (no mínimo) extraídas de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deverão ser reservadas para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinquaginta toneladas) do lote, no máximo; e

V- juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinquaginta toneladas), conforme o inciso IV deste artigo.

Art. 23 A amostragem em produto embalado, destinado ao consumidor final, considerando- se que a margarina se apresenta homogênea quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de embalagens suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) que será destinada à classificação.

Art. 24 As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão escolhidas aleatoriamente para constituir um número mínimo de 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, destinadas à classificação, observando o que segue:

a) o produto deve ser mantido sob as condições especificadas pelo fabricante para a garantia das características do mesmo, até o momento de se realizar as análises; e

b) salvaguardar a inviolabilidade das amostras coletadas, evitar a coleta de produtos vencidos, visivelmente deteriorados ou com embalagem rompida ou aberta;

§ 1º As amostras para a 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, que inclui as análises físico-químicas e microbiológicas;

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 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, que inclui as análises físico- químicas e microbiológicas;

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 requerem uma metodologia de amostragem específica.

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 será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 27 O classificador, a empresa ou a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou resarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 28 A amostragem da margarina oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

Art. 29 Na classificação da margarina pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 30 Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da margarina por amostra, deve ser observado o que segue:

I- previamente à análise da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), verificar cuidadosamente, se nela há presença de características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto; em caso positivo, emitir o laudo de classificação, observando as situações previstas no art. 7º desta Instrução Normativa;

II- estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório duas vias de no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada para as análises previstas no Anexo I e no Art. 16 dos requisitos e dos procedimentos gerais desta Instrução Normativa, sendo uma para as análises físico químicas e outra para as análises microbiológicas;

III- as análises laboratoriais previstas neste Regulamento devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados ou validados;

IV- de posse dos resultados, proceder ao enquadramento do produto em tipos observando o Anexo I desta Instrução Normativa;

V- fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como Desclassificado quando for o caso; e

VI- revisar, datar, e assinar o laudo e o documento de classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

Art. 31 A classificação da margarina poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 32 A margarina deverá apresentar-se somente embalada.

Art. 33 As embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina deverão ser de materiais apropriados.

Art. 34 As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 35 As especificações de qualidade da margarina referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 36 A marcação ou rotulagem da margarina, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

§ 1º relativas à classificação do produto:

I - tipo, "margarina" ou "margarina líquida", conforme o caso;

§ 2º relativas ao produto e ao seu responsável:

I- denominação de venda do produto, que deverá ser a mesma informação adotada para o tipo, seguida da marca comercial, se houver;

II- teor de gordura, em porcentagem (%);

III- identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

IV- 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.

Parágrafo único. Não cabe a repetição da informação referente ao tipo e denominação de venda do produto na marcação ou rotulagem da margarina.

Art. 37 A marcação ou rotulagem da margarina importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no § 1º e nos incisos I e II do § 2º, do art. 36, 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. 38 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. 39 A informação qualitativa referente a margarina com teor de gordura inferior a 80% (oitenta por cento) deverá constar na marcação ou rotulagem do produto, devendo-se atender ao que segue:

I- o teor de gordura abaixo de 80 % (oitenta por cento) deverá ter o seu valor percentual informado em destaque na marcação ou rotulagem do produto; e

II- o teor de gordura abaixo de 80 % (oitenta por cento) deve ser grafado por extenso, na mesma face, região ou local adotado para a marcação da denominação de venda do produto, utilizando numeral arábico, em números inteiros, seguido do símbolo da porcentagem (%), em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a denominação de venda do produto.

Parágrafo único. A margarina com teor de gordura superior a 80 % (oitenta por cento) prescinde da informação do seu valor percentual na marcação ou rotulagem do produto.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 40 As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 41 Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos cento e oitenta 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.

ANEXO I - Parâmetros de Qualidade da margarina.

TIPO	MARGARINA	MARGARINA LÍQUIDA
Salmonella spp	Ausência em 25g	
Características sensoriais	Normal ou característico, livre de notas oxidadas, desagradáveis ao paladar	
Matérias Estranhas	Ausência em 100g	
Contagem de coliformes termotolerantes 45°C (NMP)	n = 5, c = 1, m = 3, M = 10	
Bolores e leveduras (UFC/g)	menor ou igual a 500	

DEPARTAMENTO DE SANIDADE VEGETAL E INSUMOS AGRÍCOLAS

RESOLUÇÃO Nº 3, DE 28 DE MARÇO DE 2019

O Diretor do Departamento de Sanidade Vegetal e Insumos Agrícolas, de acordo com as atribuições que lhe confere o art. 22 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, considerando o disposto no Artigo 3º da Instrução Normativa nº 28, de 24 de agosto de 2016, e o que consta do Processo nº 21052.016555/2018-75, resolve:

Art 1º Reconhecer o Programa Fitossanitário de Defesa Sanitária Vegetal no Estado de São Paulo para produção, armazenamento, exposição e comercialização de material de propagação de Café (Coffea arabica e C. caneflora); Citros (Citrus spp., Fortunella spp., Poncirus spp.) e seus híbridos e Seringueira (Hevea brasiliensis) isentos de nematóides dos gêneros Meloidogyne spp. e Pratylenchus spp. (café e seringueira) e Tylenchulus semipenetrans e Pratylenchus spp. (Citros), para os fins de que trata o parágrafo único do Art. 3º da Instrução Normativa nº 28, de 24 de agosto de 2016.

Art 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

COORDENAÇÃO-GERAL DE FISCALIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO FITOSSANITÁRIA INTERNACIONAL

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÃO Nº 34, DE 28 DE MARÇO DE 2019

O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares, em cumprimento ao disposto no § 7º do art. 18 da Lei nº 9.456, de 25 de abril de 1997 e pelo Decreto nº 2.366, de 5 de novembro de 1997, DEFERE os pedidos de proteção de cultivar das espécies relacionadas:

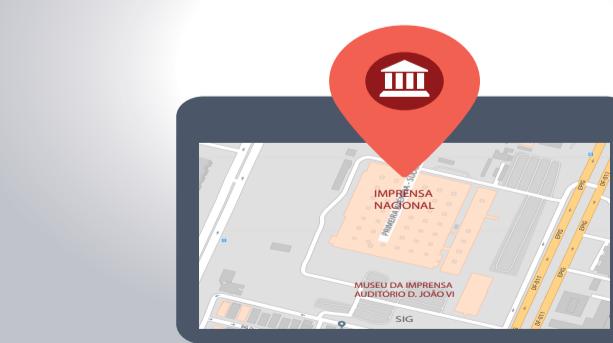
ESPÉCIE	DENOMINAÇÃO DA CULTIVAR	Nº PROTOCOLO
Glycine max (L.) Merr.	CD 2631AP	21806.000080/2016
Glycine max (L.) Merr.	AF8103IPRO	21806.000082/2016
Glycine max (L.) Merr.	ANrr87 027	21806.000180/2016
Glycine max (L.) Merr.	ANrr86 022	21806.000181/2016
Glycine max (L.) Merr.	CZ48B79LL	21806.000038/2017
Glycine max (L.) Merr.	NS6390IPRO	21806.000041/2017
Glycine max (L.) Merr.	NS7007IPRO	21806.000042/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 1186 IPRO	21806.000110/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 1192 IPRO	21806.000111/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 2182 IPRO	21806.000112/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 3190 IPRO	21806.000113/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 3180 IPRO	21806.000114/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 4179 IPRO	21806.000115/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 4180 IPRO	21806.000117/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 4183 IPRO	21806.000118/2017
Glycine max (L.) Merr.	FTR 4288 IPRO	21806.000119/2017

Fica aberto o prazo de 60 (sessenta) dias para recurso, contados da publicação desta.

RICARDO ZANATTA MACHADO
Coordenador

VISITE O MUSEU DA IMPRENSA

Aberto aos dias úteis, das 8h às 18h.



SIG - Quadra 6, Lote 800, Brasília-DF
www.in.gov.br/museu-da-imprensa



Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico
http://www.in.gov.br/autenticidade.html, pelo código 05152019032900013