

***“Regulamento Técnico
definindo os requisitos mínimos
de identidade e qualidade para
Produtos Hortícolas”
IN MAPA nº 69/2018***

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

Karina Fontes Coelho Leandro
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Coordenadora de Regulamentação de Produtos Vegetais
CRPV/CGQV/DIPOV/SDA

MAPA: Antecedentes

Atividades relacionadas aos produtos hortícolas

- ✓ Comissão do **Codex Alimentarius** do Brasil – CCAB: responsável pela Coordenação dos Grupos de Trabalho de Frutas e Hortalças Frescas – GTFFV e de Frutas e Hortalças Processadas – GTPFV
- ✓ 8ª Convocatória do projeto de Apoio aos Diálogos Setoriais UE-Brasil (MPOG) e (DELBRA): *“Sistemas de inspeção e avaliação da conformidade de frutas e hortalças frescas na União Europeia e Brasil”*
- ✓ **OECD**: Grupo de Frutas e Hortalças (Fruit and Vegetables Scheme)

MAPA: Embasamento legal – produtos hortícolas

→ Lei nº 9.972/2000

→ Decreto nº 6.268/2007

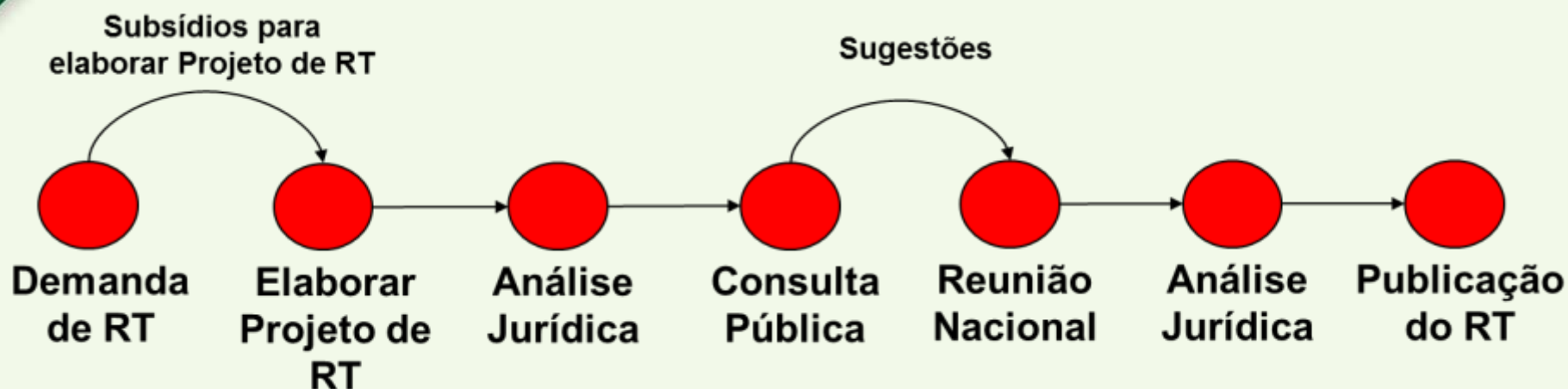
✓ Art. 15 ...

...

§ 3º Segundo a *natureza, a perecibilidade e o sistema de comercialização dos produtos vegetais*, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento *poderá estabelecer regulamentos técnicos e normas específicas e simplificadas para fins de elaboração do padrão oficial de classificação, de sua padronização e de sua fiscalização.*

✓ Art. 112. Os *produtos hortícolas e outros produtos perecíveis* com características peculiares, quando não alcançados pelo disposto neste Decreto, *serão normatizados de forma específica* pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MAPA: Procedimentos para elaboração ou revisão de Regulamentos Técnicos





Portaria SDA/MAPA nº 99, de 17/08/2017

Submete à consulta pública, por um prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o **Projeto de Instrução Normativa, ANEXO II** da presente Portaria, que aprova o *Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.*

Reunião Nacional : 06/03/2018

Unidade Operacional da ENAGRO/MAPA, Brasília/DF



Publicação da Instrução Normativa MAPA nº 69/2018



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 16/11/2018 | Edição: 220 | Seção: 1 | Página: 28
Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, 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 21000.027827/2017-97 resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Art. 2º O atendimento aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na presente Instrução Normativa é de responsabilidade do detentor do produto.

Parágrafo único. A verificação da conformidade executada pelo órgão de fiscalização será preferencialmente realizada no local da amostragem.

Art. 3º Esta Instrução Normativa não se aplica nas seguintes situações:

- I - aos Produtos Hortícolas destinados à transformação industrial, desde que devidamente identificados como tal;
- II - aos produtos processados, industrializados, descascados, cortados, em conservas e minimamente processados, que estejam prontos para o consumo;
- III - aos brotos comestíveis resultantes da germinação de sementes e de produtos hortícolas;
- IV - às amêndoas, nozes, castanhas, frutos secos e especiarias; e
- V - às flores e plantas ornamentais.

Objetivos da IN 69/2018

- ✓ Definir os *requisitos mínimos de identidade e qualidade* para produtos hortícolas;
- ✓ Possibilitar a *verificação adequada da qualidade e a segurança dos produtos hortícolas* oferecidos ao consumidor;
- ✓ Propiciar uma *análise rápida e objetiva* dos produtos hortícolas.

Principais abordagens

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico definindo os *requisitos mínimos de identidade e qualidade* para Produtos Hortícolas.

Art. 2º O atendimento aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na presente Instrução Normativa é *de responsabilidade do detentor do produto*.

Parágrafo único. A verificação da conformidade executada pelo órgão de fiscalização *será preferencialmente feita no local da amostragem*

Principais abordagens

Art. 3º Esta Instrução Normativa **NÃO** se aplica nas seguintes situações:

I- aos Produtos Hortícolas *destinados à transformação industrial*, desde que devidamente identificados como tal;

II – aos *produtos processados*, industrializados, descascados, cortados, em conservas e minimamente processados, que estejam prontos para o consumo;

III - aos *brotos comestíveis* resultantes da germinação de sementes e de produtos hortícolas;

IV – às *amêndoas, nozes, castanhas, frutos secos e especiarias*; e

V – às *flores e plantas ornamentais*.

Art. 4º Para efeito deste Regulamento Técnico considera-se: **CONCEITOS**

- I - dano na polpa
- II - dano profundo
- III - distúrbio fisiológico
- IV - excessivamente maduro ou passado
- V - fisiologicamente desenvolvido
- VI - homogeneidade ou uniformidade
- VII - lote
- VIII - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas
- IX - odor estranho: odor impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.
- X - podridões
- XI - pragas
- XII - produto congelado
- XIII - produto desidratado
- XIV - produto firme
- XV - produto inteiro
- XVI - produto limpo
- XVII - produto são
- XVIII - queimadura
- XIX - repasse
- XX - substâncias nocivas à saúde humana

DOS REQUISITOS MÍNIMOS E TOLERÂNCIAS

Art. 5º Os produtos hortícolas devem apresentar os seguintes ***requisitos mínimos de qualidade***, observada a especificidade da espécie:

- I. inteiros;
- II. limpos;
- III. firmes;
- IV. isentos de pragas visíveis a olho nu;
- V. fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;
- VI. isentos de odores estranhos;
- VII. não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;
- VIII. isentos de danos profundos;
- IX. isentos de podridões;
- X. não se apresentarem desidratados ou murchos;
- XI. não se apresentarem congelados; e
- XII. Isentos de distúrbios fisiológicos.





DOS REQUISITOS MÍNIMOS E TOLERÂNCIAS

Art. 6º ao 10

- parâmetros de tolerância
- procedimentos de repasse
- responsabilidades
- produtos importados
- análises adicionais: desclassificação



CAPÍTULO III DA AMOSTRAGEM

- Art. 11 ao Art. 17
- **procedimentos de AMOSTRAGEM:**
produto embalado ou à granel

CAPÍTULO IV DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 18 ao Art. 23

- Responsabilidade pelas informações (fornecedor ou dententor)
- Informações mínimas obrigatórias (*nome, lote, país de origem e CNPJ ou CPF*)
- Produto a granel ou embalado



CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24 ao Art. 27

- Referencial fotográfico
- Revogação de dispositivos:

Instrução Normativa SARC nº 1, de 1º de fevereiro de 2002

Portaria MA nº 126, de 15 de maio de 1981

Portaria MA nº 1012, de 17 de novembro de 1978

Prazo para entrada em vigência: 15/05/2019

Próximos passos

- Elaboração de **referenciais fotográficos**
- Fóruns de **divulgação e esclarecimentos**: consumidores, órgãos públicos e privados
- Ações coordenadas de **monitoramento e controle**: **normatização do rito sumário**
- **Adequação e melhoria do processo**



Muito obrigada!

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

GOVERNO
FEDERAL

www.agricultura.gov.br

Karina.leandro@agricultura.gov.br