

Consolidação das legislações da Qualidade Vegetal e dos Regulamentos Técnicos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico

ANEXO DA NORMA INTERNA DIPOV N° 02/2019



Compêndio

QUALIDADE
Vegetal



DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
COORDENAÇÃO-GERAL DA QUALIDADE VEGETAL

Objetivo

O presente documento tem como objetivo consolidar as normas brasileiras sobre os regulamentos técnicos dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico. Portanto, este documento servirá como guia para orientação de produtores e importadores nacionais, além de exportadores estrangeiros.

.....

Sumário

1 - REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
1.1- Legislação	6
1.2 Padrões a serem adotados na Importação	10
1.3 Procedimentos executados na importação	10
2 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO	12
3 - ACESSO AO SISCOLE	13
4 - MODELO DE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO	15
5 - DEFINIÇÕES	16
6 - REGRAS GERAIS DE MARCAÇÃO OU ROTULAGEM	19
7 - REQUISITOS GERAIS	20
8 - PNCRC/Vegetal	21
9 – CREDENCIAMENTO	22
10 - ARBITRAGEM - CONTESTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO	23
11 - TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO	24
12 - PADRÕES OFICIAIS DE CLASSIFICAÇÃO - POCs	25
AÇÚCAR	30
AGAVE E SEUS RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICO.....	35
ALGODÃO (EM CAROÇO).....	39
ALGODÃO (EM PLUMA).....	42
ALHO	52
ALPISTE	56
AMÊNDOA DE CACAU	59
AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU	63
AMENDOIM	72
ARROZ e FRAGMENTO DE ARROZ	80
AVEIA	87
AZEITE DE OLIVA	91
BATATA	99
CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU.....	104
CAFÉ TORRADO	110
CAROÇO DE ALGODÃO.....	118
CANJICA DE MILHO	120
CASTANHA DE CAJU	124
CASTANHA DO BRASIL	127
CEBOLA	133
CENTEIO	136
CERA DE CARNAÚBA	139
CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS.....	142
CEVADA	146
CRAVO DA ÍNDIA	149

ERVILHA	152
FARELO DE SOJA	156
FARINHA DE MANDIOCA	160
FARINHA DE TRIGO	167
FEIJÃO	169
FIBRA DE JUTA.....	174
FIBRA DE MALVA	178
FIBRA DE RAMI.....	182
FIBRA DE SISAL BENEFICIADO e BRUTO.....	189
FUMO EM CORDA.....	191
GIRASSOL	194
GUARANÁ.....	199
KIWI	203
LENTILHA	207
LÍNTER	211
MAÇÃ	214
MALTE DE CEVADA ou CEVADA MALTEADA	219
MAMÃO	224
MAMONA	229
MANGA	232
MILHO.....	237
MILHO PIPOCA.....	241
ÓLEO DE ALGODÃO REFINADO	245
ÓLEO DE CANOLA REFINADO	248
ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO	251
OLEO DE MENTA	255
ÓLEO DE MILHO REFINADO	259
ÓLEO DE SOJA REFINADO	262
PERA	265
PIMENTA-DO-REINO.....	272
PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: FÉCULA.....	275
PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: TAPIOCA	275
PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: SAGU	275
RASPA DE MANDIOCA.....	279
PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA	282
RESÍDUOS DE ALGODÃO.....	285
RESÍDUOS DE SISAL.....	289
SOJA	291
SORGO.....	296
TABACO EM FOLHA BENEFICIADO.....	300
TABACO EM FOLHA CURADO	306
TABACO ORIENTAL	313

TOMATE	318
TRIGO	322
TRIGO SARRACENO	327
TRITICALE	330

1 - REGRAS GERAIS SOBRE O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

1.1- Legislação

A classificação de produtos de origem vegetal seus subprodutos e resíduos de valor econômico é regida pela Lei [nº 9.972, de 25 de maio de 2000](#), regulamentada pelo Decreto 6.268/2007 Lei da Classificação Vegetal.

Os casos de obrigatoriedade da classificação vegetal são restritos aos produtos vegetais que disponham de Padrão Oficial de Classificação - POC estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, nas seguintes situações:

- quando da importação;
- nas operações de compra, venda e doação pelo Poder Público;
- quando destinados diretamente à alimentação humana.

O POC contemplando as especificações de qualidade e identidade de cada produto ou grupo de produtos é estabelecido em Instruções Normativas e/ou Portarias do MAPA, de acordo com o produto. As normativas que regem a área da qualidade vegetal encontram-se aqui listadas:

Normativa	Ementa	Palavras-Chave
Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000 com as alterações dadas pela Lei nº 12.341, de 01/12/2010.	Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico,	Classificação Vegetal; sanções
Lei 14515, de 29 de dezembro de 2022.	Dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuária.	Autocontrole; Vigifronteiras; Conformidade
Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007 com as alterações dadas pelo Decreto nº 8.446, de 06/05/2015 e Decreto 11.1130 de 11 de julho de 2022	Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000.	Classificação Vegetal; infrações; sanções
Portaria SDA/MAPA Nº 574, DE 9 DE MAIO DE 2022	Institui o Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em produtos de origem vegetal - PNCRC/Vegetal.	Programa Nacional de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem

		Vegetal; PNCRC; agrotóxicos
Decreto-Lei nº 1.899 de 21 de dezembro de 1981	Institui taxas relativas às atividades agropecuárias no âmbito do MAPA.	Taxas de classificação
Portaria Interministerial nº 531 de 13 de outubro de 1994 com as alterações da Portaria Interministerial nº 233 de 08 de setembro de 1998	Fixa as taxas de classificação dos produtos de origem vegetal de que tratam o Decreto-Lei nº 1.899, de 21 de dezembro de 1981.	Taxas de classificação
Instrução Normativa MAPA nº 8 de 22 de abril de 2014	Estabelece os requisitos e critérios para utilização do Certificado de Classificação.	Certificado de Classificação; Documento de Classificação
Instrução Normativa nº 54 de 24 de novembro de 2011 com as alterações dadas pela IN MAPA nº 30 de 23.09.2015	Aprova o Regulamento Técnico para o credenciamento de pessoas jurídicas autorizadas a executarem a atividade de classificação.	Credenciamento; supervisoras de embarque; embaladores; instalações; equipamentos; requerimento; ficha cadastral
Instrução Normativa nº 6 de 16 de maio de 2001	Aprova o Regulamento Técnico para Arbitragem referente à classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.	Classificação; arbitragem
Portaria Mapa Nº 521, De 1º De Dezembro De 2022	Estabelece o Regulamento Técnico que define os requisitos, critérios e procedimentos para a realização de cursos para a formação de classificadores de produtos vegetais e de inspetores do sistema de certificação e revoga atos normativos vigentes sobre a matéria.	Classificadores; curso de classificação
Portaria MAPA nº 381 de 28/05/2009	Estabelece os critérios e os procedimentos técnicos para a elaboração, aplicação, monitoramento e revisão Do PADRÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO de produtos vegetais	Revisão do Padrão Oficial de Classificação
Instrução Normativa MAPA	Estabelece os procedimentos a serem adotados pelo Mapa, na constatação de resíduos de agrotóxicos e contaminantes	Resíduos de Agrotóxicos, desclassificados

nº 31, de 15/08/2013	químicos, físicos e biológicos, conforme estabelecido em legislação específica da Anvisa.	
Instrução Normativa Conjunta Mapa/ Anvisa Nº 02, de 07/02/ 2018 (Dou 08/02/2018) Atualizada pela INC Mapa-Anvisa nº 01, de 15/04/2019	Estabelece os procedimentos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos destinados à alimentação humana.	Produtos Hortícolas- Rastreabilidade- Resíduos de Agrotóxicos
Instrução Normativa MAPA nº 7, de 13/05/2019	Estabelece os procedimentos simplificados para a fiscalização de produtos hortícolas.	Produtos Hortícolas- Fiscalização Simplificada-Rito Sumário
Instrução Normativa MAPA no 09, de 21/05/2019 – Com as alterações da Portaria/SDA nº 487, de 22 de dezembro de 2021	Estabelece a amplitude, os requisitos, os critérios e os prazos para fins de registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGC/MAPA) de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no processo de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.	Cadastro Geral de Classificação e alteração
RESOLUÇÃO Nº 29, DE 24 DE MARÇO DE 2016.	Delega competência para emissão de certificados e fiscalização das condições fitossanitárias, sanitárias ou higiênico-sanitárias e revoga resoluções do Conselho Nacional do Comércio Exterior (Concex).	Certificação sanitária para exportação.
Instrução Normativa MAPA nº 23 de 25/03/2020	Incorpora ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico"	Inspeção higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação
Portaria Nº 375, de 12 de agosto de 2021	Estabelece os requisitos e critérios para a Certificação Voluntária dos produtos de origem vegetal.	Certificação voluntária
Instrução Normativa Nº 126, De 24 De Março De 2021	Estabelece os controles oficiais aplicados aos integrantes da cadeia produtiva e exportadora de amendoim.	Controle oficial e cadeia produtiva amendoim

Portaria Nº 396, De 17 De Setembro De 2021	Estabelece os procedimentos de controle oficial e monitoramento de resíduos e contaminantes para a exportação de produtos de origem vegetal.	Controle oficial, monitoramento, resíduos exportação
Instrução Normativa Nº 34, De 21 De Outubro De 2015	Fica instituído no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA o Sistema Eletrônico Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO, na forma desta Instrução Normativa.	SIPEAGRO e MAPA
Instrução Normativa Nº 97, De 25 De Setembro De 2020	Torna pública a relação de estabelecimentos que devem se registrar no Cadastro Geral de Classificadores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - CGC/MAPA de acordo com a Instrução Normativa SDA nº 9, de 21 de maio de 2019.	Estabelecimentos, registros no Cadastro Geral de Classificadores
Portaria Mapa Nº 153, De 27 De Maio De 2021	Estabelece os procedimentos de reconhecimento de equivalência para a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (SISBIPOV), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).	SISBIPOV e SUASA
Portaria Sda Nº 571, de 9 De maio De 2022	Institui o Programa Nacional de Monitoramento das Cadeias Produtivas dos Produtos de Origem Vegetal (PNMONITOR).	PNMONITOR
Portaria Sda Nº 572, de 9 De maio De 2022	Institui o Programa Nacional de Qualidade de Produtos de Origem Vegetal (PNQUALIPOV)	PNQUALIPOV
Portaria Sda Nº 573, de 9 De maio De 2022	Institui o Programa Nacional de Prevenção e Combate à Fraude e Clandestinidade em Produtos de Origem Vegetal (PNFRAUDE).	PNFRAUDE
Instrução Normativa Conjunta nº 01/2017 - Mercosul	Aprova os critérios que devem ser aplicados para o reconhecimento de limites máximos de resíduos de agrotóxicos em produtos vegetais in natura entre os Estados Partes do MERCOSUL.	LMR; MERCOSUL
IN MAPA 19/2019	Estabelecer os requisitos, critérios e procedimentos para certificação sanitária internacional de produtos de origem vegetal.	CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA; CSIV
LEI Nº 5.025, DE 10 DE JUNHO DE 1966.	Dispõe sobre o intercâmbio comercial com o exterior, cria o Conselho Nacional	COMÉRCIO EXTERIOR

	do Comércio Exterior, e dá outras providências.	
Portaria MAPA nº 600, de 21 de Julho de 2023	Estabelece os requisitos e os procedimentos para perícia na classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.	PERÍCIA; CONTRAPROVA
Referencial Fotográfico (Versão Beta) - Grãos Referencial Fotográfico para produtos hortícolas	Estabelece referencial fotográfico para produtos com padrão oficial ou requisitos mínimos.	FOTOGRAFÍCO; PADRÃO OFICIAL
IN SDA/MAPA 138/2022	Estabelece critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária	ANÁLISE DE RISCO; CRITÉRIOS

1.2 Padrões a serem adotados na Importação

Os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico objetos de importação somente poderão ter ingresso e comercialização no mercado nacional se atenderem aos POCs fixados para os produtos nacionais.

[Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo MAPA para a classificação](#)

1.3 Procedimentos executados na importação

Na importação dos produtos vegetais padronizados pelo MAPA não há a anuência prévia, devendo ser obrigatoriamente classificados antes de sua internalização conforme determina a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000.

A classificação dos produtos vegetais importados é prerrogativa exclusiva do MAPA e objetiva aferir a conformidade dos produtos importados com os padrões oficiais de classificação estabelecidos por este Ministério.

As SFAs poderão utilizar, além de sua própria estrutura, entidades credenciadas para o apoio operacional e laboratorial para a realização dos serviços de coleta e preparação da amostra, análise do produto e emissão do laudo das análises realizadas.

Os resultados das análises deverão constar no Certificado de Classificação de Produto Importado, que é o documento que atesta a conformidade do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico aos padrões oficiais de classificação estabelecidos na legislação brasileira.

Na importação, a emissão do Certificado de Classificação de Produto Importado é competência do Auditor Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, habilitado tecnicamente como classificador.

Pelos serviços prestados para a classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico importados, será cobrada Taxa de Classificação, a ser recolhida pelo interessado ou o seu representante legal, conforme dispõe o Decreto-Lei nº 1.899, de 21 de dezembro de 1981, e a Portaria Interministerial nº 531, 13 de outubro de 1994.

Para saber o valor das taxas de classificação de produto vegetal importado, acesse aqui→ [Link](#)

Para os produtos importados descritos na Tabela 1, a classificação poderá ser realizada com base em laudo de análise emitido por laboratório estrangeiro reconhecido no Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - SISCOLE.

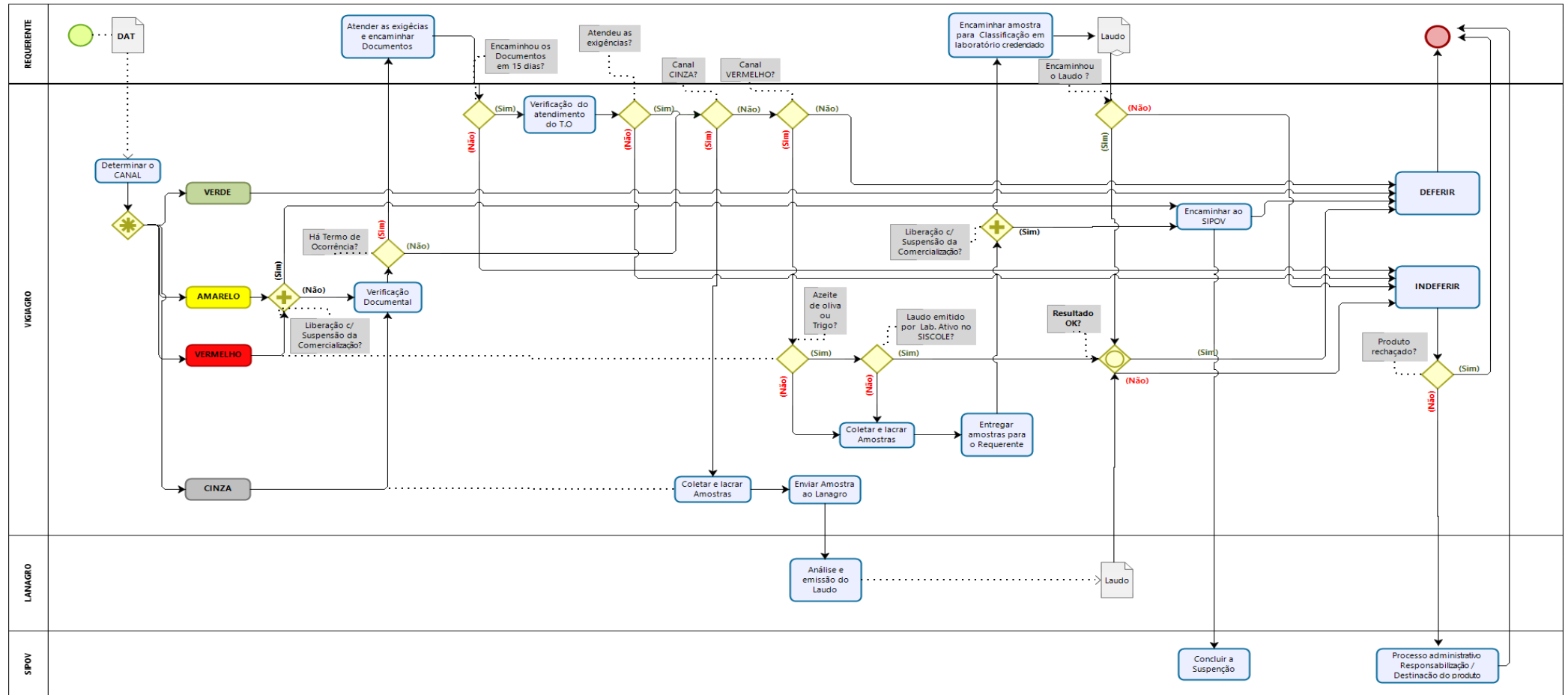
Orientações adicionais:

- [IN MAPA 49/2019](#);
- [Norma Org 01/2019 - Estabelece os procedimentos operacionais para aferição da conformidade do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico importados para fins de](#);
- [Norma Operacional 02/2019 - Estabelece a dispensa de verificação de determinados parâmetros na classificação de produto vegetal](#);

Tabela 1 – Resumo dos procedimentos para a importação de Trigo, Azeite de Oliva e Óleo de bagaço de oliva.

Produto	Documento	Quem emite?	O que consultar no SISCOLE?
TRIGO	Laudo de análise da classe	Laboratório reconhecido no SISCOLE	Se o laboratório é reconhecido
AZEITE DE OLIVA E ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA	Laudo de análise de azeite contemplando os parâmetros do Anexo I (todas), no Anexo III (composição dos Ácidos Graxos) e no Anexo IV (Índice de Refração, Umidade e Material Volátil)	Laboratório reconhecido no SISCOLE	Se o laboratório é reconhecido

2 - FLUXOGRAMA DE IMPORTAÇÃO



3 - ACESSO AO SISCOLE

Segue abaixo o passo a passo para a consulta ao Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros - SISCOLE:

1. Acessar o portal do MAPA para ter acesso ao SICOLE com o perfil anônimo, ou seja, sem a necessidade de login e senha:
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/siscole>
2. No campo de consulta inserir o nome do laboratório a ser verificado. Após localizar a instituição, gerar o PDF (Figura 1).

The screenshot shows the SISCOLE web application interface. At the top, there is a blue header with 'Versão 1.0' on the left and 'Data: 25/06/2015' on the right. The main title 'SISCOLE' is prominently displayed. Below the header, the page is titled 'Consultar cadastro' and includes an 'Ajuda' button. The search form, labeled 'Dados de instituições', contains several fields: 'País' (set to PORTUGAL), 'Objeto certificação' (set to Produtos Vegetais - Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva), 'Tipo de instituição' (set to Laboratório), 'Nome' (set to AGROLEICO), and 'Status do registro' (set to Ativo). A red asterisk indicates that the search fields are mandatory. Below the form are 'Consultar' and 'Limpar' buttons. The search results are displayed in a table titled 'Lista de instituições' with columns for 'Nome', 'Situação', and 'Status'. One result is shown: 'AGROLEICO' with 'Aprovado' status. Below the table, it indicates 'Quantidade de registros encontrados: 1' and provides pagination controls. At the bottom right, there are 'Gerar PDF' and 'Detalhar' buttons.

Figura 1: Página de consulta ao cadastro do SISCOLE.

Obs.: o nome do laboratório pode conter algumas alterações devido a acentuação, alfabetos diferentes do nosso e caracteres especiais. Caso não localizar tente escrever parte do nome mais genérico, ex. no lugar de “CÂMARA DE COMÉRCIO DE BARCELONA ou Cambra oficial de comerç industria i navegacion de Barcelona” apenas BARCELONA. Dessa forma será mais simples de localizar.

Após gerar o PDF (Figura 2) verificar com atenção se as informações estão de acordo com o descrito nos certificados. Conferir nos campos:

“Tipo de certificação” – se o organismo é apto para emissão do Certificado de Origem ou do Certificado/laudo de análise;

“Observação” – se o organismo é apto para emitir a Comprovação de Tipicidade e Regionalidade;

“Objeto certificação” – se o laboratório é apto para certificar a bebida objeto da importação.

**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

SISCOLE – Sistema de Cadastro de Organismos e Laboratórios Estrangeiros -1.0

CGVB/DIPOV/SDA

Cadastro de Instituições

Usuário: Anônimo

Data: 25/06/2019

Hora: 18h52

Página: 1 de 1

Parâmetros da Consulta

País: PRT
Objeto certificação: Produtos Vegetais - Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva
Tipo instituição: Laboratório
Nome: AGROLEICO

País: PORTUGAL
Nome: AGROLEICO
Tipo: Laboratório
Endereço: Estrada do Pau Queimado,622
2870-100 MONTIJO
Tel.: +(351) 214 220 350
Fax: +(351) 214 220 361
E-mail: global@agroleico.pt

Página internet:**Tipo de produto:** **Produtos Vegetais****Objeto certificação:** Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva**Tipo de certificação:** Análise**Observação:** Alteração de endereço conforme documento enviado pelo Diretor Dipov em 10/01/2017.

Figura 2: Modelo de documento (pdf) gerado pelo SISCOLE com as informações do organismo estrangeiro.

4 - MODELO DE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO

ANEXO da IN MAPA n° 08, de 22/04/2014 Modelo do CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO	
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Superintendência Federal de Agricultura no Estado de (UF) Coordenação Geral de Vigilância Agropecuária - VIGIAGRO CNPJ da SFA _____ - Registro da SFA no CGC/MAPA n° _____ (Endereço completo da SFA, com telefone, fac-símile e e-mail)	
N° do Certificado	
(UF0001-I-00001)	
De acordo com o que estabelece o Art. 8º do Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, CERTIFICAMOS que a amostra em nosso poder apresentou os resultados da classificação constantes deste DOCUMENTO.	
IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE	
CNPJ / CPF	N° DE REGISTRO NO CGC/MAPA
CIDADE / UF	CEP
E-MAIL	
INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO	
PESO LÍQUIDO / VOLUME	PAÍS DE PROCEDÊNCIA
PONTO DE INGRESSO	
MEIO DE TRANSPORTE	
CONTAINER(S)	SAFRA
IDENTIFICAÇÃO DO EXPORTADOR	
NOME EMPRESARIAL	
CIDADE	PAÍS
IDENTIFICAÇÃO DO DESPACHANTE	
CPF	
E-MAIL	
IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA	
RESPONSÁVEL PELA COLETA: Nome Pessoa Física/Nome Pessoa Jurídica	
NORMA UTILIZADA	
DISCRIMINAÇÃO DOS RESULTADOS DA CLASSIFICAÇÃO	
VALOR DO SERVIÇO PRESTADO	
TAXA ARRECADADA (R\$)	
IDENTIFICAÇÃO DO CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE - COA	
DATA DE EMISSÃO	
NOME DO LABORATÓRIO	
NOME DO EMISSOR	
IDENTIFICAÇÃO DO EMISSOR DO CERTIFICADO	
LOCAL E DATA DE EMISSÃO	
ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL. O PRAZO PARA CONTESTAÇÃO DESTA CLASSIFICAÇÃO SERÁ DE 48 (QUARENTA E OITO) HORAS A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO DO PRESENTE CERTIFICADO. QUALQUER EMENDA OU RASURA, MESMO RESSALVADA, INVALIDARÁ O PRESENTE DOCUMENTO.	

5 - DEFINIÇÕES

Amostra: Porção representativa de um lote ou volume do qual foi retirada;

Amostra de classificação: É a coletada para fins de determinar as características intrínsecas e extrínsecas do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, objetivando a emissão do documento de classificação;

Amostra de fiscalização: É a coletada para fins de aferição da qualidade dos serviços prestados e da conformidade da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

Amostragem: Processo de retirada de amostra de um lote ou volume;

Apreensão: É o recolhimento definitivo do produto, subproduto e resíduo de valor econômico, embalagem, envoltório ou contentor;

Cadastro Geral de Classificação (CGC): Procedimento administrativo para registro, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, das pessoas físicas ou jurídicas processadoras, beneficiadoras, industrializadoras e embaladoras de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico padronizados sujeitos à classificação e das pessoas físicas ou jurídicas autorizadas a executar a classificação desses produtos;

Classificação de fiscalização: Procedimento realizado pela autoridade fiscalizadora para aferição da conformidade dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

Classificador: Pessoa física, devidamente habilitada e registrada no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, responsável pela classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

Controle: Fiscalização exercida sobre as atividades de pessoas físicas ou jurídicas envolvidas nas atividades de classificação;

Credenciamento: Procedimento administrativo que objetiva conceder autorização para que as pessoas jurídicas executem a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

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

Embalador: Pessoa física ou jurídica, que, por conta própria ou como intermediária, acondiciona produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

Empresa ou entidade especializada na atividade de classificação: É aquela que dispõe de estrutura física, de instalações, equipamentos e de profissionais habilitados para execução de tais serviços;

Entidade credenciada: Pessoa jurídica registrada no Cadastro Geral de Classificação e autorizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a executar a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

Identidade: Conjunto de parâmetros ou características que permitem identificar ou caracterizar um produto vegetal seus subprodutos e resíduos de valor econômico quanto aos aspectos botânicos, de aparência, natureza, tipo de processamento ou benefício e modo de apresentação;

Lote: Quantidade de produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico com especificações de identidade, qualidade e apresentação perfeitamente definidas;

Mercadoria fiscalizada: É o quantitativo de produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico constante na nota fiscal ou outro documento de comercialização, ou, na ausência destes, a quantidade total do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico existente no local fiscalizado, devidamente registrada nos documentos de fiscalização;

Padrão oficial de classificação: Conjunto de especificações de identidade e qualidade de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Padronização: Ato de definir as especificações de identidade e qualidade de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, necessárias para a elaboração do padrão oficial de classificação;

Posto de serviço: Unidade física, devidamente equipada, estruturada e credenciada para a prestação dos serviços de classificação vegetal;

Processador: Pessoa física ou jurídica que transforma produto vegetal de forma artesanal ou industrial em subprodutos ou resíduos de valor econômico;

Produto hortícola: Produto oriundo da olericultura, da fruticultura, da silvicultura, da floricultura e da jardinocultura;

Profissional habilitado: Pessoa física devidamente capacitada em curso de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, homologado e supervisionado pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento;

Qualidade: Conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, que permitam determinar as suas especificações quali-quantitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais e fatores higiênico-sanitários e tecnológicos;

Resíduo de valor econômico: É o remanescente da utilização de produtos vegetais ou subprodutos e que possuem características de aproveitamento econômico;

Subproduto: É o que resulta do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de um produto vegetal;

Supervisão técnica: ato fiscalizador que objetiva verificar as condições físicas e operacionais dos envolvidos no processo de classificação, a qualidade dos serviços prestados por classificadores e pelas entidades credenciadas, bem como a identidade, qualidade, conformidade e idoneidade de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

Valor comercial do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico fiscalizados: é o valor constante na nota fiscal ou outro documento de comercialização, ou, na ausência destes, o valor constante na etiqueta, nos códigos de barras, nos anúncios do produto ou na mercadoria fiscalizada, ou outro valor de produto de qualidade similar, devidamente registrado nos documentos de fiscalização.

Certificação sanitária para exportação: procedimento pelo qual o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento certifica que o produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico ou os seus sistemas de controle estão de acordo com os requisitos sanitários específicos do País ou países importadores.

Detentor: pessoa física ou jurídica que, no ato da fiscalização, tem a posse ou a propriedade do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico;

Envolvido no processo de classificação de produtos vegetais: o ente, pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, que, por conta própria ou como intermediária, de forma direta ou indireta, atua nos processos de acondicionamento, armazenamento, beneficiamento, certificação, classificação, comercialização, consolidação, distribuição, doação, exportação, importação, industrialização, manipulação, preparação, processamento, produção, seleção, supervisão, transformação, transporte e controle da qualidade de produtos vegetais e os órgãos ou entidades do poder público que coordenam ou são responsáveis pelo processo de compra, venda e doação de produtos.

Produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico: o vegetal íntegro ou qualquer de suas partes, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, que se apresenta em seu estado natural ou o vegetal processado e os produtos de interesse agropecuário e passíveis de exploração econômica relativos aos quais existam regulamentos específicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permitam detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto vegetal ao longo da cadeia produtiva, por meio de elementos informativos e documentais registrados e auditáveis; e

Recolhimento: ação realizada pela empresa responsável e demais estabelecimentos da cadeia produtiva, de forma voluntária ou por determinação do órgão fiscalizador, que visa à imediata e eficaz retirada do mercado do produto vegetal.

6 - REGRAS GERAIS DE MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

A marcação ou rotulagem relacionada à qualidade vegetal consiste nas informações marcadas, rotuladas ou etiquetadas que deverão constar nas embalagens dos produtos vegetais ou local de destaque de acordo com o modo de apresentação observando o estabelecido no respectivo POC devendo constar informações relativas a(ao):

I - Classificação do produto vegetal; e

II - Produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto e marca comercial, se houver;

b) a identificação do lote, e

c) o nome empresarial ou nome; endereço; CNPJ ou CPF; e

d) país de origem (no caso de produto importado);

e) local de produção (no caso de produto hortícola a granel).

As informações exigidas para classificação do produto vegetal, determinadas nos respectivos POC, deverão estar em consonância com o seu respectivo Laudo /Certificado de Classificação.

A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

As informações relativas à classificação do produto vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico constante da rotulagem devem ser grafadas na vista principal e em caracteres do mesmo tamanho que as dimensões especificadas para o conteúdo líquido previstas em legislação específica.

A embalagem deve trazer as especificações qualitativas, marcadas ou rotuladas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

No caso de produto com OGM, essa informação deve constar na marcação ou rotulagem nos termos do [Decreto nº 4.680/2003](#).

Em se tratando de produto orgânico deve-se verificar ainda a [legislação específica](#)

7 - REQUISITOS GERAIS

Os produtos vegetais devem atender os Regulamentos Técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; contaminantes; características macroscópicas, microscópicas e microbiológicas; e outras legislações pertinentes.

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, devendo atender à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Observar regulamentos específicos de resíduos de agrotóxicos ([Monografias](#)) LMT para micotoxinas alimentos ([RESOLUÇÃO - RDC Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022](#) e [INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022](#)), padrões microbiológicos ([RDC Anvisa nº 331/2019](#)) e contaminantes inorgânicos/metais pesados ([INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022](#) e [RDC Anvisa nº193/2017](#) LMT para contaminantes arsênio inorgânico, cádmio total, chumbo total e estanho inorgânico em alimentos infantis)

Observar também os regulamentos sobre aditivos ([Resolução CNS/MS nº 4/1988](#)), coadjuvantes de tecnologia ([RDC Anvisa Nº 248/2005](#)).

8 - PNCRC/Vegetal

As diretrizes, programas, planos de trabalho e ações correspondentes constam do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), instituído pela [Portaria SDA nº 574, de 9 de maio de 2022](#).

- Maiores detalhes sobre o PNCRC/Vegetal, acessar:

[PNCRC/Vegetal — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](#)

- Para o Manual de coleta de amostras do PNCRC vegetal, acessar:

[MANUAL DO PNCRC VEGETAL](#)

9 – CREDENCIAMENTO

O credenciamento para o estabelecimento interessado em promover o serviço de classificação vegetal junto a embaladores de produtos vegetais padronizados e demais atividades relacionadas com a legislação da qualidade vegetal é realizado em conformidade com a Instrução Normativa nº 54, de 24 de Novembro de 2011.

Os estabelecimentos que manipulam, fabricam, preparam, processam, beneficiam, industrializam produtos de origem vegetal e que desejam classificar seus produtos por conta própria, na modalidade de fluxo operacional, também devem se ater ao disposto na [Instrução Normativa nº 54, de 24 de novembro de 2011](#) e na [Orientação Técnica nº 01/2012](#)

Através do [link](#) pode-se obter o acesso ao Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários - SIPEAGRO, a Relação dos Equipamentos mínimos para Classificação de Produtos Vegetais e a Relação das entidades credenciadas para a classificação de produtos vegetais padronizados.

10 - ARBITRAGEM - CONTESTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO

Havendo discordância do interessado em relação ao resultado da classificação vegetal, desde que as características do produto permitam, poderá ser realizada nova classificação por meio de ARBITRAGEM.

Prazo máximo de solicitação de arbitragem:

I - 24 (vinte e quatro) horas a partir da data de expedição no caso de produtos hortícolas;

II - 15 (quinze) dias para os demais produtos a partir da data da emissão do documento de classificação; e

III - 48 (quarenta e oito) horas nos casos de importação, contados a partir da data de emissão do Certificado de Classificação de Produto Vegetal Importado.

No caso de Certificado de Classificação emitido com base em Laudo de laboratório estrangeiro (ativo no SISCOLE) não cabe solicitação de arbitragem.

11 - TAXA DE CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTO VEGETAL IMPORTADO

- Verificar lista atualizada no site do MAPA: [Taxa de classificação de produtos importados](#)

12 - PADRÕES OFICIAIS DE CLASSIFICAÇÃO - POCs



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL – DIPOV
COORDENAÇÃO GERAL DE QUALIDADE VEGETAL – CGQV

Relação dos padrões oficiais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para a classificação. Atualizado em 22.07.2022

ID	REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS HORTÍCOLAS	NORMA VIGENTE	NCM	Valor da Taxa de Classificação ¹
1	Produtos Hortícolas (conforme referencial fotográfico – Art. 24 da norma)	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6/11/2018 e PORTARIA MAPA Nº 458, DE 21/07/2022	A definir, conforme referencial fotográfico.	R\$ 0,43/ton
2	Referencial fotográfico			
ID	REQUISITOS MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA AMÊNDOAS, CASTANHAS, NOZES E FRUTAS SECAS	NORMA VIGENTE	NCM	Valor da Taxa de Classificação
1	Amêndoa, Castanhas, Nozes e Frutas secas	PORTARIA SDA Nº 635, DE 5 DE AGOSTO DE 2022		
ID	PRODUTOS	NORMA VIGENTE	NCM	Valor da Taxa de Classificação ²

Clique aqui para acessar o [Referencial Fotográfico \(Versão Beta\) - Grãos](#)

1	AÇÚCAR BRANCO: Cristal; Refinado Amorfo ou Refinado; Refinado Granulado; Confeiteiro	IN MAPA Nº 47 de 30/08/2018	1701.11.00 1701.14.00	R\$ 0,43/ton
2	AÇÚCAR BRUTO: Demerara; VHP; VVHP	IN MAPA Nº 47 de 30/08/2018	1701.11.00 1701.14.00	R\$ 0,43/ton
3	AÇÚCAR LÍQUIDO: Líquido; Invertido	IN MAPA Nº 47 de 30/08/2018	1702.30.20 1702.40.10 1702.40.20	R\$ 0,43/ton
4	ALGODÃO (Em caroço)	PORT. MA Nº 55, DE 09/02/1990	5201.00.10	R\$ 1,27/ton
5	ALGODÃO (Em pluma)	IN MAPA Nº 24, de 14/07/2016	5201.00.20	R\$ 4,48/ton
6	ALHO	PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022	0703.20.90	R\$ 0,43/ton
7	ALPISTE	Port. MA Nº 65, de 16/02/1993	1008.30.90	R\$ 0,43/ton
8	AMENDOA DE CACAU	IN MAPA Nº 38, 23/06/2008 IN MAPA Nº 57, 12/11/2008	1801.00.00	R\$ 0,43/ton
9	AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU	IN MAPA Nº 2, de 06/02/2017	0801.32.00	R\$ 0,51/ton
10	AMENDOIM (Em casca)	IN MAPA Nº 32, de 24/08/2016 Memória da reunião Técnica dos Instrutores de Classificação do Amendoim.	1202.41.00	R\$ 0,61/ton
11	AMENDOIM (Beneficiado)	IN MAPA Nº 32, de 24/08/2016 Memória da reunião Técnica dos Instrutores de Classificação do Amendoim.	1202.42.00	R\$ 1,96/ton

12	ARROZ (Em casca)	IN MAPA Nº 6. de 16/02/2009	1006.10.91 1006.10.92	R\$ 0,87/ton
13	ARROZ (Beneficiado)	IN MAPA Nº 6. de 16/02/2009	1006.20.10 1006.20.20 1006.30.11 1006.30.19 1006.30.21 1006.30.29	R\$ 1,49/ton
14	ARROZ com PREMIX	IN MAPA Nº 6. de 16/02/2009	1006.30.29	R\$ 1,49/ton
15	AVEIA	Port. MA Nº 191. de 14/04/1975	1004.00.90	R\$ 0,43/ton
16	AZEITE DE OLIVA	IN MAPA Nº 1. de 30/01/2012 Orientação Técnica Rotulagem Azeite de Oliva Orientação Técnica Importação Azeite de Oliva e Óleo de Bagaço de Oliva	1509.10.00 1509.90.10 1509.90.90	R\$ 0,43/ton
17	BATATA	IN MAPA Nº 27. de 17/07/2017	0701.90.00	R\$ 0,43/ton
18	CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU	IN MAPA Nº 8. de 11/06/2003	0901.11.10	R\$ 0,61/ton
19	CAFÉ TORRADO	Port. SDA Nº 570. de 09/05/2022	0901.21.00 0901.22.00	R\$ 0,43/ton
20	CANJICA DE MILHO	Port. MA Nº 109. de 24/02/1989	1005.90.90	R\$ 1,27/ton
21	CAROÇO DE ALGODÃO	Port. MA Nº 55. de 09/02/1990	1207.20.90	R\$ 0,61/ton
22	CASTANHA DE CAJU	Port. MA Nº 644. de 11/09/1975	0801.31.00	R\$ 0,65/ton
23	CASTANHA DO BRASIL	Port. MA Nº 846. de 08/11/1976	0801.21.00 0801.22.00	R\$ 0,65/ton
24	CEBOLA	Port. MAPA Nº 427. de 27/04/2022 e Port. MAPA nº 486, de 5 de setembro de 2022	0703.10.19	R\$ 0,43/ton
25	CENTEIO	Port. MA Nº 191. de 14/04/1975	1002.90.00	R\$ 0,43/ton
26	CERA DE CARNAÚBA	IN MAPA Nº 35. de 30/11/2004	1521.10.00	R\$ 0,36/ton
27	CEVADA	Port. MA Nº 191. de 14/04/1975	1003.90.80	R\$ 0,72/ton
28	CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS	Port. MA Nº 691. de 22/11/1996	1003.90.10	R\$ 0,72/ton
29	CRAVO DA INDIA	Port. MA Nº 159. de 22/06/1981	0907.10.00	R\$ 0,43/ton
30	ERVILHA	Port. MA Nº 65. de 16/02/1993	0713.10.90	R\$ 0,43/ton
31	FARELO DE SOJA	Port. MA Nº 795. de 15/12/1993	2304.00.10 2304.00.90	R\$ 0,98/ton
32	FARINHA DE MANDIOCA	IN MAPA Nº 52. de 07/11/2011	1106.20.00	R\$ 1,89/ton
33	FARINHA DE TRIGO	IN MAPA Nº 8. de 02/06/2005 IN MAPA Nº 31. de 18/10/2005	1101.00.10	R\$ 0,43/ton

¹ Taxa de Classificação – Fonte: [Portaria Interministerial nº 531/1994](#) e [Portaria Interministerial nº 233/1998](#) (Regulamenta o [Decreto-Lei nº 1.899/1981](#))

² Taxa de Classificação – Fonte: [Portaria Interministerial nº 531/1994](#) e [Portaria Interministerial nº 233/1998](#) (Regulamenta o [Decreto-Lei nº 1.899/1981](#))

34	FEIJÃO	IN MAPA Nº 12. de 28/03/2008 IN MAPA Nº 56. de 24/11/2009 IN MAPA Nº 48. de 01/11/2011 Referencial Fotográfico do Feijão	0713.33.19 0713.33.29 0713.33.99 0713.33.90 0713.39.90	R\$ 1,27/ton
35	FIBRA DE JUTA	Port. MA Nº 149. de 08/06/1982	5303.10.10	R\$ 0,72/ton
36	FIBRA DE MALVA OU GUAXIMA	Port. MA Nº 150. de 08/06/1982	5305.00.90	R\$ 0,72/ton
37	FIBRA DE RAMI	Port. MA Nº 187. de 07/06/1984	5305.00.90	R\$ 0,76/ton
38	FIBRA de SISAL Beneficiada	Port. MA Nº 71. de 16/03/1983 Port. MA Nº 249. de 03/11/1983 Port. MA Nº 122. de 12/04/1984	5305.00.90	R\$ 0,76/ton
39	FIBRA de SISAL Bruta	Port. MA Nº 211. de 22/04/1975	5305.00.90	R\$ 0,76/ton
40	FRAGMENTO DE ARROZ – Arroz quebrado	IN MAPA Nº 6. de 16/02/2009	1006.40.00	R\$ 0,87/ton
41	FUMO EM CORDA	Port. MA Nº 662. de 22/11/1989	2401.20.90	R\$ 0,43/ton
42	GIRASSOL	Port. MA Nº 65. de 16/02/1993	1206.00.90	R\$ 0,61/ton
43	GUARANÁ	Port. MA Nº 70. de 16/03/1982	1212.99.90	R\$ 2,25/ton
44	KIWI	Port. MA Nº 34. de 16/01/1998	0810.50.00	R\$ 0,43/ton
45	LENTILHA	Port. MA Nº 65. de 16/02/1993	0713.40.90	R\$ 0,43/ton
46	LÍNTER	Port. MA Nº 55. de 09/02/1990	1404.20.10 1404.20.90	R\$ 1,27/ton
46	MAÇÃ	IN MAPA Nº 5. de 09/02/2006	0808.10.00	R\$ 0,43/ton
47	MALTE de CEVADA ou CEVADA MALTEADA	IN MAPA Nº 11. de 13/03/2013	1107.10.10	R\$ 1,20/ton
48	MAMÃO	IN MAPA Nº 4. de 22/01/2010	0807.20.00	R\$ 0,43/ton
49	MAMONA	Port. MA Nº 65. de 16/02/1993	1207.99.92	R\$ 0,91/ton
50	MANGA	IN MAPA Nº 38. de 19/12/2012	0804.50	R\$ 0,43/ton
51	MILHO	IN MAPA 60/2011 de 23/12/2011	1005.90.10	R\$ 0,76/ton
52	MILHO PIPOCA	IN MAPA Nº 61. de 10/12/2019	1005.90.10	R\$ 0,43/ton
53	MISTURA de ARROZ POLIDO e PARBOILIZADO	IN MAPA Nº 6. de 16/02/2009	1006.20.10 1006.20.20 1006.30.11 1006.30.19 1006.30.21 1006.30.29	R\$ 1,49/ton
54	ÓLEO DE MENTA	Port. MA Nº 271. de 26/04/1976	3301.25.10	R\$ 4,48/ton
55	ÓLEO DE ALGODÃO REFINADO	IN MAPA Nº 49. de 22/12/2006	1512.29.10	R\$ 0,43/ton
56	ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA	IN MAPA Nº 1. de 30/01/2012	1510.00.00	R\$ 0,43/ton
57	ÓLEO DE CANOLA REFINADO	IN MAPA Nº 49. de 22/12/2006	1514.19.10	R\$ 0,43/ton
58	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO	IN MAPA Nº 49. de 22/12/2006	1512.19.11 1512.19.19	R\$ 0,43/ton
59	ÓLEO DE MILHO REFINADO	IN MAPA Nº 49. de 22/12/2006	1515.29.10 1515.29.90	R\$ 0,43/ton
60	ÓLEO DE SOJA REFINADO	IN MAPA Nº 49. de 22/12/2006	1507.90.11 1507.90.19	R\$ 1,31/ton
61	ÓLEO DE SOJA BRUTO E DEGOMADO	Port. MA Nº 795. de 15/12/1993	1507.10.00	R\$ 1,31/ton
62	PERA	IN MAPA Nº 3. de 02/02/2006	0808.30.00	R\$ 0,43/ton
63	PIMENTA-DO-REINO	IN MA Nº 10. de 15/05/2006	0904.11.00	R\$ 1,89/ton
64	PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA	IN MAPA Nº 34. de 30/11/2004	1404.90.90	R\$ 2,25/ton

65	PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA MANDIOCA – Fécula	IN MAPA Nº 23. de14/12/2005 Orientação Técnica sobre a Inexigibilidade de Padronização dos PolvilhosDoce e Azedo	1108.14.00	R\$ 1,89/ton
66	PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA MANDIOCA – Sagu	IN MAPA Nº 23. de14/12/2005	1106.20.00	R\$ 1,89/ton
67	PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA – Tapioca	IN MAPA Nº 23. de14/12/2005 Orientação Técnica sobre a Definição de Tapioca	1903.00.00	R\$ 1,89/ton
68	RASPA DE MANDIOCA	Port. MA Nº 80. de20/04/1988	2303.10.00	R\$ 0,43/ton
69	RESÍDUOS DE ALGODÃO	Port. MA Nº 55. de 09/02/1990	5202.99.00	R\$ 0,43/ton
70	RESÍDUOS DE SISAL	Port. MA Nº 71. de16/03/1983 Port. MA Nº 249. de03/11/1983 Port. MA Nº 122. de12/04/1984	5305.00.90	R\$ 0,43/ton
71	SOJA	IN MAPA Nº 11. de 15/05/2007 IN MAPA Nº 37. de27/07/2007	1201.90.00	R\$ 0,76/ton
72	SORGO	Port. MA Nº 268. de 22/08/1984	1007.90.00	R\$ 0,76/ton
73	TABACO EM FOLHA BENEFICIADO	Port. MA Nº 16. de19/01/1982 Port. MA Nº 69. de16/03/1982	2401.10.10 2401.10.20 2401.10.30 2401.10.40 2401.20.10 2401.20.20 2401.20.30 2401.20.40 2401.30.00	R\$ 3,27/ton
74	TABACO EM FOLHA CURADO	IN MAPA Nº 10. de13/04/2007	2401.10.10 2401.10.20 2401.10.30 2401.10.40 2401.30.00	R\$ 0,43/ton
75	TABACO ORIENTAL	Port. MA Nº 64. de16/02/1993	2401.10.10 2401.10.20	R\$ 0,43/ton
76	TOMATE	IN MAPA Nº 33. de18/07/2018	0702.00.00	R\$ 0,43/ton
77	TRIGO	IN MAPA Nº 38. de30/11/2010 IN MAPA Nº 18. de 02/07/2015	1001.99.00	R\$ 0,76/ton
78	TRIGO SARRACENO	Port. MA Nº 813. de19/11/1975	1008.10.90	R\$ 0,76/ton
79	TRITICALE	Port. MA Nº 53. de 23/02/1983 Port. MA Nº 166. de 11/04/1986	1008.60.90	R\$ 0,43/ton

Taxa de Classificação – Fonte: [Portaria Interministerial nº 531/1994](#) e [Portaria Interministerial nº 233/1998](#) (Regulamenta o [Decreto-Lei nº 1.899/1981](#))

AÇÚCAR

NCM 1701.11.00 e 1701.14.00 (BRANCO e BRUTO)
NCM 1702.30.20, 1702.40.10 e 1702.40.20 (LÍQUIDO)

1 - Referências: [IN MAPA nº 47/2018](#); [IN MAPA 60/2019](#)

2 - Definição: produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AÇÚCAR

Fonte: inciso I, Art.2.

O açúcar poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O açúcar será classificado em Grupos, Classes e Tipos.

GRUPO I

Açúcar destinado à alimentação humana através de **venda direta ao consumidor final**.

Classe Cristal Branco: obtido pelos processos de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final.

Classe Cristal Bruto: obtido pelos processos de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final.

Tipos e parâmetros de qualidade para Açúcar do GRUPO I:

Classes	Tipos	Parâmetros Qualidade			
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)
Cristal Branco	Cristal	99,5	0,10	300(*)	0,10
	Refinado Amorfo ou refinado	99,00	0,30	100	0,20
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,04
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20
Cristal Bruto	Demerara	96,00	1,20	5.000	0,50
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15

(*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

Fora de Tipo – Limites para o GRUPO I:

Classes	Tipos	Parâmetros para Fora de Tipo
		Polarização (°Z máx.)
Cristal Bruto	Demerara	>96,00
	VHP	>99,00
	VVHP	>99,49

GRUPO II

Açúcar destinado a **indústrias alimentícias** e outras finalidades de uso.

Classe Branco: obtido pelos processos de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final.

Classe Bruto: obtido pelos processos de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final.

Classe Líquido: obtido pelo processo de dissolução do açúcar cristal ou refinado e purificação da calda, podendo sofrer inversão da calda.

Tipos e parâmetros de qualidade para Açúcar do GRUPO II:

Classes	Tipos	Parâmetros				
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Max.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)	Açúcares Redutores (% m/m máx.)
Branco	Cristal	99,50	0,10	300(*)	0,10	N/A
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	N/A
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	N/A
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,05	N/A
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5000	0,50	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A
Líquido	Líquido	N/A	N/A	120	0,30	0,30
	Invertido	N/A	N/A	120	0,30	60 a 90

N/A = não se aplica

(*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

Fora de Tipo – Limites para o GRUPO II:

Classes	Tipos	Parâmetros para Fora de Tipo
		Polarização (°Z máx.)
Bruto	Demerara	>96,00
	VHP	>99,00
	VVHP	>99,49

Desclassificado para o GRUPO I e II:

Será considerado desclassificado o açúcar que não atender as legislações específicas (verificar [REQUISITOS GERAIS](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

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 a seguir (tabela 1 do [RT](#)):

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 equipamentos de movimentação

A amostragem em equipamentos de movimentação 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 totalizando-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 amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas).

ENSACADO EM FARDOS

A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
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

Amostragem do **produto ensacado ou em fardos** deve obedecer a seguinte metodologia:

I - Antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - O número de sacos ou fardos a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - Os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - Juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas).

EMPACOTADO

A amostragem em produto empacotado será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 8 kg (oito quilogramas) que será destinada à classificação.

As amostras serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 2 kg (dois quilogramas) cada.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado)

- I - Uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;
- 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.

Destinação das amostras para Classificação de fiscalização

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;
- 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.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

AGAVE E SEUS RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICO

NCM 5305.00.90

1 - Referências: [PORTARIA MAPA Nº 71/1983](#)

2 - Definição: Entende-se por fibra de sisal ou agave o produto proveniente da espécie *Agave sisalana*, Perrine.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FIBRA DE SISAL BENEFICIADO

Fonte: norma, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

A fibra de sisal beneficiada deve ser prensada e enfardada, observando-se as seguintes especificações:

- Que as fibras sejam colocadas na prensa, convenientemente estiradas, em curvas suaves nos cantos da caixa;
- Que o fardo seja amarrado com corda de sisal, arame ou com cinta metálica;
- Que seja aplicada no fardo, por baixo do material de amarração, no ato do enfardamento, uma faixa de tecido de algodão ou polipropileno de dimensão e contextura apropriadas para receber a marcação;
- Que o fardo tenha dimensões, forma e densidade condizentes com os equipamentos utilizados para a sua prensagem e que atenda às exigências oficiais para transporte e armazenagem do produto; e
- Que a embalagem garanta a inviolabilidade do produto.

Marcação

A marcação do fardo será realizada:

- Sobre a faixa de tecido que seja aplicada no fardo, por baixo do material de amarração, no ato do enfardamento, uma faixa de tecido de algodão ou polipropileno de dimensão e contextura apropriadas para receber a marcação;
- Com caracteres perfeitamente legíveis e de fácil visualização; e
- Com tinta indelével.

Deverão constar da marcação do fardo as seguintes indicações:

- Produto;
- Safra;
- Lote;
- Número do fardo;
- Nome da prensa (marca comercial);
- Classe;
- Tipo;
- Peso bruto;
- Local de prensagem (cidade e Unidade Federativa); e
- Data da prensagem.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A fibra de sisal será classificada em classes e tipos.

CLASSES

Segundo o comprimento, medido em centímetros, entre as partes extremas da amostra, a fibra de sisal será classificada em 03 (três) classes, não se admitindo sua mistura:

Longa (L): quando a fibra medir acima de 0,90 m (noventa centímetros) de comprimento;

Média (M): quando a fibra medir de 0,71 m (setenta e um centímetros) a 0,90 m (noventa centímetros) de comprimento; e

Curta (C): quando a fibra medir de 0,60 m (sessenta centímetros) a 0,70 m (setenta centímetros) de comprimento.

TIPOS

Em função da qualidade, a fibra de sisal será classificada em 04 (quatro) tipos, caracterizados pelas especificações abaixo:

Tipo Superior (TS): constituído de fibras bem lavadas, secas e bem batidas ou escovadas, de coloração creme-clara uniforme, em ótimo estado de maturação e conservação, com maciez, brilho e resistência bem acentuados, umidade máxima de 13,5% (treze e meio por cento), bem soltas e desembaraçadas, isentas de impurezas, substâncias pécticas, manchas, entrançamentos, e nós, fragmentos de folhas e cascas, bem como de quaisquer outros defeitos;

Tipo 1: constituído de fibras, secas e bem batidas ou escovadas, de coloração creme-clara ou amarelada, em ótimo estado de maturação, com maciez, brilho e resistência normais, manchas com pequena variação em relação à cor, umidade máxima de 13,5% (treze e meio por cento), soltas e desembaraçadas, isentas de impurezas, substâncias pécticas, entrançamentos e nós, fragmentos de folhas e cascas bem como de quaisquer outros defeitos; e

Tipo 2: constituído de fibras, secas e bem batidas ou escovadas, de coloração amarelada ou pardacenta, com pequenas extensões esverdeadas, em bom estado de maturação, com brilho e resistência normais ligeiramente ásperas, umidade máxima de 13,5% (treze e meio por cento), soltas e desembaraçadas, isentas de impurezas, entrançamentos, nós e cascas.

Tolerância: defeitos de beneficiamento e maceração, constituídos por algumas fibras emaranhadas de pouca extensão e profundidade, esparsas concentrações de substâncias pécticas e manchas com acentuada variação em relação à cor.

Tipo 3: constituído de fibras secas bem batidas ou escovadas, de coloração amarelada, com parte de tonalidade esverdeada, pardacenta ou avermelhada, em bom estado de maturação, com brilho e resistência normais, ásperas, manchas com variação bem acentuada em relação à cor, umidade máxima de 13,5% (treze e meio por cento), soltas e desembaraçadas, isentas de impurezas, entrançamentos, nós e cascas.

Tolerância: defeitos de beneficiamento e maceração constituídos por algumas fibras emaranhadas, de pouca extensão e profundidade, maiores concentrações de substâncias pécticas, manchas com variação bem acentuada em relação à cor.

REFUGO: São as fibras de sisal com menos de 0,60 m (sessenta centímetros) ou cujas características não se enquadram nos tipos descritos.

Sobras Ou Restos De Fibras

As sobras ou restos de fibras de sisal serão classificadas em:

Resíduos de Beneficiamento: para efeito de identificação, os resíduos de beneficiamento são aqueles provenientes das operações de desfibramento, lavagem, secagem, batedura e seleção de fibras, inclusive aparas resultantes do processo de corte, e serão classificadas em 04 (quatro) tipos, conforme especificado:

Bucha de 1ª: constituída de fibras de coloração creme-clara uniforme, em ótimas condições de conservação, umidade máxima de 14% (quatorze por cento), provenientes das operações de secagem, batedura e seleção, isentas de matérias estranhas e nós;

Bucha de 2ª: constituída de fibras de coloração amarelada, pardacenta, avermelhada ou esverdeada, em bom estado de conservação, umidade máxima de 14% (quatorze por cento), provenientes das operações de secagem, batedura e seleção, isentas de matérias estranhas e nós;

Bucha de 3ª ou de campo: constituída de fibras de coloração amarelada, pardacenta, avermelhada ou esverdeada, em bom estado de conservação, umidade máxima de 14% (quatorze por cento), provenientes da operação de desfibramento das folhas, tolerando-se algumas fibras com fragmentos de folhas e de nós;

Aparas: pedaços curtos ou seccionados, inclusive pontas, soltos, em bom estado de conservação, umidade máxima de 14% (quatorze por cento), isentos de matérias estranhas, nós e mofo, tolerando-se alguns pedaços de fibras unidas por fragmento ou resto de tecido foliáceo.

Resíduos de Fiação: para efeito de identificação, os resíduos de fiação serão aqueles provenientes da industrialização da fibra e serão classificados de acordo com as seguintes especificações:

Resíduos de Espalmadeira-Penteadeira (RE): Constituídos de pó, fibras cortadas e pedaços curtos de fibras que caem durante o processo de estiragem entre os pentes da máquina industrial;

Resíduos de Passadeira (RP): constituídos de pó e de fibras penteadas pela máquina industrial e pelo próprio passador;

Resíduos de Fiadeira (RF): constituídos de pó e de fio retorcido, juntamente com fibras, apresentando-se rígido devido à torção exagerada;

Resíduos de Tosquiadeira (RT): constituídos de aparas das pontas de fibras que se projetam para fora dos fios e cordas, com o comprimento de 0,01 m (um centímetro) a 0,03 m (três centímetros); e

Resíduos de Trançadeira e Torcedeira de Corda (RTC): constituídos de pequenos pedaços de fibras, pontas de cordas e pedaços de cordas com defeitos.

Abaixo Do Padrão

A fibra de sisal que não atender às condições especificadas no subitem tipos, das presentes normas, ou que apresentar mistura de classes, será classificada como abaixo do padrão.

A fibra classificada como abaixo do padrão, poderá ser:

- Comercializada como tal, desde que perfeitamente identificada;
- Desdobrada ou recomposta, de modo a permitir nova classificação.

Desclassificação

Será classificada a fibra de sisal que apresentar:

- Mau estado de conservação;
- Aspecto generalizado de mofo e fermentação;
- Evidências acentuadas de apodrecimento (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

Classificação por Equivalência

A fibra de sisal submetida a tratamentos especiais, ou ainda, beneficiada por processo biológico ou químico, será classificada por equivalência, nas respectivas classes e tipos, devendo constar do Certificado de Classificação a expressão Classificada por Equivalência.

Ocorrendo alteração de suas propriedades, a fibra será classificada pela denominação do processo empregado no tratamento.

5 – Amostragem

A retirada de amostras deverá ser precedida em no mínimo 10% (dez por cento) dos fardos de cada lote, escolhidos inteiramente ao acaso, de forma que se possa garantir a sua perfeita representatividade.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

ALGODÃO (EM CAROÇO)

NCM 5201.00.10

1 – Referências: [PORTARIA MAPA 55/1990](#)

2 – Definição: entende-se por algodão em caroço o produto originado das espécies *herbaceum*, *arboreum*, *hirsutum*, *barbadense* e pertencentes ao gênero *Gossypium*.

Algodão em caroço: é o produto maduro e fisiologicamente desenvolvido, oriundo do algodoeiro, que apresenta suas fibras aderidas ao caroço e que ainda não foi beneficiado;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ALGODÃO (em caroço)

Fonte: Item 2, Anexo II.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

O algodão em caroço deverá, quando colocado em embalagem, utilizar sacaria de algodão ou juta, amarrado obrigatoriamente com barbante de algodão.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O algodão em caroço será classificado em grupos, subgrupos, classes e tipo, identificados de acordo com os seguintes critérios:

O algodão em caroço será classificado em grupos, subgrupos, classes e tipo, identificados de acordo com os seguintes critérios:

GRUPO I

Herbáceo – algodão proveniente de cultivares anuais produzido e cultivado nas diversas regiões do país.

GRUPO II

Mocó ou Seridó – algodão proveniente de cultivares perenes, produzido e cultivado na região Setentrional.

SUBGRUPO:

Segundo o método utilizado para determinação do comprimento da fibra, o algodão, independente do grupo a que pertencer, será classificado em um único subgrupo, **denominado comercial** e que se caracterize pela determinação manual do comprimento da fibra.

CLASSES

O algodão em caroço, de acordo com comprimento da fibra, será classificado em 5 (cinco) classes para o subgrupo comercial assim definidas:

CLASSES	SUBGRUPO COMERCIAL
Extra Longo	> 36 mm
Longo	> 32 a 36 mm
Médio	>28 a 32 mm
Curto	> = 24 a 28 mm
Muito Curto	< 24 mm

TIPOS

Segundo a qualidade o algodão em caroço será classificado em 14 (quatorze) tipos básicos:

1. A seqüência numérica será de tipos inteiros de 1 a 9 e de meios tipos de 3/4 a 7/8 determinando assim a coleção completa do padrão básico como sendo 1, 2, 3, 3/4, 4, 5, 5/6, 6, 6/7, 7, 7/8, 8 e 9.
2. Para efeito de determinação dos tipos serão levadas em consideração as características físicas e tecnológicas referentes à presença de manchas, a descoloração, as fibras enoveladas, imaturas ou mortas, a maciez, a sedosidade, a presença de carimã e/ou impurezas, assim como a coloração e o brilho, mantendo a proporcionalidade entre os tipos.
3. A diferenciação gradual entre os tipos será definida, obrigatoriamente, com base nos padrões físicos oficializados pelo Ministério da Agricultura, observando a caracterização de todos os defeitos e aspectos do algodão mencionado no item 1.
4. Todo algodão em caroço que não se enquadrar no tipo contido nas caixas padrões, por coloração deverá ser classificado por equivalência e acrescido o aspecto no laudo e no certificado de classificação.
5. O algodão que apresente folhas verdes afetando as fibras (provenientes da colheita mecânica) será classificado por equivalência e acrescido no laudo e no certificado de classificação essa ocorrência.

Abaixo do Padrão:

Será considerado Abaixo do Padrão o algodão em caroço que pelos seus atributos, não se enquadrar em nenhum dos tipos estabelecidos nos “padrões físicos” oficiais vigentes.

Em caso de mistura de grupos (herbáceo, mocó ou seridó).

O algodão em caroço classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

Comercializado como tal desde que esteja perfeitamente identificado e com a identificação colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

Desclassificação - Será desclassificado e considerado inferior ao algodão Abaixo do Padrão, o algodão em caroço que se apresentar:

- Intensamente avermelhado;
- Intensamente acinzentado e azulado;
- Fermentado, cujas fibras tenham perdido a resistência normal;
- Salvo de incêndio; e
- O algodão em caroço considerado desclassificado poderá ser comercializado como tal desde que não apresente risco para a usina beneficiadora.

(verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

Far-se-á tomadas de 200 g (duzentos gramas) cada, em diversos pontos a massa, seja tulha ou pilha.

Para cada 5 t (cinco toneladas) ou fração do produto a ser classificado, será retirada, no mínimo 1 (uma) amostra.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ALGODÃO (EM PLUMA)

NCM 5201.00.20

1 – Referências: [IN MAPA Nº 24 de 14/07/2016](#)

2 – Definição: o produto originado das espécies *Gossypium herbaceum*, *Gossypium arboreum*, *Gossypium hirsutum* e *Gossypium barbadense*.

Algodão em pluma: o produto resultante da operação de beneficiamento do algodão em caroço;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ALGODÃO (em pluma)

Fonte: Artigo 2º, Inciso III.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

A marcação ou rotulagem do Algodão em Pluma, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - Usina e número do fardo; e

II - Nome empresarial ou o registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoa Física (CPF) do responsável pelo produto.

As informações qualitativas, incluindo o Tipo do Algodão em Pluma, devem constar no Documento que acompanha o produto.

No caso do Algodão em Pluma importado, além da informação relativa ao Tipo e Número do fardo, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

A marcação e identificação de cada fardo é de responsabilidade da Usina e deverá ser feita diretamente no tecido de revestimento, de forma legível e indelével ou por etiqueta com código de barras.

Nos casos do uso de embalagens por fora das fitas de amarração, o fardo deverá conter também a identificação por meio de etiquetas.

Os fardos refeitos e suas respectivas amostras deverão ser identificados com a expressão "reenfardados".

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O requisito de identidade do algodão em pluma é definido pela própria espécie do produto.

O algodão em pluma será classificado em Tipos, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

TIPOS

Anexo I – Códigos dos Tipos de Cor, Classes de cor ou Grau de Cor (C.G) dos algodões americanos “Upland” e “Pima”

Tipo de Cor, Classe de Cor ou Grau de Cor do algodão americano “Upland” de Comprimento Curto e Médio				
Branco	Ligeiramente Creme	Creme	Avermelhado	Amarelado
11*	12	13	-	-
21*	22	23*	24	25
31*	32	33*	34*	35
41*	42	43*	44*	-
51*	52	53*	54*	-
61*	62	63*	-	-
71*	-	-	-	-
81	82	83	84	85
*padrões físicos; sendo todos os outros, padrões descritivos.				

Legenda:

Código 11: Cor Boa Média - GM (Good Middling)

Código 21: Cor Estritamente Média - SM (Strict Middling)

Código 31: Cor Média - M (Middling)

Código 41: Cor Estritamente Abaixo da Média - SLM (Strict Low Middling)

Código 51: Cor Abaixo da Média - LM (Low Middling)

Código 61: Cor Estritamente Boa Comum - SGO (Strict Good Ordinary)

Código 71: Cor Boa Comum - GO (Good Ordinary)

Código 81: Abaixo de Padrão

Código 12: Cor Boa Média Ligeiramente Creme - GM LT SP (Good Middling Light Spot)

Código 22: Cor Estritamente Média Ligeiramente Creme - SM LT SP (Strict Middling Light Spot)

Código 32: Cor Média Ligeiramente Creme - M LT SP (Middling Light Spot)

Código 42: Cor Estritamente Abaixo da Média Ligeiramente Creme - SLM LT SP (Strict Low Middling Light Spot)

Código 52: Cor Abaixo da Média Ligeiramente Creme - LM LT SP (Low Middling Light Spot)

Código 62: Cor Estritamente Boa Comum - SGO LT SP (Strict Good Ordinary Light Spot)

Código 82: Abaixo de Padrão

Código 13: Cor Boa Média Creme - GM SP (Good Middling Spot)

Código 23: Cor Estritamente Média Creme - SM SP (Strict Middling Spot)

Código 33: Cor Média Creme - M SP (Middling Spot)

Código 43: Cor Estritamente Abaixo da Média Creme - SLM SP (Strict Low Middling Spot)

Código 53: Cor Abaixo da Média Creme - LM SP (Low Middling Spot)

Código 63: Cor Estritamente Boa Comum Creme - SGO SP (Strict Good Ordinary Spot)

Código 83: Abaixo de Padrão

Código 24: Cor Estritamente Média Avermelhada - SM TG (Strict Middling Tinged).

Código 34: Cor Média Avermelhada - M TG (Middling Tinged)
 Código 44: Cor Estritamente Média Avermelhada - SLM TG (Strict Low Middling Tinged)
 Código 54: Cor Abaixo da Média Avermelhada - LM TG (Low Middling Tinged)
 Código 84: Abaixo de Padrão
 Código 25: Cor Estritamente Média Amarelada - SM YS (Strict Middling Yellow Stain)
 Código 35: Cor Média Amarelada - M YS (Middling Yellow Stain)
 Código 85: Abaixo de Padrão

Tipo de Cor, Classe de Cor ou Grau de Cor do algodão americano "Prima" de Comprimento Longo e Extralongo						
1*	2*	3*	4*	5*	6*	7
*Padrões Físicos, o último (7) é descritivo						

Anexo II – Códigos usados para determinar o Grau da Folha (L.G.) dos algodões americanos "Upland" e "Pima":

Grau de Folha (L.G.) do algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio		
Grau de Folha (L.G)	Código	Correspondente ao Código de Determinação do Grau de Cor (C.G)
1	LG1	11
2	LG2	21
3	LG3	31
4	LG4	41
5	LG5	51
6	LG6	61
7	LG7	71
8	LG8	81

Grau de Folha (L.G)	Código
Grau nº 1	AP1
Grau nº 2	AP2
Grau nº 3	AP3
Grau nº 4	AP4
Grau nº 5	AP5
Grau nº 6	AP6
Grau nº 7	AP7

Anexo III - Códigos Universais para determinar o comprimento das fibras dos algodões americanos "Upland" e "Pima"

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio			
Comprimento de fibra em 32 avos da polegada (classer's staple)	Comprimento de fibra em centésimos da polegada (UHML) mensurado por instrumentos do tipo HVI	Comprimento de fibra em décimos do milímetro (UHML) mensurado por instrumentos do tipo HVI	Código Universal
Menor que 13/16	Menor e igual a 0,79	20,1+ CURTA	24
13/16	0,80 - 0,85	20,2-21,7	26
7/8	0,86 - 0,89	21,8-22,7	28
29/32	0,90 - 0,92	22,8-23,4	29
15/16	0,93 - 0,95	23,5-24,2	30
31/32	0,96 - 0,98	24,3-25,0	31
1	0,99 - 1,01	25,1-25,7	32
1.1/32	1,02 - 1,04	25,8-26,5	33
1.1/16	1,05 - 1,07	26,6-27,3	34
1.3/32	1,08 - 1,10	27,4-28,0	35
1.1/8	1,11 - 1,13	28,1-28,8	36
1.5/32	1,14 - 1,17	28,9-29,8	37
1.3/16	1,18 - 1,20	29,9-30,6	38
1.7/32	1,21 - 1,23	30,7-31,3	39
1.1/4	1,24-1,26	31,4-32,1	40
1.9/32	1,27-1,29	32,2-32,8	41
1.5/16	1,30-1,32	32,9-33,6	42
1.11/32	1,33-1,35	33,7-34,4	43
1.3/8	Maior que 1,36	Maior que 34,5	44

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Pima" de comprimento Longo e Extralongo			
Comprimento de fibra em 32 avos da polegada (classer's staple)	Comprimento de fibra em centésimos da polegada (UHML) mensurado por instrumentos do tipo HVI	Comprimento de fibra em décimos do milímetro (UHML) mensurado por instrumentos do tipo HVI	Código Universal
Menor que 1.1/4	Menor e igual a 1,20	31,4-32,1	40
1.5/16	1,21 - 1,25	32,2-32,8	42
1.3/8	1,26 - 1,31	32,9-33,6	44
1.7/16	1,32 - 1,36	33,7-34,5	46
1.1/2	1,37 - 1,42	34,6 - 36,1	48
1.9/16	1,43 - 1,47	36,2 - 37,4	50
1.5/8	Maior que 1,48	Maior que 37,4	52

Anexo IV - Parâmetros referenciais de categorias para o Índice de Uniformidade do Comprimento das Fibras - ($\% UI = ML/UHML * 100$)

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio	
Categoria	Índice Uniformidade (%)
Muito Alta	Acima de 85,5
Alta	85,4 – 82,5
Média	82,4 – 80,0
Baixa	79,9 – 77,0
Muito Baixa	Abaixo de 77,0

Anexo V - Parâmetros referenciais de categorias para o Índice de fibras curtas (%SFI)

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio	
Categoria	Índice de Fibras Curtas (%) < 0,50 Pol. ou 12,7 mm)
Muito baixa	Abaixo de 6%
Baixa	6,0 a 7,9%
Regular	8,0 a 10,0%
Alta	10,1 a 13,0 %
Muito alta	Acima de 13,0%

Anexo VI - Parâmetros referenciais de categorias para a Resistência específica ou tenacidade à rotura das Fibras - (Str em gf/tex)

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio	
Categoria	Tenacidade à rotura (gf/tex)
Muito resistente	32,0 para cima
Resistente	31,9 - 29,0
Média	28,9 – 27,0
Intermediária	26,9 – 25,0
Fraca	24,9 para baixo

Anexo VII - Parâmetros referenciais de categorias para o Alongamento à rotura das Fibras (%Elg)

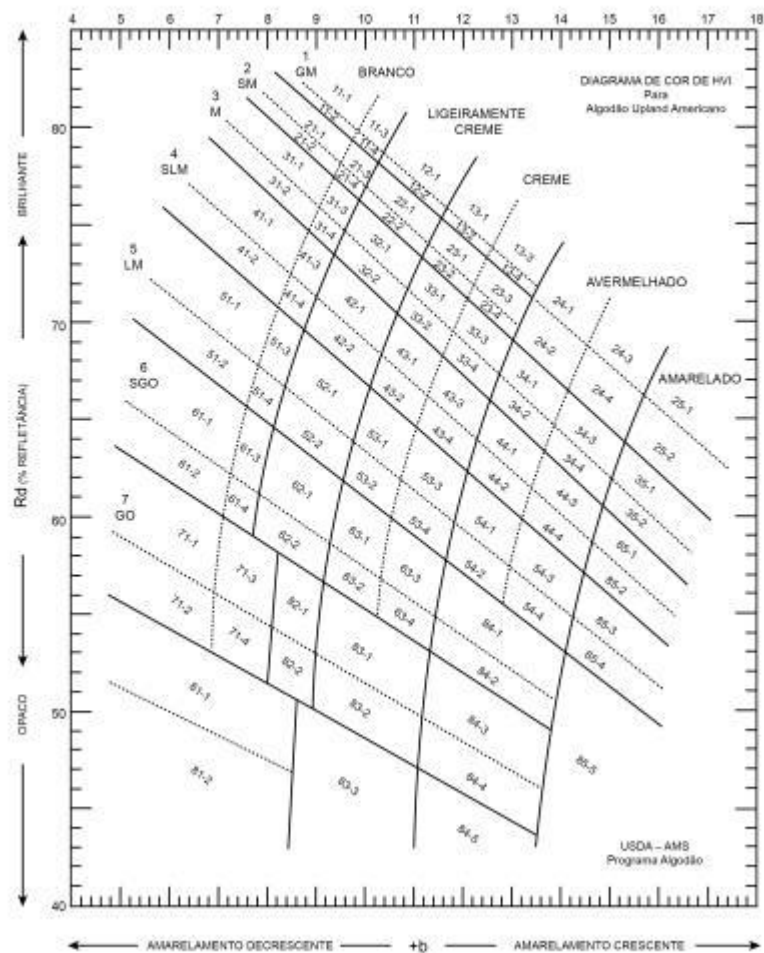
Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio	
Categoria	Alongamento (%Elg)
Muito baixo	Abaixo de 5,0%
Baixo	5,0 a 5,8%
Médio	5,9 a 6,7%
Alto	6,8 a 7,6%
Muito alto	Acima de 7,6%

Anexo VIII - Parâmetros referenciais de categorias para índice micronaire da fibra (*Mic*)

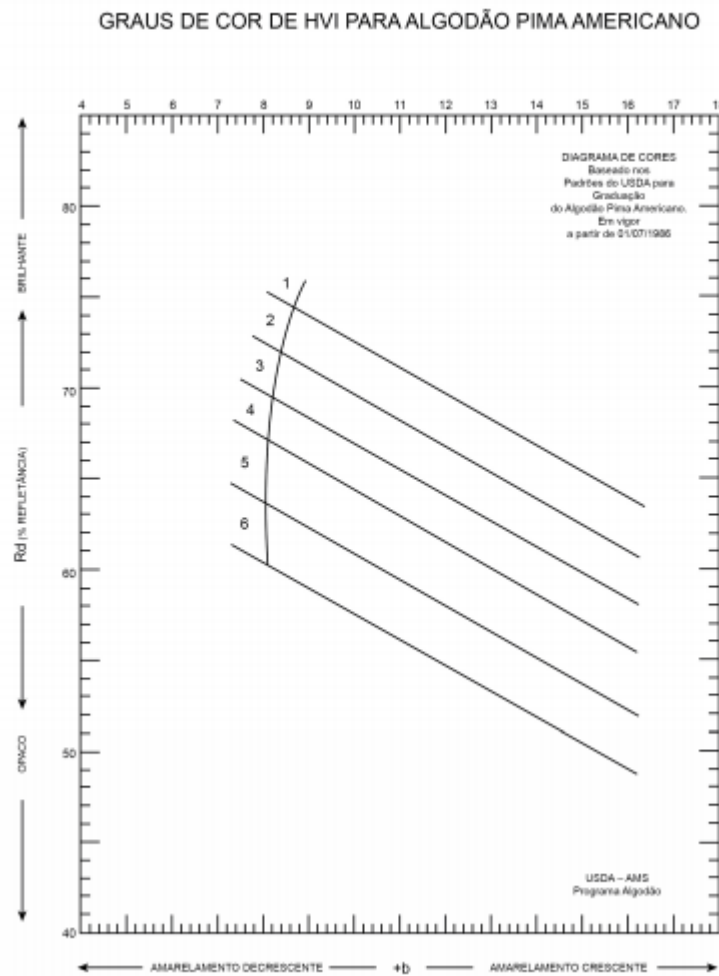
Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano "Upland" de comprimento Curto e Médio	
Categoria	Índice micronaire (<i>Mic</i>)
Muito fina	Abaixo de 3,0
Fina	3,1 a 3,6
Média	3,7 a 4,7
Grossa	4,8 a 5,4
Muito grossa	Acima de 5,5

Anexo IX - Diagrama da cor para o algodão americano "Upland" com código de três dígitos, a partir dos valores do grau de reflectância (% Rd) e o grau de amarelamento (+b)

GRAUS DE COR DE HVI PARA ALGODÃO UPLAND AMERICANO



Anexo X - Diagrama da cor para o algodão americano “Pima” com código de um dígito, a partir dos valores do grau de reflectância (% Rd) e o grau de amarelamento (+b)



Anexo XI - Parâmetro referencial da equivalência entre o % de área que as impurezas ocupam da área do visor dos Instrumentos do tipo *HVI* com os Padrões Físicos Universais do Grau de Folha (L.G.)

Algodão em Pluma equivalente ao algodão americano “Upland” de comprimento Curto e Médio	
Grau de Folha (L.G.)	% Area Dados da safra de 2001 USDA (média de quatro anos)
1	0,00 – 0,17
2	0,18 – 0,27
3	0,28 – 0,43
4	0,44 – 0,62
5	0,63 – 0,86
6	0,87 – 1,13
7	1,14 – 1,41
8	1,42 – 5,00

Fora de Tipo:

Será considerado Fora de Tipo o Algodão em Pluma que for enquadrado nos códigos 81 (oitenta e um), 82 (oitenta e dois), 83 (oitenta e três), 84 (oitenta e quatro) ou 85 (oitenta e cinco) do Anexo I, bem como no código LG8 (L G oito) do Anexo II, ambos da IN MAPA 24/2016.

O lote de Algodão em Pluma enquadrado como Fora de Tipo poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem.

Desclassificação:

Será considerado desclassificado, e proibida a sua comercialização na forma em que se apresenta, o Algodão em Pluma que apresentar uma ou mais das seguintes situações:

I - Fermentado, cujas fibras tenham perdido a resistência;

II - Saldo de incêndio; e

III - contaminado com fibras de polipropileno, pedaços de material plástico, sementes inteiras (caroços), *linter*, cascas, talos, brácteas, conteúdo excessivo de ervas daninhas e matérias estranhas, cuja quantidade inviabilize a utilização do produto. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

Os procedimentos para amostragem do algodão em pluma deverão obedecer ao que se segue:

I - A retirada das amostras poderá ser realizada manualmente ou mecanicamente;

II - As amostras devem ser manuseadas de forma a não descaracterizá-las ao longo do processo de coleta, acondicionadas em pacotes (malas), sendo enviado um jogo de amostras para a classificação visual e manual e outro jogo para a classificação tecnológica, conforme o caso;

III - para a realização da classificação tecnológica juntamente com a classificação visual e manual, cada fardo será cortado em dois lados opostos e deverá ser retirada uma subamostra de cada um desses lados de, no mínimo, 150 (cento e cinquenta) gramas, totalizando 300 (trezentos) gramas e gerando duas subamostras representativas do fardo, sendo que cada uma destas subamostras será partida ao meio no sentido longitudinal e adicionada à metade da amostra retirada do outro lado do fardo, formando assim duas amostras de trabalho, uma amostra para classificação tecnológica e uma amostra para classificação visual e manual;

IV - Para a realização da classificação tecnológica ou para a realização da classificação visual e manual, cada fardo será cortado em dois lados opostos e deverá ser retirada uma subamostra de cada lado de, no mínimo, 75 (setenta e cinco) gramas, gerando duas subamostras representativas do fardo, sendo que as subamostras serão adicionadas formando assim uma amostra de trabalho; e

V - As amostras de trabalho mencionadas nos incisos III e IV deverão ter um tamanho mínimo variando de 25 (vinte e cinco) a 30 (trinta) centímetros de comprimento, 13 (treze) a 15 (quinze) centímetros de largura, 8 (oito) a 13 (treze) centímetros de espessura (profundidade) e 150 (cento e cinquenta) gramas de massa no mínimo.

Quando se tratar de amostragem para atender um eventual pedido de arbitragem, as amostras serão extraídas dos fardos no momento que for necessário, seguindo os procedimentos definidos no art. 20, da IN MAPA 24/2016, estando presentes o amostrador da instituição credenciada e os responsáveis das partes interessadas, sendo que as amostras assim obtidas deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

Não sendo possível localizar o fardo para nova coleta de amostra, torna-se inviável a realização da arbitragem, uma vez que a amostra em que se realizou a classificação encontra-se violada.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

- I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação; e
- II - Uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização; e
- III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ALHO

NCM 0703.20.90

1 - Referências: [PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022](#)

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

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ALHO

Fonte: Anexo, Portaria 435/2022.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Os alhos devem ser embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter até dez (10) kg de bulbo, ou outras devidamente autorizadas pelo organismo competente.

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

Para a venda direta ao consumidor final podem ser utilizadas embalagens próprias para essa finalidade.

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

A rotulagem ou marcação deve conter, no mínimo, a seguinte informação:

Relativa à identificação do produto e seu responsável:

- Denominação de venda do produto.
- Nome, endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.
- Conteúdo líquido.
- Identificação do lote.
- A expressão "alho sem túnica" quando for o caso.

Relativa à classificação:

- Grupo, conforme previsto no item 5.1.1 do presente RTM, opcional.
- Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente previsto na Tabela 1 do presente RTM.
- Categoria, expressa conforme item 5.1.3 do presente RTM.

Data de acondicionamento.

País de origem.

Região de origem, opcional.

A informação da rotulagem nas embalagens deve ser correta, clara, precisa e no idioma do país de destino

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Os alhos classificam-se em grupos, calibres e categorias.

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

- Branco: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração branca.
- Vermelho: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração vermelha.
- Roxo: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração roxa.
- Colorido: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração diferente de branco, vermelho e roxo, podendo ser mencionada a coloração correspondente.

Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, os alhos classificam-se em calibres, conforme a Tabela 1 que figura a seguir.

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

Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de dez por cento (10%) 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.

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

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

Categoria: os alhos serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente RTM. Essas

categorias são: 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 tolerância 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

Será considerado como **fora de categoria** o lote de alhos que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves individualmente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves, que excedam os limites máximos estabelecidos para a Categoria II, na Tabela 2 do presente RTM, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento em categoria.

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.

O lote de alhos que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir será **desclassificado** e considerado impróprio para o consumo humano, restando proibida sua comercialização interna:

I - Mau estado de conservação ou qualquer fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

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

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

5 – Amostragem

A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise devem ser realizadas de acordo com a Tabela 3 que figura a seguir:

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

Conformação da *amostra composta*:

- No caso de obter um número de embalagens entre um (1) e quatro (4), deve-se homogeneizar o conteúdo das embalagens retirando-se cem (100) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

- No caso de cinco (5) ou mais embalagens, deve-se retirar, no mínimo, trinta (30) bulbos de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) bulbos para análise.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ALPISTE

NCM 1008.30.90

1 - Referências: [PORTARIA MAPA 65/1993](#)

2 – Definição: Entende-se por alpiste os grãos provenientes da espécie *Phalaris canariensis*, L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ALPISTE

Fonte: Item 2, Anexo I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 7](#).

As especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Safra de produção (declaração do interessado);
- Identificação do responsável pelo produto;

Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Identificação do responsável pelo produto;

No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Tipo;
- Preço de venda;
- Origem, nome e endereço do produtor.

Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor, a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

As expressões “Tipo Único” ou “ABAIXO DO PADRÃO”, utilizadas na marcação, devem ser grafadas por extenso.

A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do registro do estabelecimento será precedida das expressões “Peso Líquido” ou “Peso Líq.” e “Registro M.A. nr.” ou “Reg. M.A. nr.”, respectivamente.

Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou “fundo” das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm²) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
até 40	1,50
maior que 40 até 170	3,00
maior que 170 até 650	4,50
maior que 650 até 2600	6,00
maior que 2600	12,50

A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder a 3 por 1 (três por um).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O alpiste, segundo a sua qualidade, será classificado em Tipo Único, definido pelos limites máximos de tolerância estabelecidos no Anexo I

ALPISTE – Limites Máximos de tolerância - % em Peso						
Tipo	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Marinheiros	Avariados e Mofados	Ardidos	Total
Único	12,0	4,0	5,0	1,0	0,75	6,0

Abaixo do Padrão:

O alpiste que não atender às exigências estabelecidas para o Tipo Único, será classificado como Abaixo do Padrão.

O Produto Classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializado como tal desde que esteja perfeitamente identificado e cuja marcação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção e de forma clara, correta, precisa e ostensiva;
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo único;
- Reembalado e remarcado para efeito de atendimento às exigências da Norma.

Desclassificação - Será desclassificado e terá proibida a sua comercialização, todo alpiste que apresentar, isolada ou cumulativamente, as condições apresentadas no item 4.3 do Anexo I da Portaria 65/1993 do MAPA. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostra será extraída nas seguintes proporções:

- Quantidade até 100 t retira-se 20 kg de amostra.
- Quantidade superior a 100 t retira-se 15 kg para cada série ou fração.

EMPACOTADO

Alpiste Empacotado: será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal
(realizada pelo interessado ou credenciada e fiscalização)

As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias com peso de 0,5 kg (meio quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o Órgão Classificador e o restante será recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

AMÊNDOA DE CACAU

NCM 1801.00.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 38, 23/06/2008](#) ; [IN MAPA Nº 57, 12/11/2008](#)

2 – Definição: amêndoas provenientes da espécie *Theobroma cacao* L;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AMÊNDOA DE CACAU

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso da amêndoa de cacau embalada para a venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto: tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto;

b) identificação do Lote, que será de responsabilidade do interessado; e

c) nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

A marcação ou rotulagem da amêndoa de cacau importada deverá apresentar as seguintes informações:

I - País de origem;

II – Lote;

A marcação ou rotulagem 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 vigente, devendo ainda atender o que segue:

I - A informação relativa ao Tipo deve ser grafada em algarismo arábico; e

II - A informação relativa ao Tipo deve ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O requisito de identidade da amêndoa de cacau é definido pela própria espécie do produto.

A amêndoa de cacau será classificada em Tipos de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 do Regulamento Técnico da IN MAPA 38/2008, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.

TIPO

Tabela 1 – Amêndoa de cacau - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto.

Enquadramento do Produto	- Amêndoa de cacau - Tolerância de defeitos, expressa em % e respectivo enquadramento do produto. (*)					
	Defeitos					
	Mofadas	Fumaça	Danificados por insetos	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo 1	De zero até 4,0%	De zero até 1,0%	De zero até 4,0%	De zero até 5,0%	De Zero até 5,0%	De zero até 5,0%
Tipo 2	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 1,0% até 4,0 %	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 10,0 %	Acima de 5,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 6,0%
Tipo 3	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora de Tipo	Acima de 12,0% até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima de 15,0%	Acima de 7,0 %	Acima de 7,0%

O limite máximo de tolerância admitido para matérias estranhas é de 0,3%; para impurezas é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%; acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado.

Fora de Tipo:

Será enquadrado como, como Fora de Tipo o produto que exceder os limites máximos de tolerância para o Tipo 3, conforme tabela 1.

A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo.

Desclassificação:

A amêndoa de cacau que exceder o limite de 25,0% (vinte e cinco por cento) de mofadas (mofo interno) não poderá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada

Será desclassificada e terá a sua comercialização proibida a amêndoa de cacau que apresentar uma ou mais das características indicadas no Artigo 5º, § 4º do Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, Anexo da IN MAPA 38/2008 (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem em produto a granel deverá observar a seguinte metodologia:

I - As amostras serão retiradas utilizando-se um coletor de amostras e realizando-se várias repetições em pontos uniformemente distribuídos no lote, de modo que essa amostra represente fielmente a totalidade do mesmo; e

II - As amostras coletadas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 4 (quatro) vias, com peso de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

ENSACADO EM FARDOS

A amostragem em produto ensacado deverá observar a seguinte metodologia:

I - A coleta de amostras para classificação deve ser feita em, no mínimo, 10,00% (dez por cento) do total de sacos que compõem o lote, escolhidos ao acaso, com um calador apropriado; e

II - A quantidade de produto coletada deverá ser homogeneizada, quarteada e reduzida em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

EMBALADO

A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - A amêndoa de cacau embalada e classificada deve apresentar-se homogênea quanto às suas especificações de qualidade, apresentação e identificação; e

II - a amostragem no produto embalado será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, observando, ainda, que o conteúdo dos pacotes ou embalagens extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação;

II - Uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender a eventual pedido de Arbitragem; e

IV - Uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;
- II - Uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;
- III - uma amostra para atender a eventual pedido de perícia;
- e IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU

NCM 0801.32.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 2, de 06/02/2017](#)

2 – Definição: amêndoa da castanha de caju (A.C.C.): a parte comestível da castanha de caju *Anacardium occidentale L.*, que teve retirada sua casca e película, sem adição de ingredientes, com exceção do sal;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 7.](#)

As especificações de qualidade da amêndoa da castanha de caju referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso do produto embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) Classe; e
- b) Tipo;

II - Relativas ao produto e seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "amêndoa da castanha de caju", seguida da marca comercial do produto);
- b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

No caso do produto importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências acima deverão constar ainda as seguintes informações:

- a) país de origem; e
- b) nome, endereço e CNPJ do importador.

Será permitida a inclusão de uma expressão composta pela denominação da Classe e Subclasse, seguida da indicação do Tipo correspondente.

A marcação ou rotulagem 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.

As expressões qualitativas referentes à Classe devem ser grafadas com a palavra "Classe" seguida da denominação da Classe correspondente, por extenso, e da sua respectiva sigla entre parênteses; e o indicativo do Tipo, grafado com a palavra

"Tipo", seguida do algarismo arábico correspondente ou da letra "M" no caso do "Tipo 6" ou da expressão "Fora de Tipo", quando for o caso.

As expressões qualitativas referentes à Classe da amêndoa torrada e torrada e salgada devem ser grafadas com a palavra "Classe" seguida da denominação da Classe correspondente, por extenso, e da sua respectiva sigla entre parênteses; e o indicativo do Tipo, grafado com a palavra "Tipo", seguida do algarismo arábico correspondente ou da letra "M" no caso do "Tipo 6" ou da expressão "Fora de Tipo", quando for o caso, acrescida das letras "T" ou "TS", conforme o caso.

Os indicativos da Classe e do Tipo devem ser grafados em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões definidas para o peso líquido em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O requisito de identidade da amêndoa da castanha de caju é definido pela própria espécie do produto.

A amêndoa da castanha de caju será classificada em Classes, Subclasses e Tipos, conforme o disposto nos parágrafos seguintes

CLASSES

A amêndoa da castanha de caju, em função da forma como se apresenta, seu tamanho e granulometria, será classificada nas Classes a seguir:

I - Inteira (W): constituída de amêndoas inteiras;

II - Banda (S): constituída de cotilédones inteiros, incluindo aqueles com fratura transversal em até 1/8 (um oitavo) do seu tamanho original;

III - batoque (B): constituída de amêndoas com fratura transversal em um ou em ambos os cotilédones, com dimensão superior a 3/8 (três oitavos) e inferior a 7/8 (sete oitavos) do tamanho original da amêndoa;

IV - Pedaço (P): constituída de pedaços de amêndoas de tamanhos variados, que ficaram retidos na peneira de malha 8 (oito) ou 2,36 mm (dois vírgula trinta e seis milímetros) de abertura, confeccionada em fio 20 SWG;

V - Grânulo (G): produto que vazar na peneira de malha 7 (sete) ou 2,80 mm (dois vírgula oitenta milímetros), e que ficar retido na peneira de malha 10 (dez) ou 1,70 mm (um vírgula setenta milímetros) de abertura, confeccionada em fio 24 SWG;

VI - Xerém (X): produto que vazar na peneira de malha 8 (oito) ou 2,36 mm (dois vírgula trinta e seis milímetros) e que ficar retido na peneira de malha 14 (quatorze) ou 1,19 mm (uma vírgula dezenove milímetros), confeccionada em fio 26 SWG; e

VII - farinha (F): produto que vazar na peneira de malha 14 (quatorze) ou 1,19 mm (uma vírgula dezenove milímetros), confeccionada em fio 26 SWG

SUBCLASSE

A amêndoa da castanha de caju inteira e o pedaço, em função respectivamente do número de amêndoas contidas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgulas cinquenta e nove gramas) e da sua granulometria, serão classificados nas Subclasses a seguir:

I - Subclasses da amêndoa inteira:

a) inteira superespecial (SLW): produto que contém até 180 (cento e oitenta) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

b) inteira especial (LWou W210): produto que contém de 181 (cento e oitenta e uma) a 210 (duzentas e dez) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

c) inteira (W240): produto que contém de 220 (duzentas e vinte) a 240 (duzentas e quarenta) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

d) inteira (W280): produto que contém de 260 (duzentas e sessenta) a 280 (duzentas e oitenta) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

e) inteira (W320): produto que contém de 300 (trezentas) a 320 (trezentas e vinte) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

f) inteira (W450): produto que contém de 400 (quatrocentas) a 450 (quatrocentas e cinquenta) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas);

g) inteira pequena (SWou W550): produto que contém de 451 (quatrocentas e cinquenta e uma) a 550 (quinhentas e cinquenta) amêndoas em 453,59g (quatrocentos e cinquenta e três vírgula cinquenta e nove gramas); e

h) inteira (W3, WM, W4 e W5): constituída de amêndoas inteiras que não obedecem a uma calibragem (contagem).

II - Subclasses do pedaço de amêndoa:

a) pedaço grande (P): aquele que ficar retido na peneira de malha de 1/4 (um quarto) de polegada ou 6,35 mm (seis vírgula trinta e cinco milímetros) de abertura, confeccionada em fio 16 SWG;

b) pedaço médio (PM): aquele que vazar na peneira de malha de ¼ (um quarto) de polegada ou 6,35 mm (seis vírgula trinta e cinco milímetros) e ficar retido na peneira de malha 4 (quatro) ou 4,75 mm (quatro vírgula setenta e cinco milímetros) de abertura, confeccionada em fio 16 SWG;

c) pedaço pequeno (SP): aquele que vazar na peneira de malha de 1/4 (um quarto) de polegada ou 6,35 mm (seis vírgula trinta e cinco milímetros) e que ficar retido na peneira de malha 7 (sete) ou 2,80 mm (dois vírgula oitenta milímetros) de abertura, confeccionada em fio 20 SWG; e

d) pedaço superpequeno (SSP): aquele que vazar na peneira de malha 4 (quatro) ou 4,75 mm (quatrovírgula setenta e cinco milímetros) e que ficar retido na peneira de malha 8 (oito) ou 2,36 mm (dois vírgula trinta e seis milímetros) de abertura, confeccionada em fio 20 SWG.

TIPO

ANEXO I

Amêndoa da Castanha de Caju Inteira crua - Limites máximos de tolerância de defeitos (expressos em %)

Tipo	Defeitos graves				Defeitos leves							
	Matérias estranhas e impurezas	Mofadas, rançosas e ardidas	Danos por insetos	Total	Tipo ou Variação de Cor					Danos superficiais	Película aderente	Total
					2	3 ⁽¹⁾	4 ⁽²⁾	5	6 ou M			
1	0,5	1,0	1,0	2,0	10,0	3,0	2,0	1,0	2,0	3,0	5,0	14,0
2	0,5	2,0	1,0	3,0	N/A	10,0	3,0 ⁽³⁾	3,0 ⁽³⁾	7,5	3,0	5,0	17,0
3	0,5	2,0	1,0	3,0	N/A	N/A	9,0 ⁽³⁾	9,0 ⁽³⁾	9,0	7,0	7,0	17,0
4	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	5,0	N/A	3,5	7,5	7,0	7,0	17,0
5	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	N/A	N/A ⁽⁴⁾	N/A	N/A	7,0	7,0	14,0
6 ou M	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	N/A	9,0	9,0	N/A	N/A	7,0	22,0
Fora de tipo	Acima de 0,5	Acima de 2,0 até 5,0	Acima de 2,0	Acima de 4,0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Acima de 7,0	Acima de 7,0	Acima de 22,0

Observações:

(1) Nos tipos 1 e 2, admitem-se amêndoas com leve e pequena mancha.

(2) Nos tipos 1 e 2, admitem-se amêndoas com ponto(s) preto(s) de pequeno diâmetro.

(3) O somatório dos percentuais referentes à variação de cor estabelecidos para os tipos 4 e 5 não poderá exceder ao limite máximo de tolerância desse defeito estabelecido para o referido tipo 4.

(4) Admitem-se amêndoas brocadas com mais de um ponto preto em cada lado.

N/A: não se aplica.

ANEXO II

Amêndoa da Castanha de Caju crua (Batoques, Bandas, Pedacos Grandes e Pedacos Médios) - Limites máximos de tolerância de defeitos (expressos em %)

Tipo	Defeitos graves				Defeitos Leves							
	Matérias estranhas e impurezas	Mofadas, rançosas e ardidas	Danos por insetos	Total	Tipo ou variação de cor				Manchadas	Danos superficiais	Película aderente	Total
					2	3 ⁽¹⁾	4 ⁽²⁾	5				
1	0,5	1,0	1,0	2,0	10,0	4,0	3,0	1,0	2,0	3,0	5,0	18,0
2	0,5	2,0	1,0	3,0	N/A	10,0	3,0 ⁽³⁾	3,0 ⁽³⁾	7,5	3,0	5,0	18,0
3	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	N/A	9,0 ⁽³⁾	9,0 ⁽³⁾	9,0	7,0	7,0	18,0
4	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	5,0	N/A	3,5	7,5	7,0	7,0	18,0
Fora de tipo	Acima de 0,5	Acima de 2,0 até 5,0	Acima de 2,0	Acima de 4,0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Acima de 7,0	Acima de 7,0	Acima de 18,0

Observações:

1) O somatório dos percentuais referentes à variação de cor estabelecidos para os tipos 4 e 5 não poderá exceder ao limite máximo de tolerância desse defeito estabelecido para o tipo 4.

2) Nos tipos 1 e 2, admitem-se amêndoas com leve e pequena mancha.

3) Nos tipos 1 e 2, admitem-se amêndoas com ponto(s) preto(s) de pequeno diâmetro.

N/A: não se aplica.

ANEXO IV

Amêndoa da Castanha de Caju Inteira Torrada - Limites máximos de tolerância de defeitos (expressos em %)

Tipo	Defeitos graves				Defeitos Leves				
	Matérias estranhas e impurezas	Mofadas, rançosas e ardidas	Danos por insetos	Total	Pontas fortemente queimadas	Torrefação forte	Brocada	Danos superficiais	Película aderente
1	0,5	1,0	1,0	2,0	3,0	10,0	3,0	7,0	5,0
2	0,5	2,0	1,0	3,0	3,0	10,0	9,0	7,0	5,0
3	0,5	2,0	1,0	3,0	5,0	20,0	18,0	7,0	7,0
4	0,5	2,0	2,0	4,0	3,0	10,0	3,5	7,0	7,0
5	0,5	2,0	2,0	4,0	5,0	20,0	N/A	7,0	7,0
6 ou M	0,5	2,0	2,0	4,0	N/A	N/A	18,0	N/A	7,0
Fora de tipo	Acima de 0,5	Acima de 2,0 até 5,0	Acima de 2,0	Acima de 4,0	N/A	N/A	N/A	Acima de 7,0	Acima de 7,0

N/A: não se aplica

ANEXO V

Amêndoa da Castanha de Caju Torrada (Batoques, Bandas, Pedacos Grandes e Pedacos Médios) - Limites máximos de tolerância de defeitos (expressos em %)

Tipo	Defeitos graves				Defeitos leves				
	Matérias estranhas e impurezas	Mofadas, rançosas e ardidas	Danos por insetos	Total	Pontas fortemente queimadas	Torrefação forte	Brocada	Danos superficiais	Película aderente
1	0,5	1,0	1,0	2,0	3,0	10,0	4,0	7,0	5,0
2	0,5	2,0	1,0	3,0	3,0	10,0	6,0	7,0	5,0
3	0,5	2,0	2,0	4,0	5,0	20,0	18,0	7,0	7,0
4	0,5	2,0	2,0	4,0	3,0	10,0	3,5	7,0	7,0
Fora de tipo	Acima de 0,5	Acima de 2,0 até 5,0	Acima de 2,0	Acima de 4,0	N/A	N/A	N/A	Acima de 7,0	Acima de 7,0

N/A: não se aplica

ANEXO VI

Amêndoa da Castanha de Caju Torrada (Pedacos Pequenos, Pedacos Superpequenos, Grânulos, Xerém e Farinha) - Limites máximos de tolerância de defeitos (expressos em %)

Tipo	Defeitos graves				Defeitos leves ⁽¹⁾		
	Matérias estranhas e impurezas	Mofadas, rançosas e ardidas	Danos por insetos	Total	Torrefação forte	Brocada ⁽²⁾	Película aderente
1	0,5	1,0	1,0	2,0	10,0	5,0	7,0
2	0,5	2,0	2,0	3,0	10,0	7,0	7,0
3	0,5	2,0	2,0	3,0	20,0	15,0	7,0
Fora de tipo	Acima de 0,5	Acima de 2,0 até 5,0	Acima de 2,0	Acima de 3,0	10,0	N/A	Acima de 7,0

1) Em termos de defeitos leves, o tipo farinha será avaliado apenas em relação à cor.

2) Não se aplica para grânulos, xerém e farinha.

N/A: não se aplica

A amêndoa da castanha de caju será classificada em Tipos, definidos em função da cor da amêndoa e dos limites máximos de tolerâncias de defeitos previstos nos Anexos I, II e III, observando o que segue:

I - Tipo 1: constituído de amêndoas de coloração uniforme que pode ser branca, amarelo-clara, marfimpálida ou cinza-clara;

II - Tipo 2: constituído de amêndoas de coloração amarela, marrom-clara, marfim clara, cinza-clara ou marfim-forte;

III - tipo 3: constituído de amêndoas de coloração amarelo forte, marrom, âmbar, e azul variando de claro a escuro, podendo apresentar-se ligeiramente murchas, imaturas, pintadas, manchadas ou de outra maneira descolorida;

IV - Tipo 4: constituído de amêndoas com coloração idêntica à dos Tipos 1 e 2, apresentando-se brocadas ou com pequenos pontos pretos em um ou em ambos os cotilédones;

V - Tipo 5: constituído de amêndoas inteiras, com coloração idêntica à dos Tipos 3 e M, apresentando-se acentuadamente brocadas; e

VI - Tipo 6 ou M: constituído de amêndoas inteiras avermelhadas ou de coloração marrom escura, com manchas acentuadas, queimadas ou com dano superficial.

A amêndoa da castanha de caju quando torrada, com ou sem sal, será classificada, conforme estabelecido nos §§ 1º e 2º do art. 4º, e em Tipos em função dos limites máximos de tolerâncias de defeitos previstos nos Anexos IV, V e VI da Instrução Normativa MAPA 02/2017; neste caso, para a identificação do produto, acrescenta-se no indicativo de Tipo a letra T, para a amêndoa torrada e TS, para amêndoa torrada e salgada.

Para os Tipos 4, 5 e 6 ou M, além dos limites máximos de tolerâncias de defeitos previstos nos Anexos IV, V e da IN MAPA 02/2017, também devem ser consideradas as seguintes características:

I - Tipo 4: constituído de amêndoas brocadas ou com pequenos pontos pretos em um ou em ambos os cotilédones;

II - Tipo 5: constituído de amêndoas acentuadamente brocadas; e

III - tipo 6 ou M: constituído de amêndoas com manchas acentuadas, queimadas ou com dano superficial.

Fora de Tipo:

Será considerada como Fora de Tipo a amêndoa da castanha de caju que não se enquadrar nos Tipos previstos nos incisos de I a VI do § 3º do art. 4º e no art. 5º; e que exceder os limites máximos de tolerâncias estabelecidos nos Anexos I e IV para o Tipo 6 ou M, nos anexos II e V para o Tipo 4 e nos Anexos III e VI para o Tipo 3, da IN 02/2017.

A amêndoa da castanha de caju considerada como Fora de Tipo por exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos, conforme previsto, para os defeitos

ardidas, mofadas e rançosas, acima do limite de 2% (dois por cento) e até 5% (cinco por cento), quando destinada diretamente à alimentação humana, não poderá ser comercializada na forma como se apresenta, devendo ser rebeneficiada ou mesclada para efeito de enquadramento em Tipo; acima do limite de 5% (cinco por cento), a amêndoa da castanha de caju será considerada desclassificada.

A amêndoa da castanha de caju considerada como Fora de Tipo por exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos, para os defeitos dano por inseto, matéria estranha e impureza, total de defeitos graves, bem como por defeitos leves, poderá ser:

- I - Comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação ou rotulagem; ou
- II - Rebeneficiada ou mesclada para efeito de enquadramento em Tipo.

Desclassificação:

A amêndoa da castanha de caju que exceder o limite de 5% (cinco por cento) para os defeitos ardidas, mofadas e rançosas não poderá ser rebeneficiada ou mesclada para efeito de enquadramento em Tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada.

Será desclassificada e proibida a comercialização da amêndoa da castanha de caju que apresentar uma ou mais das características indicadas no Artigo 7º da IN MAPA 02/2017. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem da amêndoa da castanha de caju a granel deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - A quantidade de amostra a ser coletada em diferentes pontos do lote de forma aleatória não deve ser inferior ao dobro da quantidade do peso necessário para formação de 4 (quatro) vias de amostras de, no mínimo, 750g (setecentos e cinquenta gramas); e

II - As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras de, no mínimo, 750g (setecentos e cinquenta gramas) cada.

EMBALADO

A amostragem da amêndoa da castanha de caju embalada deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - Deve-se retirar um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras de, no mínimo, 750g (setecentos e cinquenta gramas) cada; e

II - O conteúdo dos pacotes ou embalagens extraídos deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo, 3kg (três quilogramas) para compor, no mínimo,

4 (quatro) amostras de, no mínimo, 750g (setecentos e cinquenta gramas) cada, que deverão ser representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

- I - Uma amostra de trabalho 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.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra de trabalho 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 anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

AMENDOIM

NCM 1202.41.00 e 1202.42.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 32, de 24/08/2016](#); [IN MAPA 03/2009 - CSH](#); [Memória da reunião Técnica dos Instrutores de Classificação do Amendoim](#).

2 - Definição: o produto proveniente da espécie *Arachis hypogaea*, L.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AMENDOIM

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 7](#).

No caso do amendoim embalado destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I – Relativas à classificação do produto:

- a) grupo;
- b) subclasse, quando for o caso;
- c) tipo;

II – Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto, a palavra amendoim, 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 de Pessoa Física – CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

No caso do amendoim 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, à Subclasse e ao Tipo do produto.

A marcação ou rotulagem do amendoim importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I e nas alíneas a e b, do inciso II, ambos do art. 44 da IN MAPA 32/2016, deverão constar ainda as seguintes informações:

I – País de origem; e

II – Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

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 com as exigências previstas em legislação específica.

A informação qualitativa referente ao Grupo deve ser grafada com a palavra Grupo, seguida da expressão Em Casca ou Em Grãos conforme o caso.

A informação qualitativa referente à Subclasse deve ser grafada com a palavra Subclasse, seguida da expressão Graúdo, médio ou Miúdo conforme o caso.

A informação qualitativa referente ao Tipo deve ser grafada com a palavra Tipo, seguida da nomenclatura correspondente, na forma contida nos Anexos da IN MAPA 32/2016.

As informações relativas ao Grupo, à Subclasse e ao Tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Todo lote de amendoim a ser classificado deve ser submetido à análise de aflatoxinas.

O amendoim será classificado em Grupos, Subgrupos, Classes, Subclasses e Tipos.

GRUPO I

Em casca: o produto em vagem natural, depois de colhido;

Subgrupos do grupo I:

I – Comum: o produto em vagem em seu estado natural após o processo de colheita;

II – Ventilado: o produto em vagem que teve separado parte das impurezas e matérias estranhas por processo mecânico (ventilação) na unidade de beneficiamento ou de armazenamento; e

III – Selecionado e Catado a Mão (HPS): o produto em vagem que depois de selecionado, foi catado a mão, objetivando sua melhoria.

GRUPO II

Em grãos: o produto desprovido de sua vagem natural por processo tecnológico adequado.

Subgrupos do grupo II:

I – Bica Corrida: o produto que foi submetido simplesmente ao processo de descascamento;

II – Selecionado ou Moreirado: o produto que foi submetido ao processo de descascamento, com pré-limpeza, ventilação e densimetria, com separação por peneiras ou não;

III – Selecionado eletronicamente ou catado a Mão (HPS): o produto composto de grãos inteiros que, depois de descascado e selecionado mecanicamente, passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas;

IV – Selecionado eletronicamente ou catado a Mão (HPS) Blanqueado: o produto composto de grãos inteiros que, depois de descascado e selecionado

mecanicamente, passou por processo de blanchamento e posterior seleção eletrônica, manual ou ambas;

V – HPS Partido: o produto descascado com no mínimo 70% (setenta por cento) de grãos partidos, que foi selecionado mecanicamente e passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas;

VI – HPS Partido Blanchado: o produto descascado com, no mínimo, 70% (setenta por cento) de grãos partidos blanchados, que foi selecionado mecanicamente e passou por um processo de seleção eletrônica, manual ou ambas.

Caberá ao responsável pelo produto informar o subgrupo a que pertence o amendoim.

CLASSES

O Amendoim do Grupo I e do Grupo II, dos Subgrupos Bica Corrida, selecionado ou Moreirado e Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão (HPS), de acordo com a cor da película dos grãos será classificado nas Classes a seguir:

I – Vermelha: constituída de amendoim que contém, no mínimo, 90% (noventa por cento) em peso de grãos com película de coloração vermelha clara ou escura e roxa;

II – Clara: constituída de amendoim que contém, no mínimo, 90% (noventa por cento) em peso de grãos com película de coloração homogênea, diferente da classe vermelha; e

III – Mesclada: constituída de amendoim que não se enquadra nas exigências das classes anteriores, apresentando-se como uma mistura de classes.

SUBCLASSES

O amendoim do Grupo II, do Subgrupo Selecionado Eletronicamente ou Catado a Mão (HPS), de acordo com o seu tamanho, será classificado nas seguintes Subclasses:

OBS: Até que seja providenciada pela CGQV a correção do dispositivo da IN, deverá ser adotado o procedimento de determinação de Subclasse para o Subgrupo Selecionado Eletronicamente e Catado a Mão (HPS) Blanchado (conforme memória de Reunião dos Instrutores de Amendoim).

Tabela 1 – Subclasses do Amendoim do Grupo II, do Subgrupo HPS:

Subclasses	Quantidade de grãos em 28,35 gramas (onça)
Graúdo	Até 50
Médio	De 51 a 70
Miúdo	De 71 ou mais

TIPOS DO GRUPO I:

ANEXO I

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Comum (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	3	2	2	5	10
2	5	4	6	10	20
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 4 até 5	Maior que 6	Maior que 10	Maior que 20

ANEXO II

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Ventilado (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	2	2	1	5	6
2	3	3	2	6	8
3	5	4	4	7	10
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 4 até 5	Maior que 4	Maior que 7	Maior que 10

ANEXO III

Amendoim do Grupo I - Em Casca - Subgrupo Selecionado e Catado a Mão (HPS) (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos Sem Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Vagens Escuras ou Corroídas e Vagens Quebradas
1	1	2	1	5	5
2	2	3	2	6	7
3	3	4	4	7	9
Fora de Tipo	Maior que 3	Maior que 4 até 5	Maior que 4	Maior que 7	Maior que 9

TIPOS DO GRUPO II:

ANEXO IV

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Bica Corrida (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Partidos e Quebrados	Demais Defeitos
Único	5	5	15	8
Fora de Tipo	Maior que 5	Maior que 5	Maior que 15	Maior que 8

ANEXO V

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Selecionado (Moreirado) (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Partidos e Quebrados	Demais Defeitos
Único	3	3	15	5
Fora de Tipo	Maior que 3	Maior que 3 até 5	Maior que 15	Maior que 5

ANEXO VI

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo Selecionado e Catado a Mao (HPS) (Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Grãos com Casca	Germinados, Chochos, Imaturos e Danificados por Insetos	Danos Mecânicos Partidos e Quebrados
1	0,2	0,5	0,1	2	3
2	0,4	1,5	0,2	3	10
3	0,5	2,5	0,3	4	15
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 2,5 até 5	Maior que 0,3	Maior que 4	Maior que 15

ANEXO VII

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS - Blanqueado
(Limites Máximos de Tolerância em%)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danos Mecânicos e Danificados por Insetos	Partidos e Quebrados	Peliculados
1	0,2	0,5	2	20	5
2	0,4	0,8	3	25	6
3	0,5	1	5	30	7
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 1 até 5	Maior que 5	Maior que 30	Maior que 7

ANEXO VIII

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS Partido
(Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danificados por Insetos	Grãos Inteiros	Danos Mecânicos e Quebrados
1	0,2	0,5	3	7	1
2	0,4	1,5	4	10	2
3	0,5	2,5	5	15	3
Fora de Tipo	Maior que 0,5	Maior que 2,5 até 5	Maior que 5	Maior que 15	Maior que 3

ANEXO IX

Amendoim do Grupo II - Em Grãos - Subgrupo HPS Partido - Blanqueado
(Limites Máximos de Tolerância em %)

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Ardidos e Mofados	Danificados por Insetos	Grãos Inteiros	Grãos Peliculados	Danos Mecânicos e Quebrados
1	0,2	0,5	2	3	1	1
2	0,4	0,8	3	5	2	2
3	0,5	1,0	5	7	3	3
Fora de Tipo	Maior que 0,3	Maior que 1 até 5	Maior que 5	Maior que 7	Maior que 3	Maior que 3

Fora de Tipo:

Será considerado como Fora de Tipo o amendoim que não atender os valores estabelecidos para o Tipo 3 nos Anexos I, II, III, VI, VII, VIII e IX ou para o Tipo Único nos Anexos IV e V da IN MAPA 32/2016.

O amendoim considerado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em Tipo.

Desclassificação:

Será Desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o amendoim que apresentar uma ou mais das condições apresentada no artigo 9º da IN MAPA 32/2016. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL OU ENSACADOS

A amostragem em lotes de amendoim a granel ou ensacados será realizada considerando lotes de, no máximo, 25 t (vinte e cinco toneladas), conforme o disposto na Tabela 2 a seguir:

Tabela 2 – Critérios para amostragem do amendoim:

Massa do Lote	Nº Mínimo de Incrementos	Massa do Incremento		Massa Mínima da Amostra Global		Massa da Amostra de Trabalho (aflatoxinas)	
		Sem Casca	Com Casca	Sem Casca	Com Casca	Sem Casca	Com Casca
>15 até 25 t	100	200g	270g	20 kg	27 kg		
>10 e ≤ 15t	80			16 kg	21,6 kg		
>5 e ≤ 10 t	60			12 kg	16,2 kg	5 kg	7 kg
>1 e ≤ 5 t	50			10 kg	13,5 kg		
>0,5 e ≤ 1t	30			6 kg	8,1 kg		
>0,2 e ≤ 0,5 t	20			4 kg	5,4 kg	4 kg	5,4 kg
>0,1 e ≤ 0,2 t	15			3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
≤ 0,1t	10			2 kg	2,7 kg	2 kg	2,7 kg

PRODUTO EMBALADO

A amostragem em produto embalado será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 9 kg (nove quilogramas) de amendoim em grãos e 11 kg (onze quilogramas) de amendoim em casca, conforme o caso, observando-se as massas de amostra de trabalho para análise de aflatoxinas, previstas na Tabela 2.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal (realizada pelo interessado ou credenciada)

- 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.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal
(realizada pela fiscalização)

- 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, com exceção de análises que exijam uma metodologia de amostragem específica.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ARROZ e FRAGMENTO DE ARROZ

NCM 1006.10.91; 1006.10.92. (Arroz em casca);
NCM 1006.20.10; 1006.20.20; 1006.20.11; 1006.30.19; 1006.30.21 e 1006.30.29
(Arroz beneficiado);
NCM 1006.30.29 (Arroz com premix)
NCM 1006.40.00 (Fragmento de arroz)

1 - Referências: [IN MAPA 06/2009](#) ; [IN MAPA 2/2012](#)

2 - Definição: Arroz: os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ARROZ

Fonte: inciso I, Art.2.

O arroz beneficiado poderá apresentar-se a granel, ensacado ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O Arroz será classificado em Grupos, Subgrupos, Classes e Tipos.

GRUPO I – Arroz em Casca

Subgrupos do Grupo I:

arroz natural: O produto que antes do beneficiamento não passa por qualquer preparo industrial ou processo tecnológico;

arroz parboilizado: o produto que foi submetido ao processo de parboilização.

GRUPO II – Arroz Beneficiado

O produto maduro que foi submetido a algum processo de beneficiamento e se encontra desprovido, no mínimo, da sua casca;

Subgrupos do Grupo II:

arroz integral: o produto do qual somente a casca foi retirada

arroz polido: o produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);

arroz parboilizado integral: o produto que foi submetido ao processo de parboilização e o qual somente a casca foi retirada;

arroz parboilizado polido: o produto que foi submetido ao processo de parboilização e que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);

CLASSES PARA OS GRUPOS I E II – ARROZ EM CASCA E ARROZ BENEFICIADO

Classe Longo Fino: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm (uma vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos;

Classe Longo: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Médio: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros, medindo de 5,00 mm (cinco milímetros) a menos de 6,00 mm (seis milímetros) no comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Curto: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo menos de 5,00 mm (cinco milímetros) de comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Misturado: é o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores (Longo fino, longo e curto)

TIPOS PARA O GRUPO I – ARROZ EM CASCA

GRUPO I – Arroz em casca natural – Anexo II:

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.				
	Ardidos	Picados ou Manchados	Gessados e verdes	Rajados	Amarelos
1	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50
2	0,30	3,000	4,00	1,50	1,00
3	0,50	4,50	6,00	2,00	2,00
4	1,00	6,00	8,00	3,00	3,00
5	1,50	8,00	10,00	4,00	5,00

GRUPO I – Arroz em casca Parboilizado – Anexo III

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.				
	Ardidos e Enegrecidos	Não gelatinizados	Danificados	Rajados	Picados ou Manchados
1	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75
2	0,40	25,00	1,00	1,50	3,00
3	0,60	35,00	1,50	2,00	4,50
4	0,80	45,00	2,00	3,00	6,00
5	1,00	55,00	3,00	4,00	8,00

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

TIPOS PARA O GRUPO II – ARROZ BENEFICIADO

GRUPO II – Arroz Beneficiado Integral – Anexo IV

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.						
	Matérias estranhas e Impurezas	Mofados e Ardidos	Picados ou manchados	Gessados e Verdes	Vermelhos e Pretos	Amarelos	Total de quebrados e quirera
1	0,10	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	4,00
2	0,20	0,30	3,00	4,00	1,50	1,00	7,50
3	0,30	0,50	4,50	6,00	2,00	2,00	12,50
4	0,40	1,00	6,00	8,00	3,00	3,00	15,00
5	0,50	1,50	8,00	10,00	4,00	5,00	20,00

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

O produto enquadrado como Fora de tipo por Matérias Estranhas e Impurezas, Grãos mofados e ardidos, não poderá ser comercializado quando destinado diretamente à alimentação humana, devendo ser rebeneficiado, para efeito de reenquadramento em Tipo (Art. 7º e § 1º e § 2º da IN 06/2009 do MAPA)

GRUPO II – Arroz Beneficiado Parboilizado Polido – Anexo V

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.							
	Matérias estranhas e Impurezas	Mofados, Ardidos e Enegrecidos	Não gelatinizado	Danificados	Rajados	Picados e Mancados	Total de quebrados e quirera	Quireras (máximo)
1	0,05	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75	4,50	0,40
2	0,10	0,40	25,00	1,00	1,50	3,00	7,00	0,50
3	0,15	0,60	35,00	1,50	2,00	4,50	9,00	0,75
4	0,20	0,80	45,00	2,00	3,00	6,00	11,00	1,00
5	0,25	1,00	55,00	3,00	4,00	8,00	15,00	1,25

Observações:
 1. O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.
 2. O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo

O produto enquadrado como Fora de tipo por Matérias Estranhas e Impurezas, Grãos mofados e ardidos, não poderá ser comercializado quando destinado diretamente à alimentação humana, devendo ser rebeneficiado, para efeito de reenquadramento em Tipo (Art. 7º e § 1º e § 2º da IN 06/2009 do MAPA)

GRUPO II – Arroz Beneficiado Parboilizado Integral – Anexo VI

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.						
	Matérias estranhas e Impurezas	Mofados, Ardidos e Enegrecidos	Não gelatinizado	Danificados	Vermelhos e Pretos	Picados ou manchados	Total de quebrados e quirera
1	0,05	0,20	20,00	0,50	1,00	1,75	2,50
2	0,10	0,40	25,00	1,00	1,50	3,00	4,00
3	0,15	0,60	35,00	1,50	2,00	4,50	6,00
4	0,20	0,80	45,00	2,00	3,00	6,00	8,00
5	0,25	1,00	55,00	3,00	4,00	8,00	10,00

Observações: 1. O limite máximo de tolerância admitido para grão não parboilizado é de 0,30% (zero vírgula trinta por cento) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo. 2. O limite máximo de tolerância admitido

para marinho é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

O produto enquadrado como Fora de tipo por Matérias Estranhas e Impurezas, Grãos mofados e ardidos, não poderá ser comercializado quando destinado diretamente à alimentação humana, devendo ser rebeneficiado, para efeito de reenquadramento em Tipo (Art. 7º e § 1º e § 2º da IN 06/2009 do MAPA)

GRUPO II – Arroz Beneficiado Polido – Anexo VII

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.							
	Matérias estranhas e Impurezas	Mofados e Ardidos	Picados ou Manchados	Gessados e Verdes	Rajados	Amarelos	Total de quebrados e quirera	Quireras
1	0,10	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50
2	0,20	0,30	3,00	4,00	1,50	1,00	15,00	1,00
3	0,30	0,50	4,50	6,00	2,00	2,00	25,00	2,00
4	0,40	1,00	6,00	8,00	3,00	3,00	35,00	3,00
5	0,50	1,50	8,00	10,00	4,00	5,00	45,00	4,00

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinho é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas) para todos os tipos. Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

O produto enquadrado como Fora de tipo por Matérias Estranhas e Impurezas, Grãos mofados e ardidos, não poderá ser comercializado quando destinado diretamente à alimentação humana, devendo ser rebeneficiado, para efeito de reenquadramento em Tipo (Art. 7º e § 1º e § 2º da IN 06/2009 do MAPA).

FRAGMENTO DE ARROZ

O produto constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos quebrados e quirera;

SUBGRUPOS

arroz integral: o produto do qual somente a casca foi retirada

arroz polido: o produto de que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);

arroz parboilizado integral: o produto que foi submetido ao processo de parboilização e o qual somente a casca foi retirada;

arroz parboilizado polido: o produto que foi submetido ao processo de parboilização e que, ao ser beneficiado, se retiram o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona);

TIPO

Fragmentos de arroz – Anexo VIII

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.		
Parâmetros	Categoria quebrado	Quirera
Somatório de Defeitos	15,00	20,00
Matérias Estranhas e Impurezas	1,00	5,00
Tipo	Único	Único

Observação: O limite máximo de tolerância admitido para marinho é de 10 (dez) grãos em 1000 g (um mil gramas). Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.

MISTURA DE SUBGRUPOS POLIDO E PARBOILIZADO

O produto constituído da mistura de arroz beneficiado polido e beneficiado parboilizado.

No caso da mistura de arroz polido e parboilizado, deverá ser declarado o percentual mínimo do subgrupo predominante da mistura, admitindo-se até 5 (cinco) pontos percentuais de variação, para mais ou para menos.

Classe Longo Fino: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm (uma vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/ largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos;

Classe Longo: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Médio: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros, medindo de 5,00 mm (cinco milímetros) a menos de 6,00 mm (seis milímetros) no comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Curto: é o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do peso dos grãos inteiros medindo menos de 5,00 mm (cinco milímetros) de comprimento, após o polimento dos grãos;

Classe Misturado: é o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores (Longo fino, longo e curto)

TIPO

Mistura de Arroz Polido e Parboilizado – Anexo IX

Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.										
Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Mofados, Ardidos e Enegrecidos	Picados ou manchados	Gessados e verdes	Não gelatinizados	Rajados	Amarelos	Danificados	Total de quebrados e quirera	Quirera (máximo)
Único	0,10	0,15	1,75	2,00	20,00 (*)	1,00	0,30	0,50	5,00	0,50

Observações: 1. O limite máximo de tolerância admitido para marinheiro é de 5 (cinco) grãos em 1000 g (um mil gramas). Acima desse limite o produto será considerado como Fora de Tipo.
(*) 20% do valor declarado para o arroz parboilizado.

VARIETADES ESPECIAIS

Fora de Tipo:

O produto que exceder os limites máximos de tolerância estabelecidos para o Tipo 5 nos Anexos II a VII e para o Tipo Único nos Anexos VIII e IX;

Desclassificado:

Serão desclassificados e considerados impróprios para o consumo humano, com a comercialização proibida, o arroz, as variedades especiais de arroz, os fragmentos de arroz, o arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de ocorrência, bem como

a mistura de arroz polido e parboilizado que apresentarem uma ou mais das situações indicadas na legislação específica (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem **em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - A coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela a seguir, 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-se os seguintes critérios:

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
Mais de 30 toneladas	11

II - O total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em **equipamentos de movimentação 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 500g (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;

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

AMOSTRAGEM EM ARMAZÉNS

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.

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;

II - A quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverá ser homogêneo, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

AMOSTRAGEM DE PRODUTO EMBALADO

I - O produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação;

II - A amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, observando ainda que o conteúdo dos pacotes ou embalagens extraídos deverá ser homogêneo, quarteado e reduzido a, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado)

- I - Uma amostra de trabalho 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 por parte da entidade credenciada.

Destinação das amostras para Classificação de fiscalização

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra de trabalho 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.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

AVEIA

NCM 1004.00.90

1 - Referências: [PORT. MA Nº 191, DE 14/04/1975](#)

2 - Definição: os grãos provenientes da espécie *Avena sativa*, L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AVEIA

Fonte: Anexo I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A aveia (*Avena Sativa*, L) será classificada em grupos, classes e tipos segundo o seu peso por hectolitro, sua cor e qualidade.

A aveia, de acordo com o seu peso por hectolitro, será ordenada em 4 (quatro) grupos:

GRUPO

1. será considerada aquela cujo peso por hectolitro, for igual ou superior a 50 kg (cinquenta quilogramas).
2. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 47 kg (quarenta e sete quilogramas), com máximo de 49 kg (quarenta e nove quilogramas).
3. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for de 41 kg (quarenta e um quilogramas), com máximo de 46 kg (quarenta e seis quilogramas).
4. será considerada aquela cujo peso por hectolitro for inferior a 41 kg (quarenta e um quilogramas).

CLASSES

A aveia será ordenada em 5 (cinco) classes, de conformidade com a respectiva cor, a saber:

Branca: é aquela cuja coloração varia do branco ao amarelo, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).

Vermelha: é aquela cuja coloração é avermelhada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).

Cinzenta ou Moura: é aquela cuja coloração é acinzentada, podendo conter no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).

Preta: é aquela cuja coloração preta é característica, podendo conter, no máximo 10% (dez por cento) de outra(s) classe(s).

Mista: é aquela que não se enquadrando em nenhuma das classes anteriores, deve constar, obrigatoriamente, no Certificado de Classificação, as percentagens que compõem a mistura.

TIPO

De acordo com a sua qualidade, a aveia será classificada em 4 (quatro) tipos, assim discriminados:

Tipo 1: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos e uniformes, de tamanho e cor característicos de variedade.

Tolerância Máxima

14,00 % de umidade,

1,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

2,00% de grãos avariados e

0,50 % de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 2: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

2,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

4,00% de grãos avariados

1,00% de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 3: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

3,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos,

6,00% de grãos avariados

2,00% de impurezas e matérias estranhas.

Tipo 4: Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14,00% de umidade,

5,00% de grãos carunchados e/ou danificados por insetos, 8,00% de grãos avariados 3,00% de impurezas e matérias estranhas.

Abaixo Padrão:

A aveia que não se enquadrar em nenhum dos Tipos, será classificada como “Abaixo do Padrão”, desde que se apresente em bom estado de conservação.

A aveia assim classificada, poderá conforme for o caso, ser rebeneficiada para efeito de se enquadrar em um dos tipos.

Serão declarados, no Certificado de Classificação, os motivos que ocasionaram a denominação de “Abaixo do Padrão”.

Desclassificação:

Será desclassificada toda a aveia que apresente uma ou mais das características indicadas no Artigo 6º, do Anexo I, da Portaria MA 195/1975 (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

- Quando na aveia for verificada a presença de insetos vivos prejudiciais ao produto, deverá constar, obrigatoriamente no Certificado de Classificação, a observação: insetos vivos.

QUADRO SINÓTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA AVEIA

A. GRUPO

GRUPO	PESO POR HECTOLITRO
1	Igual ou superior a 50 kg
2	de 47 kg a menos de 50 kg
3	de 41 kg a menos de 47 kg
4	Inferior a 41 kg

B. CLASSES

CLASSE	COLORAÇÃO MÁXIMO DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES
Branca	10%
Vermelha	10%
Cinza ou Moura	10%
Preta	10%
Mista	Especificar as percentagens de mistura,

C. TIPOS

TIPO	UMIDADE	CARUNCHADOS OU DANIFICADOS	AVARIADOS	IMPUREZAS E/OU MATÉRIAS ESTRANHAS
1	14%	1,00%	2,00%	0,5%
2	14%	2,00%	4,00%	1,00%
3	14%	3,00%	6,00%	2,00%
4	14%	5,00%	8,00%	3,00%

ABAIXO DO PADRÃO: quando não se enquadrar nas tolerâncias da tabela.

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostra será efetuada por “furacão ou calação”, em no mínimo 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e numa porção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

7 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

AZEITE DE OLIVA

NCM 1509.10.00; 1509.90.10; 1509.90.90

1 - Referências: [IN MAPA Nº 1, de 30/01/2012](#); [IN MAPA 19/2012](#); [IN MAPA 24/2018](#)

2 - Definição: o produto obtido somente do fruto da oliveira (*Olea europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

AZEITE DE OLIVA

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações de qualidade do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva referentes à marcação ou à rotulagem devem estar em consonância com o respectivo documento de classificação.

A marcação ou rotulagem do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva envasilhados para venda direta à alimentação humana, uma vez observada a legislação específica vigente, devem conter as seguintes informações:

- I - Relativas à classificação do produto: tipo; e
- II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (que corresponde à denominação do grupo seguida da marca comercial, se houver; no caso do azeite do grupo azeite de oliva virgem tipo extra virgem, poderá ser utilizada a expressão azeite de oliva extra virgem seguida da marca comercial, se houver);
- b) identificação do lote, que será de responsabilidade do estabelecimento envasilhador;
- c) data de envasilhamento e data de validade, as quais são de responsabilidade do estabelecimento envasilhador; e
- d) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, endereço do estabelecimento envasilhador ou do responsável pelo produto.

A marcação ou rotulagem do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva importados, além das exigências contidas acima, deverá apresentar as seguintes informações:

- I - País de origem; e
- II - Nome, CNPJ e endereço do importador.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva são classificados em grupos e tipos.

GRUPOS

O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva, de acordo com a matéria-prima, com o processo de obtenção e com os procedimentos tecnológicos aplicados, são classificados nos grupos a seguir, sendo que esta informação relativa ao grupo cabe ao responsável pelo produto:

I - Azeite de oliva virgem: o produto extraído do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto; o azeite assim obtido pode, ainda, ser submetido aos tratamentos de lavagem, decantação, centrifugação e filtração, observados os valores dos parâmetros de qualidade previstos no Anexo I do Regulamento Técnico do Azeite de Oliva.

II - Azeite de oliva: o produto constituído pela mistura de azeite de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extra virgem;

III - azeite de oliva refinado: o produto proveniente de azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem mediante técnicas de refino que não provoquem alteração na estrutura glicéridica inicial;

IV - óleo de bagaço de oliva: o produto constituído pela mistura de óleo de bagaço de oliva refinado com azeite de oliva virgem ou com azeite de oliva extra virgem; ou

V - óleo de bagaço de oliva refinado: o produto proveniente do bagaço do fruto da oliveira mediante técnica de refino que não provoque alteração na estrutura glicéridica inicial.

TIPOS

O azeite de oliva e os óleos de bagaço de oliva, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I, são classificados em tipos, podendo, ainda, serem enquadrados como fora de tipo e desclassificado.

O azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem é classificado em três tipos denominados de extra virgem, virgem e lampante, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I, podendo, ainda, ser enquadrado como fora de tipo e desclassificado, observando-se o seguinte:

I - O azeite de oliva denominado comum ou corrente é classificado como azeite do grupo azeite de oliva virgem do tipo lampante;

II - O azeite de oliva do grupo azeite de oliva virgem enquadrado no tipo lampante não pode ser destinado diretamente à alimentação humana, porém poderá ser

refinado para enquadramento no grupo azeite de oliva ou no grupo azeite de oliva refinado, ou, ainda, destinado a outros fins que não seja para alimentação humana.

O azeite de oliva e o óleo de bagaço de oliva dos grupos azeite de oliva, azeite de oliva refinado, óleo de bagaço de oliva e óleo de bagaço de oliva refinado são classificados em tipo único, de acordo com os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa 01/2012, podendo, ainda, serem enquadrados como fora de tipo e desclassificado.

Anexo I - Limites De Tolerância De Parâmetros De Qualidade Do Azeite De Oliva E Do Óleo De Oliva

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva	Azeite de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado	
	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único	Único	Único	Único	
Acidez Livre (%)	Menor ou Igual a 0,80	Menor ou Igual a 2,00	Maior que 2,00	Menor ou Igual a 1,00	Menor ou Igual a 0,30	Menor ou Igual a 1,00	Menor ou Igual a 0,30	
Índice de Peróxidos (mEq/Kg)	Menor ou Igual a 20,0		(*)	Menor ou Igual a 15,00	Menor ou Igual a 5,00	Menor ou Igual a 15,00	Menor ou Igual a 5,00	
Extinção específica no ultravioleta	270nm	Menor ou Igual a 0,22	Menor ou Igual a 0,25	(*)	Menor ou Igual a 0,90	Menor ou Igual a 1,1	Menor ou Igual a 1,70	Menor ou Igual a 2,00
	Delta K	Menor ou Igual a 0,01		(*)	Menor ou Igual a 0,15	Menor ou Igual a 0,16	Menor ou Igual a 0,18	Menor ou Igual a 0,20
	232nm	Menor ou Igual a 2,50	Menor ou Igual a 2,60	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)

Fora de Tipo:

É considerado fora de tipo o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva que não atender a um ou mais limites de tolerância de qualidade estabelecidos para cada tipo em relação aos parâmetros constantes do Anexo I do Regulamento Técnico do Azeite de Oliva.

- Quando o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva for considerado fora de tipo, o estabelecimento envasilhador ou importador será responsável pela realização das análises complementares constantes do Anexo III da IN MAPA 01/2012, sendo que tais análises devem ser executadas por laboratório credenciado e seus custos arcados pelo estabelecimento envasilhador ou importador.

- O azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva enquadrado como fora de tipo e que atenda aos parâmetros constantes do Anexo III da IN MAPA 01/2012 poderão ser reenquadrados em tipo do mesmo ou de outro grupo, conforme o caso, podendo

ainda, no caso do azeite do grupo azeite de oliva virgem do tipo lampante, ser refinado para reenquadramento.

Será considerado fora de tipo o produto que não atender aos limites de tolerância estabelecidos no Anexo II.

Anexo II.

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva	Azeite de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado
	Extra Virgem	Virgem	Lampante				
Tipo	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único	Único	Único	Único
Mediana do defeito (Md)	Igual a 0 (zero)	Maior do que 0 (zero) e Menor ou Igual a 3,5	Maior que 3,5 ⁽¹⁾	(*)	(*)	(*)	(*)
Mediana do frutado (Mf)	Maior do que 0 (zero)	Maior do que 0 (zero)	Igual a 0 (zero)	(*)	(*)	(*)	(*)

Será considerado fora de tipo o produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo IV.

Anexo IV.

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva	Azeite de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado
	Extra Virgem	Virgem	Lampante				
Ésteres Metílicos de Ácidos Graxos (EMAG) e Ésteres Etílicos de Ácidos Graxos (EEAG)	Σ EMAG + EEAG \leq 75 mg/kg ou 75mg/kg < Σ EMAG + EEAG \leq 150 mg/kg e (EEAG/EMAG \leq 1.5)	(*)					
Índice de Refração (Raia D a 20°C)	1,4677 a 1,4705					1,4680 a 1,4707	
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	184 a 196					182 a 193	
Umidade e material volátil (%)	Menor ou Igual a 0,2			Menor ou Igual a 0,1			
Material Insaponificável (g/kg)	Menor ou Igual a 15					Menor ou Igual a 30	
Impurezas Insolúveis	Menor ou Igual a 0,1%			Menor ou Igual a 0,05%			
Índice de iodo (Wijs)	75 a 94					75 a 92	

Desclassificação

São considerados desclassificados e terão a comercialização e internalização, quando for o caso, proibidas o azeite de oliva ou o óleo de bagaço de oliva que apresente uma ou mais das situações indicadas no Artigo 8º da IN MAPA 01/2012.

O produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo III desta Instrução Normativa será considerado desclassificado.

Anexo III.

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva	Azeit e de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado
	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único	Único	Único	Único
Estigmastadienos (mg/kg)	Menor ou Igual a 0,15		Menor ou Igual a 0,5	(*)			
Ceras (mg/Kg) ⁽¹⁾	Menor ou Igual a 250		Menor ou Igual a 300	Menor ou Igual a 350	Maior que 350		
Diferença do ECN 42	Menor ou Igual a 0,2		Menor ou Igual a 0,3	Menor ou igual e 0,3	Menor ou igual a 0,5		
Composição de ácidos graxos:							
18:1t (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,05		Menor ou Igual a 0,10	Menor ou Igual a 0,20	Menor ou Igual a 0,40		
18:2t + 18:3t (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,05		Menor ou Igual a 0,10	Menor ou Igual a 0,30	Menor ou Igual a 0,35		
C14:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,05						
C16:0 (%) ⁽²⁾	7,50 a 20,0						
C16:1 (%) ⁽²⁾	0,3 a 3,5						
C17:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,3						
C17:1 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,3						
C18:0 (%) ⁽²⁾	0,5 a 5,0						
C18:1 (%) ⁽²⁾	55,0 a 83,0						
C18:2 (%) ⁽²⁾	3,5 a 21,0						
C18:3 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 1,0						
C20:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,6						
C20:1 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,4						
C22:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,2					Menor ou Igual a 0,3	
C24:0 (%) ⁽²⁾	Menor ou Igual a 0,2						
Composição de esteróis:							
Colesterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,5						
Campesterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 4,0						
Estigmasterol (%) ⁽³⁾	Menor do que o observado para o Campesterol						
Brassicasterol (%) ⁽³⁾	Menor ou Igual a 0,1					Menor ou igual a 0,2	

Beta-sitosterol + delta-5,23- estigmastadienol + Clerosterol + beta- Sitotanol + delta-5- Avenasterol + Delta-5,24- Estigmastadienol. (3)	Maior ou Igual a 93,0		
Δ -7-estigmastenol (%) (3)	Menor ou Igual a 0,5		
Eritrodiol e Uvaol (%) (1) (3) (4)	Menor ou igual a 4,5		Maior que 4,5
Esteróis Totais (mg/kg)	Maior ou igual a 1.000		Maior ou igual a 1.600
			Maior ou igual a 1.800

Será considerado desclassificado o produto envasilhado ou transportado em discordância ao disposto em legislação específica.

Será considerado desclassificado o produto que apresentar odor estranho que inviabilize seu uso proposto.

Também será considerado desclassificado o produto que apresentar substâncias nocivas (conforme Anexo IV), matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana em desacordo com acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Anexo IV:

Grupo	Azeite de Oliva Virgem			Azeite de Oliva	Azeite de Oliva refinado	Óleo de Bagaço de Oliva	Óleo de Bagaço de Oliva Refinado
	Extra Virgem	Virgem	Lampante	Único	Único	Único	Único
Teor de Arsênio (mg/kg)	Menor que 0,1						
Teor de Chumbo (mg/kg)	Menor que 0,1						
Teor de Ferro (mg/kg)	Menor ou Igual a 3						
Teor de Cobre (mg/k)	Menor ou Igual a 0,1						

5 – Amostragem

Previamente à amostragem, as condições gerais do lote do produto e das superfícies das embalagens e caixas deverão ser observadas, mediante vistoria, para realização da coleta de amostra, observando o seguinte:

I - 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;

II - Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontrem, possibilitando a sua adequada amostragem;

III - 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; e

IV - Na classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva importados 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 exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Na amostragem para classificação, para análise sensorial, para realização de análises complementares ou para classificação de fiscalização, deverá ser observado o que se segue:

I - Produto envasilhado que apresente volume líquido menor que 500 ml (quinhentos mililitros), coleta-se ao acaso um número de unidades suficiente para se obter 4 (quatro) amostras, apresentando um volume mínimo de 500 ml (quinhentos mililitros) cada;

II - Produto envasilhado que apresente volume líquido igual ou maior que 500 ml (quinhentos mililitros) até 5 (cinco) litros, a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se no mínimo 4 (quatro) unidades em seu volume original; ou

III - produto a granel, se o volume da partida for superior a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros, deve-se subdividir em lotes de volumes iguais ou inferiores a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros; se for inferior a 125.000 (cento e vinte cinco mil) litros, a partida constituirá um lote, e o número mínimo de amostras é determinado em função da dimensão do lote conforme disposto abaixo na Tabela 1, sendo que cada amostra deve ser constituída de alíquotas de 500 ml (quinhentos mililitros) que serão juntadas, homogeneizadas suavemente e transferidas para recipientes apropriados, isto é, não-absorventes, de cor âmbar, limpos e secos, de modo a obter-se, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra representativa do lote, de, no mínimo, 500 ml (quinhentos mililitros) cada.

Tabela 1: número mínimo de alíquotas em função da dimensão do lote:

Dimensão do lote (litros) inferior a
7.500
25.000
75.000
125.000

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pelo interessado ou credenciada)

- I - Uma amostra de trabalho 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;
- IV - Uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada ou para a classificação de fiscalização do MAPA.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pela fiscalização)

- I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação;
- II - Uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;
- III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia;
- IV - Uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

BATATA

NCM 0701.90.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº27, de 17/07/2017](#)

2 - Definição: os tubérculos pertencentes à espécie *Solanum tuberosum* L.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

BATATA

Fonte: Art. 3º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

No caso da batata embalada para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

Relativas à classificação do produto:

- I - Calibre; e
- II - Categoria.

Relativas ao produto e ao seu responsável:

- I - Denominação de venda do produto, constituída pela palavra “batata”, seguida da marca comercial do produto, quando houver;
- II - Identificação da cultivar da batata, que será de responsabilidade do embalador ou do detentor;
- III - identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- IV - Nome empresarial, o registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

É facultado em qualquer modo de apresentação do produto, informar a aptidão culinária da batata.

A informação relativa à aptidão culinária deve ser grafada por extenso, precedida da expressão “Apta para:”.

No caso da batata a granel destinada diretamente à alimentação humana, as informações deverão constar do documento que acompanha o produto.

A batata a granel no varejo deverá ser identificada e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a palavra batata seguida da cultivar e a origem do produto.

No caso da batata importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências descritas acima, deverão constar ainda as seguintes informações:

- I - País de origem; e
- II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

As informações relativas ao calibre devem ser grafadas precedidas da palavra “calibre”, seguida do número arábico correspondente, sendo facultada a menção entre parênteses da palavra Florão, Especial, primeira ou Segunda conforme o caso; ou, ainda, “calibre misturado”, quando for o caso.

As informações relativas à categoria devem ser grafadas precedidas da palavra “categoria”, seguida da palavra Extra ou dos algarismos romanos I e II, conforme o caso, podendo a palavra “categoria” ser abreviada para “Cat.”; ou, ainda, “fora de categoria”, quando for o caso.

As informações relativas ao calibre e a categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

Não será admitida na marcação ou rotulagem, a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a erro quanto à qualidade do produto vegetal.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O requisito de identidade da batata é definido pela própria espécie do produto.

Os requisitos de qualidade da batata são definidos em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos e dos limites máximos de tolerâncias estabelecidos no Anexo IV Da IN MAPA 27/2017.

A batata será classificada em calibres e categorias.

CALIBRE

A batata, em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos, será classificada nos calibres Conforme Anexo I:

Anexo I – Faixas de Calibre

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
4 ou Florão	Maior ou igual a 85
3 ou especial	Maior ou igual a 42 e menor que 85
2 ou primeira	Maior ou igual a 33 e menor que 42
1 ou segunda	Menor que 33

I - Em um mesmo lote admite-se até 10% de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante;

II - O lote de batata que não atingir 90% (noventa por cento) de tubérculos de mesmo calibre será enquadrado no Calibre Misturado; e

III – O lote de batata considerado do calibre misturado poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como tal ou ser rebeneficiado para enquadramento em calibre.

CATEGORIAS

A batata será classificada em categorias de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo IV Instrução Normativa 27/2017, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Categoria ou Desclassificado:

Anexo IV – Limites máximos de tolerância de defeitos em % de tubérculos.

Categoria	Defeitos Graves			
	Podridões	Verdes	Outros defeitos Graves	Total de Defeitos Leves
Extra	1	1	5	10
Categoria I	1	2	8	15
Categoria II	2	3	10	25
Fora de Categoria	5	10	20	Maior que 25

Para a batata comercializada, a granel, no varejo, deverão ser observados apenas os seguintes requisitos, máximo de 1% (um por cento) dos tubérculos com podridões e máximo 5% (cinco por cento) de verdes.

O lote de batata que não atender as tolerâncias estabelecidas não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser repassado para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerâncias.

O repasse do lote de batata comercializada a granel, no varejo, visando atender os requisitos estabelecidos no caput deste artigo será de responsabilidade do detentor do produto

Fora de Categoria:

O lote de batata enquadrado como Fora de Categoria poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em categoria;

Desclassificado:

O lote de batata enquadrado como Desclassificado não poderá ser comercializado como se apresenta.

Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o lote de batata que apresentar uma ou mais das situações indicadas no Artigo 8º da IN MAPA 27/2017.

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem da batata a granel deverá obedecer ao disposto no Anexo III.

Anexo III – Amostragem para batata a granel

Peso do Lote (Kg)	Peso (kg) mínimo a ser retirado, para obtenção da amostra
Até 200	10
201 a 500	20
501 a 1000	30
1001 a 5000	60
Mais de 5000	100

As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, possibilitando a obtenção de uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - Quando o total de tubérculos amostrados for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada, retirando-se produto do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos;

II - No caso de o lote ser inferior a 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso de a quantidade de batata amostrada ser superior a 100 (cem) tubérculos, a amostra deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) tubérculos.

EMBALADO

A amostragem da batata embalada deverá obedecer ao disposto no Anexo II.

Anexo II – Amostragem para batata embalada

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
Mais que 10.000	Raiz quadrada do n° de embalagens do lote

As embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - Quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos; e

II - Quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

A amostra para classificação extraída conforme os procedimentos descritos anteriormente deverá ser acondicionada, lacrada e identificada.

Havendo contestação do resultado, mediante solicitação de arbitragem, deverá ser feita uma nova amostragem.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU

NCM 0901.11.10

1 - Referências: [IN MAPA Nº 8, de 11/06/2003](#)

2 - Definição: entende-se por Café Beneficiado Grão Cru o endosperma do fruto de diversas espécies do gênero *Coffea*, principalmente *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta ou conillon).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU

Fonte: ANEXO, Item 2.

Não será exigida nenhuma marcação ou rotulagem relativa à sua classificação, entretanto, deverá o produto estar acompanhado do seu respectivo Certificado de Classificação.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em CATEGORIA, SUBCATEGORIA, GRUPO, SUBGRUPO, CLASSE e TIPO, segundo a espécie, formato do grão e a granulometria, o aroma e o sabor, a bebida, a cor e a qualidade, respectivamente.

CATEGORIA

De acordo com a espécie a que pertença, o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em 2 (duas) categorias:

Categoria I: café proveniente da espécie *Coffea arabica*;

Categoria II: café proveniente da espécie *Coffea canephora*.

SUBCATEGORIA

O Café Beneficiado Grão Cru, segundo o formato do grão e a sua granulometria, será enquadrado em 2 (duas) subcategorias:

Chato: constituída de grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava, com a ranhura central no sentido longitudinal.

- O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Chato, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos circulares das peneiras que os retêm, será classificado em:

- Chato graúdo: peneiras 19/18 e 17;
- Chato médio: peneiras 16 e 15;
- Chato miúdo: peneira 14 e menores.

Moca: constituída de grãos com formato ovóide, também com ranhura central no sentido longitudinal.

O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Moca, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos oblongos das peneiras que os retêm, será classificado em:

- Moca graúdo: peneiras 13/12 e 11;
- Moca médio: peneira 10;
- Moca miúdo (moquinha): peneira 9 e menores.

Quando o Café Beneficiado Grão Cru não for submetido à separação em peneiras, ou quando submetido se enquadre em quatro ou mais peneiras, será considerado BICA CORRIDA (B/C).

Na classificação por peneiras, o vazamento máximo admissível para cada peneira será de 10%, sendo que vazamento superior a esse valor caracterizará a ocorrência de outra peneira, abaixo da que o originou, no lote em análise.

GRUPOS

O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o aroma e o sabor, será classificado em 2 (dois) grupos. O sabor e o aroma serão definidos por meio da prova de xícara.

GRUPO I - Arábica.

GRUPO II - Robusta.

SUBGRUPO

O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a bebida e com o grupo a que pertença, será classificado em 07 (sete) Subgrupos do Grupo I e 4 (quatro) Subgrupos II, assim discriminados:

- Bebidas Finas do Grupo I - Arábica.

- Estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor "mole", porém mais acentuado;
- Mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;
- Apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;
- Duro: café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.

- Bebidas Fenicadas do Grupo I - Arábica.

- Riado: café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio;
- Rio: café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio;
- Rio Zona: café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.

- Bebidas do Grupo II - Robusta.

- Excelente: café que apresenta sabor neutro e acidez mediana;
- Boa: café que apresenta sabor neutro e ligeira acidez;
- Regular: café que apresenta sabor típico de robusta sem acidez;
- Anormal: café que apresenta sabor não característico ao produto.

CLASSE

O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a coloração do grão, será classificado em 8 (oito) classes:

Verde Azulado e Verde Cana: cores características do café despulpado ou degomado;

Verde: café que apresenta grão de coloração verde e suas nuances;

Amarelada: café que apresenta grão de coloração amarelada, indicando sinais de envelhecimento do produto;

Amarela;

Marrom;

Chumbado;

Esbranquiçada;

Discrepante: mistura de cores oriundas de ligas de safras ou cores diferentes.

TIPO

O Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o percentual de defeitos e matérias estranhas e impurezas, será classificado conforme o estabelecido nas Tabelas 1, 2 e 3 do Regulamento Técnico do Café Beneficiado Grão Cru.

TABELA 1 - Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de defeitos (intrínsecos).

Defeitos	Quantidade	Equivalência
Grão Preto	1	1
Grãos Ardidos	2	1
Conchas	3	1
Grãos Verdes	5	1
Grãos Quebrados	5	1
Grãos Brocados	2 a 5	1
Grãos Mal Granados ou Chochos	5	1

Observações:

- 1 - O Grão Preto será considerado o principal defeito ou capital;
- 2 - Os Grãos Ardidos e Brocados serão considerados defeitos secundários;
- 3 - O defeito Verde Preto "STINKER" será considerado como defeito ardido.

TABELA 2 - Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de impurezas (extrínsecos).

Impurezas	Quantidade	Equivalência
Coco	1	1
Marinheiros	2	1
Pau, Pedra, Torrão grande	1	5
Pau, Pedra, Torrão regular	1	2
Pau, Pedra, Torrão pequeno	1	1
Casca grande	1	1
Cascas pequenas	2 a 3	1

Observações:

1 - As Pedras, os Torrões e os Paus Grandes correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 18/19/20;

2 - As Pedras, os Torrões e os Paus Regulares correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira é Grão Chato de 15/16/17;

3 - As Pedras, os Torrões e os Paus Pequenos correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 14 abaixo;

4 - As Cascas serão relacionadas a mais ou menos com o tamanho do Café em Coco.

TABELA 3 - Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, em função do defeito/tipo.

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+ 100	46	5	50
4	2-05	+ 95	49	5-05	55
5	2-10	+ 90	53	5-10	60
6	2-15	+ 85	57	5-15	65
7	2-20	+ 80	61	5-20	70
8	2-25	+ 75	64	5-25	75
9	2-30	+ 70	68	5-30	80
10	2-35	+ 65	71	5-35	85
11	2-40	+ 60	75	5-40	90
11	2-45	+ 55	79	5-45	95
12	3	+ 50	86	6	100
13	3-05	+ 45	93	6-05	105
15	3-10	+ 40	100	6-10	110
17	3-15	+ 35	108	6-15	115
18	3-20	+ 30	115	6-20	120
19	3-25	+ 25	123	6-25	125
20	3-30	+ 20	130	6-30	130
22	3-35	+ 15	138	6-35	135
23	3-40	+ 10	145	6-40	140
25	3-45	+ 05	153	6-45	145
26	4	Base	160	7	150
28	4-05	05	180	7-05	155
30	4-10	10	200	7-10	160
32	4-15	15	220	7-15	165
34	4-20	20	240	7-20	170
36	4-25	25	260	7-25	175
38	4-30	30	280	7-30	180
40	4-35	35	300	7-35	185
42	4-40	40	320	7-40	190
44	4-45	45	340	7-45	195
			360	8	200
			> 360	Fora de Tipo	

Umidade

Independentemente de sua classificação, os teores de umidade do Café Beneficiado Grão Cru não poderão exceder os limites máximos de tolerância de 12,5% (doze e meio por cento).

Matérias estranhas e impurezas

O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitido no Café Beneficiado Grão Cru será de 1% (um por cento). Excedendo esse valor, o produto será desclassificado temporariamente, sendo impedida a sua comercialização até o rebeneficiamento para enquadramento em tipo.

Fora de Tipo

Será classificado como Fora de Tipo o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar uma ou mais situações descritas no item 7.1 do Regulamento Técnico do Café Beneficiado Grão Cru.

Desclassificado

Será desclassificado o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar uma ou mais situações descritas no item 8 do Regulamento Técnico do Café Beneficiado Grão Cru.

5 – Amostragem

A GRANEL

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anormalidade, tais como: presença de insetos vivos ou a existência de quaisquer das características de desclassificação (odor estranho, mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, entre outras), adotar os procedimentos específicos previstos no Regulamento do café beneficiado em grãos cru.

A amostragem deverá ser realizada por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, em no mínimo de 10% do lote, mas sempre representando a expressão média do lote numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo 3 (três) vias, com peso de no mínimo 1kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

-Será entregue 01 (uma) via para o interessado,

-02 (duas) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e

-O restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao detentor do produto.

6 - Observações Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo [de Requisitos Gerais - Item 7](#).

CAFÉ TORRADO

NCM 0901.21.00 e 0901.22.00

1 - Referências: [PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022](#)

2 - Definição:

Café torrado: o endosperma beneficiado do fruto do café que foi submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra desejado, podendo se apresentar em grãos ou moído;

Café: o grão beneficiado, cru ou torrado, das espécies do gênero *Coffea*;

Café beneficiado grão cru: o endosperma do fruto das espécies do gênero *Coffea*;

Blend: o produto resultante da mistura de diferentes espécies ou qualidade de grãos do gênero *Coffea*;

Características sensoriais: os parâmetros descritivos de qualidade do produto e da bebida avaliados principalmente pelos sentidos do olfato, paladar e tato, conforme descritos na referida portaria.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CAFÉ TORRADO

Fonte: ANEXO, Capítulo II

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A classificação do café torrado é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Os requisitos de identidade do café torrado são definidos pela espécie do gênero *Coffea* e pelo tipo de processamento.

Os requisitos de qualidade do café torrado são definidos em função das matérias estranhas e impurezas, dos elementos estranhos e da cafeína no café descafeinado, previstos no Anexo I desta Portaria, observada a legislação correlata.

Anexo I – Parâmetros de qualidade do café torrado.

Parâmetro	Tipo Único
Somatório de matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0%*
Elementos estranhos	Ausência**
Teor de cafeína no café descafeinado	Máximo 0,1%

* Matéria estranha e impureza acima de 1,0% (um por cento) é considerado desclassificado; e

** Café com presença de elementos estranhos é considerado desclassificado.

GRUPOS E TIPOS

O café torrado será classificado em grupos e tipos.

O café torrado, de acordo com o tipo de processamento, será classificado em dois grupos:

- I - Torrado em grão; e
- II - Torrado e moído.

O café torrado, de acordo com os requisitos mínimos de qualidade previstos no Anexo I desta Portaria, será classificado em tipo único, podendo ainda ser enquadrado como fora de tipo ou desclassificado.

- No caso do café descafeinado, quando detectado teor de cafeína acima de 0,1% (um décimo por cento) o produto será considerado fora de tipo e não poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser reprocessado para enquadramento como descafeinado ou enquadrado como café não descafeinado.

Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o café torrado que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - Mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, presença de insetos ou detritos acima do permitido em legislação específica;

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

III - teor de matéria estranha e impureza superior a 1,0% (um por cento); ou

IV - Elementos estranhos.

- A película prateada despreendida durante a torra do café em grão não é considerada impureza.

ANÁLISES COMPLEMENTARES

As análises complementares de qualidade relativas ao extrato aquoso e ao teor de cafeína no café não descafeinado, quando realizadas, devem observar os parâmetros estabelecidos no Anexo II Da referida Portaria.

- O produto que não atender a um ou mais limites de tolerância estabelecidos no Anexo II desta Portaria será considerado fora de tipo e poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como fora de tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação e à rotulagem.

Anexo II – Parâmetros complementares de qualidade do café torrado

Parâmetro	Tipo Único	Fora de Tipo
Extrato aquoso	Mínimo de 20%	< 20%
Teor de cafeína no café não descafeinado	Mínimo 0,5%	>0,1% e < 0,5%

As características sensoriais do café torrado devem atender ao previsto no Anexo III desta Portaria, como informação complementar quanto à qualidade do produto.

- Compete ao interessado a responsabilidade pela realização das análises sensoriais e manutenção dos registros auditáveis de todos os lotes à disposição do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, pelo prazo de seis meses após o fim da validade do lote.

- O produto que não atender à nota mínima de qualidade global da bebida estabelecida no Anexo III desta Portaria será considerado como fora de tipo, podendo ser comercializado como se apresenta ou podendo ser reprocessado para enquadramento em tipo.

Anexo III – Características Sensoriais do Café Torrado

Atributos	Tipo Único	Fora de Tipo
Fragrância do pó	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, repugnante, estranho ao produto.
Aroma da bebida	Regular a excelente	Desagradável, inaceitável, estranho ao produto.
Acidez	Baixa a alta	Desagradável, azeda.
Amargor	Intenso a leve	Desagradável e excessivo
Sabor	Regular a excepcional	Desagradável, estranho ao produto.
Adstringência	Intensa a nula	Repugnante
Corpo	Leve a moderadamente encorpado	Incipiente
Percepção dos defeitos	Moderado a intenso	Excessiva percepção, com realce dos grãos mofados, sujos e terrosos.
Sabor residual	Regular a excelente	Desagradável, excessivo sabor fenicado e sujo
Qualidade Global	Regular a Excelente e nota de Qualidade Global igual ou maior que 4,5 pontos	Abaixo de 4,5 pontos

As características de torrefação do café torrado devem atender ao previsto no Anexo IV desta Portaria.

- Para fins de fiscalização, admite-se uma tolerância na classificação da torra para a classificação imediatamente acima ou abaixo da especificada na rotulagem, com base na tabela do Anexo IV.

- O produto que não atender às características de torrefação previstas na rotulagem, não poderá ser comercializado como se apresenta e deverá ser submetido à adequação da marcação ou rotulagem.

Anexo IV – Características de Torrefação de Café

Ponto de torra	Nº Disco Agron	Classificação da torra
Escura	25	Muito escura
	35	escura
	45	Moderadamente escura
Média	55	média
	65	Média clara
Clara	75	Moderadamente clara
	85	clara
	95	Muito clara

As características de moagem do café torrado e moído devem-se basear na tabela prevista no Anexo V desta Portaria.

Anexo IV – Características de Moagem do Café Torrado

Grau de Moagem	% DE RETENÇÃO MÁXIMA			
	Peneiras ASTM	Peneiras ASTM	Peneiras ASTM	Fundo
	Nº 30 e 35	Nº 45	Nº 50 e 60	-
GROSSA	30	55	10	5
MÉDIA	20	40	30	10
FINA	10	30	45	15

TOLERÂNCIA = 15% acima ou abaixo de retenções em cada peneira

N 0 peneira - ATMS/U. S MESH	12	16	20	30	35	40	45	50	60
N 0 peneira -Tyler MESH	10	14	20	28	32	35	42	48	60
Abertura mm	1,65	1,17	0,83	0,59	0,50	0,42	0,35	0,30	0,25
Abertura µm	1651	1168	833	589	495	417	351	295	246

5 – Amostragem

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 1 da referida Portaria.

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 equipamentos de movimentação

A amostragem em equipamentos de movimentação 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 totalizando-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 e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso II, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em armazéns 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.

O

processo de amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso observando o disposto na Tabela 2 da refrida Portaria, obedecendo à seguinte metodologia:

I - Antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sub lotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - O número de sacos ou fardos a constituírem cada sub lote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de, no mínimo, 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - Os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - As amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser reunidas conforme dispõe o inciso IV deste artigo.

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos

de 11 até 100	10
de 101 até 150	13
de 151 até 200	15
de 201 até 300	18
de 301 até 400	20
de 401 até 500	23
de 501 até 600	25
de 601 até 1.000	33
de 1.001 até 1.500	40
de 1.501 até 2.000	46
de 2.001 até 3.000	56
de 3.001 até 5.000	72
de 5.001 até 8.000	89
de 8.001 até 10.000	100

A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este se apresenta homogêneo quanto à qualidade e identificação, será realizada de acordo com a forma de apresentação.

- As unidades extraídas deverão ser suficientes para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 250 g (duzentos e cinquenta gramas) cada, destinadas à classificação.

- No caso de embalagens monodoses, serão retiradas unidades suficientes para compor quatro amostras de, no mínimo, de 50 g (cinquenta gramas) cada, destinadas à classificação.

As amostras para a classificação deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas e terão a seguinte destinação:

I - Uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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.

- Na classificação de fiscalização, as amostras deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas e terão a seguinte destinação:

I - Uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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.

6 – Marcação e Rotulagem

As especificações de qualidade do café torrado referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso do café torrado embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

a) grupo: "torrado em grão" ou "torrado e moído", conforme o caso, sendo que tal informação poderá se apresentar na forma de denominação de venda do produto;

b) tipo: "tipo único", de caráter opcional, e "fora de tipo", de caráter obrigatório, quando for o caso;

c) descafeinado: quando se tratar de produto descafeinado;

d) informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café; e

e) no caso do café da espécie canéfora, admite-se a substituição do termo "canéfora" pelos termos "robusta" ou "conilon";

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;

b) identificação do lote, que é 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;

III - relativas às características complementares do produto:

a) relativa à torra do produto: informar o ponto de torra ou a classificação da torra, conforme previsto no Anexo IV desta Portaria; e

b) relativa à moagem do produto, se for o caso: informar o grau de moagem, conforme previsto no Anexo V desta Portaria, sendo de caráter opcional.

No caso do café torrado a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações que constam na alínea "b" do inciso I e nas alíneas "a", "b" e "c" do inciso II, do art. 41, da Portaria SDA nº 570/2022.

É vedado o uso da designação "café" para produtos, sucedâneos ou compostos embalados que tiverem em sua composição outros gêneros e espécies vegetais ou não tiverem grãos de café como ingrediente único.

A marcação ou rotulagem do café torrado importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no art. 41 Portaria SDA nº 570/2022., deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço, CNPJ ou CPF do importador.

A marcação ou rotulagem do produto embalado para venda direta a alimentação humana, 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.

As informações relativas ao grupo e ao tipo do café torrado deverão ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

A marcação ou rotulagem do café torrado para venda direta destinado à alimentação humana, uma vez observada a legislação específica vigente, não poderá fazer constar informações enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

- Serão consideradas enganosas, dentre outras, informações que:

I - Sejam inteiras ou parcialmente falsas, incorretas ou que não atendam aos requisitos estabelecidos nesta Portaria;

II - Atribuem funções terapêuticas ou funcionais ao produto não comprovadas e não autorizadas pelo órgão competente; e

III - descrevam características superiores àquelas que o produto efetivamente possui.

7 - Observações Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo [de Requisitos Gerais - Item 7](#).

CAROÇO DE ALGODÃO

NCM 1207.20.90

1 – Referências: [Portaria MAPA 55/1990](#)

2 – Definição: entende-se por caroço de algodão o material resultante de beneficiamento do algodão em caroço

Caroço de Algodão: é o material despojado (parcial ou totalmente) das fibras, por ação do beneficiamento.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CAROÇO DE ALGODÃO

Fonte: Item 3.3, Anexo III.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O caroço de algodão em será classificado em classes e tipo, identificados de acordo com os critérios descritos a seguir:

CLASSES

O caroço de algodão segundo a presença ou ausência de línter será classificado em 4 (quatro) classes assim denominadas:

CLASSES/DENOMINAÇÕES
– Caroços vestidos;
– Caroços semivestidos;
– Caroços nus; e
– Caroços mesclados

TIPOS

De acordo com o estado de conservação, tamanho e quantidade de impurezas e matérias estranhas, o caroço de algodão será classificado, independentemente da classe a que pertencer, em 3 (três) tipos assim denominados:

- Tipo 1:** constituído de caroços de algodão em bom estado de conservação, com 12,5% (doze e meio por cento) de umidade, de forma e tamanho característicos à espécie a que pertencerem, isentos de sementes de outras espécies, tolerando-se até 2% (dois por cento) de impurezas não eliminadas durante o beneficiamento e até 7% (sete por cento) de caroços feridos, quebrados, rancificados e atacados por pragas;
- Tipo 2:** constituído de caroços de em bom estado de conservação, com 12,5% (doze e meio por cento) de umidade, de cor, forma e tamanho característicos, isentos de sementes de outras espécies, tolerando-se até 4,5% (quatro e meio

por cento) de impurezas não eliminadas durante o beneficiamento ou até 14,5% (quatorze e meio por cento) de caroços feridos, quebrados, rancificados e atacados por pragas;

8. **Tipo 3:** constituído de caroços de algodão em boas condições de conservação, com 12,5% (doze e meio por cento) de umidade, de cor, forma e tamanho característicos, isentos de sementes de outras espécies, tolerando-se até 6,5% (seis e meio por cento) de impurezas não eliminadas durante o beneficiamento ou até 24% (vinte e quatro por cento) de caroços feridos, quebrados, rancificados e atacados por pragas.

Abaixo do Padrão:

Será considerado Abaixo do Padrão, desde que se apresentem bom estado de conservação, o caroço de algodão que pelos seus atributos de qualidade, não se enquadrarem em nenhum dos tipos descritos.

Desclassificação

Será considerado desclassificado:

1. O caroço de algodão salvo de incêndio; e
2. O caroço de algodão que exceder aos limites de 12% (doze por cento) de impurezas, 30 % (trinta por cento) de caroços feridos, quebrados, rancificados e atacados por pragas.

5 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma.

CANJICA DE MILHO

NCM 105.90.90

1 - Referências: [Port. MA Nº 109, de 24/02/1989](#)

2 - Definição: Entende-se por canjica de milho, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea mays*, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CANJICA DE MILHO

Fonte: item 2.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Toda embalagem ou lote deve constar as especificações qualitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas, na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.

Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro, ou equívoco quanto à origem geográfica, qualidade ou quantidade do produto.

À nível de atacado, o lote deverá trazer no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Grupo;
- Subgrupo;
- Classe;
- Tipo;
- Safra de produção, de acordo com a declaração do responsável pelo produto;

A nível de varejo, a marcação do produto deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Grupo;
- Subgrupo;
- Tipo;
- Nome ou razão social, endereço e número de registro no Ministério da Agricultura, do empacotador ou do proprietário do produto, quando for empacotado por terceiros.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A canjica de milho será classificada em grupos, subgrupos, classes e tipos, segundo o tamanho, presença de tegumento, coloração e qualidade.

GRUPO – De acordo com o tamanho, a canjica de milho será classificada em:

GRUPO - Canjição

É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66mm (cinco milímetros e sessenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 3.5).

GRUPO - Canjica extra ou canjica quatro

É o produto que contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que ficarem retidos na peneira de 4,76mm (quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro) de diâmetro (TYLER 4).

GRUPO - Canjica especial ou canjica três

É o produto que contém, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 4mm (quatro milímetros) de diâmetro (TYLER 5).

GRUPO - Canjica misturada

É o produto que não se enquadra em nenhum dos grupos anteriores

Tabela 2 – Subgrupos e tolerâncias em Peso

GRUPOS	TOLERÂNCIA MÍNIMA EM PESO	TOLERÂNCIA MÁXIMA DE OUTROS GRUPOS
CANJICÃO	80%	20%
CANJICÃO EXTRA OU QUATRO	80%	20%
CANJICA ESPECIAL OU TRÊS	80%	20%
MISTURADA	Especificar as porcentagens nos grupos	

SUBGRUPOS

De acordo com a presença ou não do tegumento ou pericarpo no grão, a canjica de milho será classificada em:

Pelculado - É o produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo, 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com mais de 50% (cinquenta por cento) de tegumento.

Despelculado - O produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com 50% (cinquenta por cento) do degumento, ou menos.

Misturado - É o produto que não se enquadra em nenhum dos subgrupos anteriores.

Tabela 2 – Subgrupos e tolerâncias em Peso

Subgrupos	Tolerância Mínima em Peso	Tolerância Máxima de outros Grupos
Pelculada	80%	20%
Despelculada	80%	20%
Misturada	Especificar as porcentagens dos grupos	

CLASSES

De acordo com a coloração, a canjica de milho será classificada em:

Amarela - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos amarelos pálidos, amarelos alaranjados, bem como os de coloração ligeiramente vermelha ou rósea.

Branca - É o produto constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha.

Mesclada - É o produto que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores

TIPO

Tabela 4 - Tipos e tolerâncias máximas de defeitos (em %)

Enquadramento	Tipos e tolerâncias máximas de defeitos (em %)				
	Avariados				
	Matérias Estranhas e Impurezas	Máximo de carunchados	Máximo de Ardidos	Máximo de mofados	Total
Tipo 1	0,5	2,0	0,5	1,0	5,0
Tipo 2	1,0	4,0	1,0	2,0	10,0
Tipo 3	1,5	6,0	1,5	3,0	15,0

Abaixo do Padrão:

Quando os percentuais de ocorrência de defeitos excederem os limites máximos de tolerância estabelecidos no tipo 3, especificados na Tabela ,04, a canjica de milho será classificada como Abaixo do Padrão.

O produto classificado como abaixo do padrão, poderá ser:

- Comercialização como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.
- Reembalado e remarcado, para efeito de atendimento às exigências da norma:

Desclassificação

Será desclassificado e proibida a comercialização para consumo humano ou animal a canjica de milho que apresentar uma ou mais situações indicadas no item 4.7 da norma de identidade, qualidade, apresentação e embalagem da canjica de milho. (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A GRANEL

- Caminhões e vagões até 15t (toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, cinco pontos diferentes;

- Caminhões e vagões até;30t (trinta toneladas) - fazer à coleta em, no mínimo, oito pontos diferentes;
- Caminhões e vagões acima de 30t (trinta toneladas) - fazer a coleta em, no mínimo, onze pontos diferentes;

ENSACADO EM FARDOS

Por furação ou calagem, na proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco da seguinte maneira:

No lote - fazer a calagem em 10% (dez por cento) no mínimo, dos sacos que, compõem o lote tomados inteiramente ao acaso.

EMPACOTADO

Será retirado, no mínimo, 1% (um por cento) do número total de pacotes que contém o lote.

- As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias, com o peso mínimo de 1kg (, Um Kilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas pelo classificador responsável.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

- 01 (uma) amostra para o interessado.
- 02 (duas) amostras para o órgão oficial de classificação, devendo obrigatoriamente, o restante da amostra, ser recolocada no lote ou devolvido ao interessado.
- Para efeito de classificação, será utilizada uma única amostra das duas em poder do Órgão Oficial de Classificação, devendo a outra permanecer como contraprova.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#)

CASTANHA DE CAJU

NCM 0801.31.00

1 - **Referências:** [Port. MA Nº 644, de 11/09/1975; IN MAPA 62/2009](#)

2 - **Definição:** castanha de caju, fruto do cajueiro *Anacardium occidentale* L.

3 - **Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:**

CASTANHA DE CAJU

Fonte: Artigo 1º, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

A castanha em casca, deverá ser acondicionada em sacos de aniagem com capacidade uniforme.

As embalagens avariadas durante o transporte ou embarque, deverão ser reparadas ou substituídas por material idêntico.

A embalagem da castanha deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes indicações: classe, tipo, peso, lote e safra.

A marcação da embalagem será procedida, mediante o emprego de tintas que não afetam a qualidade do produto.

4 - **Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:**

A castanha de caju, fruto do cajueiro *Anacardium occidentale* L., será classificada em grupos, classes e tipos, segundo sua forma de apresentação, tamanho e qualidade.

GRUPO

A castanha de caju, segundo sua forma de apresentação, será classificada em 02 (dois) grupos, assim denominados:

I – Castanha em casca: é a castanha “in natura”, depois de colhida, limpa e seca ao sol ou por processo tecnológico adequado.

II – Castanha beneficiada: é a castanha madura, limpa e sã que por processos tecnológicos adequados teve sua casca e película retirada.

CLASSES

A castanha de caju, **quando em casca**, será classificada, segundo seu tamanho, em 4 (quatro) classes:

I – Grande: é a castanha que contiver até 90 frutos por 1 (um) quilograma.

II – Média: é a castanha que contiver de 91 a 140 frutos por 1 (um) quilograma.

III – Pequena: é a castanha que contiver de 141 a 220 frutos por 1 (um) quilograma.

IV – Miúda: é a castanha que contiver de 221 a 300 frutos por 1 (um) quilograma.

A castanha que contiver mais de 300 frutos por 1 (um) quilograma será considerada cajuí e sua presença nas classes acima descritas, implica na determinação do tipo.

Tipo

A castanha de caju, em casca, será classificada, segundo a qualidade, respeitada a classe a que pertence, em 4 (quatro) tipos:

Tipo 1 – Constituído de castanhas novas, inteiras, cascas de cor natural, limpas, secas, livre de matérias estranhas, contendo amêndoas maduras, perfeitas e são, com películas de cor uniforme.

Tolerância: Máximo de 2% (dois por cento) de castanhas avariadas, 1% (um por cento) de impurezas e 8% (oito por cento) de umidade.

Tipo 2 – Constituído de castanhas novas, inteiras, casca de cor uniforme, limpas, secas, contendo amêndoas maduras perfeitas e sãs, com películas de cor uniforme.

Tolerância: Máximo de 5% (cinco por cento) de castanhas avariadas, 3% (três por cento) de cajuís, 2% (dois por cento) de impurezas e matérias estranhas e 8% (oito por cento) de umidade.

Tipo 3 – Constituído de castanhas novas, inteiras, cascas de cor razoavelmente uniforme, limpas, secas, contendo amêndoas maduras e sãs, com películas de cor parcialmente uniforme.

Tolerância: Máximo de 8% (oito por cento) de castanhas avariadas, 6% (seis por cento) de cajuís, 3% (três por cento) de impurezas e matérias estranhas e 8% (oito por cento) de umidade.

Tipo 4 – Constituído de castanhas novas, inteiras, cascas de cor razoavelmente uniforme, limpas, secas, contendo amêndoas maduras e sãs, com películas de cor parcialmente uniforme.

Tolerância: Máximo de 10% (dez por cento) de castanhas avariadas, 8% (oito por cento) de cajuís, 4% (quatro por cento) de impurezas e matérias estranhas e 8% (oito por cento) de umidade.

Abaixo do Padrão:

A castanha de caju, em casca, que não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos, será classificada sob a denominação de Abaixo do Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação e com os seguintes limites máximos de tolerância: 25% (vinte e cinco por cento) de avariadas, inclusos o cajuí, 6% (seis por cento) de impurezas e matérias estranhas e 8% (oito por cento) de umidade.

A castanha assim classificada poderá, conforme o caso, ser submetida à secagem ou rebeneficiamento, para efeito de se enquadrar num dos tipos estabelecidos.

Deverão constar no Certificado de Classificação os motivos que deram lugar à denominação Abaixo do Padrão

Desclassificação

Será Desclassificada e, portanto, considerada Refugo, tendo a castanha em casca e/ou beneficiada que apresentar uma ou mais situações indicadas no Artigo 17, da norma as especificações em anexo para padronização, classificação e comercialização interna da amêndoa e castanha de caju, portaria MAPA 644/1975. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A retirada ou extração de amostra de castanha em casca será efetuada do seguinte modo:

Nos lotes de castanha em casca, a granel, a extração de amostras far-se-á do alto, do meio e do fundo da tulha, em quantidade nunca inferior a 10 (dez) quilos por tonelada do produto.

ENSACADO EM FARDOS

A retirada ou extração de amostra de castanha em casca será efetuada do seguinte modo:

Nos lotes de castanha em casca ensacada, far-se-á extração de amostras por despejo dos sacos de castanha, no mínimo em 20% (vinte por cento) do lote, em sacos escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote, e numa quantidade de 5 (cinco) quilos.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CASTANHA DO BRASIL

NCM 0801.21.00; 0801.22.00

1 - Referências: [Port. MA Nº 846, de 08/11/1976](#); [IN MAPA 11/2010](#)

2 - Definição: 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.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CASTANHA DO BRASIL

Fonte: Artigo 1º, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

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.

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.

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

A embalagem de castanha será obrigatoriamente marcada de acordo com a legislação específica em vigor.

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

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

GRUPO

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.

QUADRO SINÓPTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA CASTANHA DO BRASIL COM DESTINO A COMERCIALIZAÇÃO INTERNA

A – DOS GRUPOS:	B – DOS SUBGRUPOS:
I – Castanha em Casca	(Natural) (Desidratada) (Desidratada polida)
II – Castanha Descascada ou Beneficiada	(Amêndoa com película) (Amêndoa sem película) (brancheada)

Sugrupos

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.

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.

CLASSES

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.

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.

C – DAS CLASSES

CASTANHA EM CASCA	NATURAL	DESIDRATADA E DESIDRATADA POLIDA, COLORIDA OU NÃO
Extra Grande (extra-large)	Menos de 36	Menos de 46
Grande (large)	De 36 a 40	De 46 a 50
Semigrande (weak-large)	De 41 a 45	De 51 a 55
Extra média (extra-medium)	De 46 a 50	De 56 a 62
Média (medium)	De 51 a 58	De 57 a 68
Pequena (small)	Acima de 58	Acima de 68
TEOR DE UMIDADE: Compreendido entre 11% e 15%		

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.

CASTANHA DESCASCADA OU BENEFICIADA	AMÊNDOA C/PELÍCULA E AMÊNDOA S/PELÍCULA (BRANCHEADA)
Unidade em 453g. Miudinha (tiny) Miúda (midget) Pequena (small) Média (medium) Extra média (extra-medium) Grande (large) Ferida (chipped) Quebrada (broken)	Acima de 180 De 160 a 180 De 140 a 159 De 115 a 139 De 102 a 114 Menos de 102 - -

TIPO

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.

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.

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.

D – DOS TIPOS

CASTANHA EM CASCA (Único Tipo)

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

CASTANHA DESCASCADA OU INDUSTRIALIZADA (Único tipo)

Tolerância: Máximo de 1% de impurezas próprias do produto para as amêndoas da I a IV Classe, sendo de 2% para as amêndoas da VII Classe (ferida) e da VIII Classe (quebrada).

Abaixo do Padrão:

A castanha de qualquer grupo, respeitadas 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.

A castanha assim classificada poderá, conforme o caso, ser rebeneficiada ou submetida à secagem, para efeito de se enquadrar no tipo descrito.

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

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

Desclassificação:

Será desclassificado a castanha de qualquer grupo que apresentar uma ou mais situações indicadas no Artigo 11, da norma que aprova as especificações em anexo para a padronização, classificação e comercialização interna da Castanha do Brasil, Portaria MAPA 846/1976 (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

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

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.

ENSACADO EM FARDOS

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.

ENCAIXOTADA

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).

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

A castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa* h.b.k) e seus subprodutos, destinados ao consumo humano no mercado interno, na exportação e na importação, devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário em todas as etapas da cadeia produtiva, na forma estabelecida na [Instrução Normativa 11/2010](#).

O controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil deve ser preventivo e de forma integrada em todas as etapas da cadeia produtiva, com aplicação dos autocontroles definidos na forma do inciso XVII e dos controles oficiais, conforme inciso XXVIII, ambos do art. 2º do Anexo I, da [Instrução Normativa 11/2010](#).

CEBOLA

NCM 0703.10.19

1 - Referências: [PORTARIA MAPA Nº 427, DE 27 DE ABRIL DE 2022 e PORTARIA MAPA Nº 486, DE 5 DE SETEMBRO DE 2022](#)

2 - Definição: é o bulbo pertencente à espécie *Allium cepa* L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CEBOLA

Fonte: Item 9, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

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

- A rotulagem ou marcação deve conter, no mínimo, a seguinte informação:

Relativa à identificação do produto e seu responsável:

- Denominação de venda do produto.

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

- Conteúdo líquido.

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

- Relativa à classificação:

- Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente previsto na Tabela 1 do presente RTM.

- Categoria, expressa conforme item 5.1.2 do presente RTM.

- Data do acondicionamento.

- País de origem.

- Região de origem, opcional.

A informação da rotulagem nas embalagens deve ser correta, clara, precisa e no idioma do país de destino.

4 – Classificação:

As cebolas classificam-se em calibres e categorias.

Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos bulbos, as cebolas classificam-se em faixas de calibres, conforme a Tabela 1 que figura a seguir.

Tabela 1 – Calibres para cebolas expressos em milímetros

Classes ou Calibres	Maior diâmetro transversal do bulbo (mm)
Mini	Menor que 25
1	Entre 25 e 40
2	Maior que 40 e menor que 55
3	Maior ou Igual a 55 e menor que 75
4	Maior ou Igual a 75 e menor que 90
5	Maior ou igual a 90

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

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

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

Categoria: as cebolas serão classificadas em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente RTM. Essas categorias são: 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 tolerância de defeitos por categoria, expressos em percentual de bulbos na amostra.

Categorias	Defeitos Graves					Total Graves	Total Leves
	Podridão	Mofado	Mancha Negra	Talo Grosso	Brotado		
Extra	1	1	1	1	1	2	5
Categoria I	1	2	3	3	3	5	10
Categoria II	2	3	5	5	5	10	15

Será considerado como fora de categoria, o lote de cebolas que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves, que excedam os limites máximos estabelecidos para a Categoria II, da Tabela 2 do presente RTM, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento em categoria.

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.

O lote de cebolas que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, restando proibida sua comercialização interna:

I - Mau estado de conservação ou qualquer fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

II - Mais de dez por cento (10%) de podridão ou mais de trinta por cento (30 %) de cebolas mofadas ou mais de trinta por cento (30%) de cebolas brotadas;

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

5 – Amostragem

A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise devem ser realizadas de acordo com a Tabela 3 que figura a seguir:

Tabela 3 – Toma de amostra no lote

Número de unidades que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a retirar
001 a 010	01
011 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

Formação da amostra composta:

- No caso de obter um número de embalagens entre um (1) e quatro (4), deve-se homogeneizar o conteúdo das embalagens, retirando-se cem (100) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

- No caso de cinco (5) ou mais embalagens, deve-se retirar trinta (30) bulbos de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) bulbos para análise.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CENTEIO

NCM 1002.90.00

1 - Referências: [Port. MA Nº 191, de 14/04/1975](#)

2 - Definição: Centeio (*Secale cereale*, L)

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CENTEIO

Fonte: Artigo 1º, Anexo III

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

O centeio, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionada em sacos de anagem ou similar, limpos e resistentes e com peso uniforme.

Os depósitos destinados ao armazenamento do centeio e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Será classificado em grupos, classes e tipos segundo o seu peso por hectolitro e qualidade.

GRUPOS

O centeio de acordo com o seu peso por hectolitro, será ordenado em 4 (quatro) grupos:

1. será o centeio cujo peso por hectolitro, seja igual ou superior a 72 kg (setenta e dois quilogramas).
2. será o centeio cujo peso por hectolitro seja de 67 kg (sessenta e sete quilogramas) e máximo de 71 kg (setenta e um quilogramas).
3. será o centeio cujo peso por hectolitro seja de 62 kg (sessenta e dois quilogramas) e máximo de 66 kg (sessenta e seis quilogramas).
4. será o centeio cujo peso por hectolitro seja inferior a 62 kg (sessenta e dois quilogramas).

Quadro Sinótico Para A Classificação Do Centeio

GRUPO	PESO POR HECTOLITRO
1	Igual ou superior a 72 kg
2	de 67 kg a menos de 72 kg
3	de 62 kg a menos de 67 kg
4	Inferior a 62 kg

TIPOS

Segundo a sua qualidade, o centeio será classificado em 4 (quatro) tipos, a saber:

Tipo 1.

Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos, de tamanho, cor e forma característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14 % de umidade,
2,00% de carunchados ou danificados por insetos,
2,00% de avariados,
1,00% de partidos ou quebrados
0,50 % de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 2.

Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são, limpos, de cor e tamanho característicos da variedade.

Tolerância Máxima

14% de umidade,
4,00% de carunchados ou danificados por insetos,
4,00% de avariados,
2,50% de partidos ou quebrados
1,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 3.

Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,
6,00% de carunchados ou danificados por insetos,
6,00% de grãos avariados,
4,00% de partidos ou quebrados
2,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

Tipo 4.

Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,
8,00% de carunchados ou danificados por insetos,
8,00% de avariados,
6,00% de partidos ou quebrados
3,00% de impurezas e/ou matérias estranhas.

B. TIPOS

TIPO	UMIDADE	CARUNCHADOS OU DANIFICADOS	AVARIADOS	PARTIDOS ou QUEBRADOS	IMPUREZAS E/OU MATÉRIAS ESTRANHAS
1	14%	2,00%	2,00%	1,00%	0,50%
2	14%	4,00%	4,00%	2,50%	1,00%
3	14%	6,00%	6,00%	4,00%	2,00%
4	14%	8,00%	8,00%	6,00%	3,00%

ABAIXO DO PADRÃO: quando não se enquadrar nas tolerâncias da tabela.

Abaixo do Padrão:

O Centeio que, pelas suas características, não se enquadrar em nenhum dos tipos será classificado como “Abaixo do Padrão”, desde que se apresente em bom estado de conservação.

O centeio assim classificado, poderá conforme o caso, ser submetido a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos.

Deverão constar do Certificado de Classificação os motivos que deram lugar à denominação “Abaixo do Padrão”.

Desclassificação:

Será desclassificado todo o centeio que apresente uma ou mais situações indicadas no artigo 5º, do anexo III, da norma de especificações para a padronização, classificação e comercialização interna do centeio (secale cereale, L), portaria mapa 191/1975. (verificar [Requisitos Gerais – item 7](#)).

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostra será efetuada por furação ou “calação” em no mínimo 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e numa porção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CERA DE CARNAÚBA

NCM 1521.10.00

1 – Referências: [IN MAPA 35/2004](#)

2 - Definição: entende-se por cera de carnaúba o produto obtido a partir do pó cerífero que reveste as células epidérmicas da folha da palmeira Carnaúba (*Copernícia cerífera* Mart).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CERA DE CARNAÚBA

Fonte: Item 2, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Na marcação ou rotulagem da cera de carnaúba, deverão ser observados os seguintes critérios e procedimentos:

Denominação de venda do produto:

- O produto deverá ser comercializado com as denominações:
Cera de Carnaúba, seguido do Grupo a que pertença (Bruta e Refinada), podendo ainda conter um nome de fantasia, de fábrica ou de uma marca registrada.

Identificação da origem:

- Deverá conter o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou titular da marca do produto com endereço completo, Município, Estado e País.
- A origem poderá ser identificada por meio das seguintes expressões: “fabricado em...”, “produto de...” ou “indústria de...”.

As especificações de qualidade:

- As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou rotulagem, deverão estar em consonância com o respectivo Certificado de Classificação.
- A expressão “Tipo” deve ser grafada por extenso acompanhado das expressões qualitativas, também por extenso, e do algarismo arábico, quando couber, ou com a expressão “Fora de Tipo”, por extenso, quando for o caso.
- O indicativo do Tipo deve ser grafado segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A cera de carnaúba será classificada em grupos e tipos:

GRUPO

De acordo com o estágio do beneficiamento em que se apresenta, a cera de carnaúba será classificada em 2 (dois) grupos:

- Cera Bruta;
- Cera Refinada.

TIPOS

A cera de carnaúba do grupo Cera Bruta será classificada em 3 (três) tipos e a cera de carnaúba do grupo Cera Refinada será classificada em 5 (cinco) tipos, definidos em função dos parâmetros constantes das Tabelas I e II.

Tipos da Cera Bruta:

Tabela I – Classificação de Cera de Carnaúba Bruta

Tipos	Coloração	Umidade e Materiais Voláteis (%Máx.)	Impurezas insolúveis (% Máx.)	Origem
Olho	Amarela	4	2	Pó de Olho (Tipo A)
Gorda	Marron escura à Preta	1	2	Pó de Palha (Tipo B)
Arenosa	Cinza	6	2	Pó de Palha (Tipo B)

Tipos da Cera Refinada:

Tabela II – Classificação da Cera de Carnaúba Refinada

Tipos	Coloração	Processo de Refinação	Umidade e Materiais Voláteis (%Máx.)	Impurezas insolúveis (% Máx.)	Cinzas (% Máx.)	Índice de Acidez (mg KOH/g máx)	Ponto de Fusão (°C mín)		Índice de Saponificação (mg KOH/g)	
							Mín	Máx	Mín	Máx
Prima 1 ou Filtrada Amarela	Amarela Clara	Filtragem	0,5	0,1	0,2	8,0	83,0	78,0	85,0	
Média 2 ou Filtrada Extra Gorda	Laranja Clara	Filtragem	0,5	0,1	0,3	10,5	82,5	80,0	90,0	
Clara 3 ou Filtrada Gorda	Laranja Escura	Filtragem	0,5	0,1	0,3	10,5	82,5	80,0	90,0	
Bruna 4 ou Filtrada Cinza	Marron Escura	Filtragem	0,5	0,1	0,3	10,5	82,5	80,0	90,0	
Negra ou Centrifugada Cinza	Preta	Centrifugação	0,5	1,0	1,0	10,5	82,5	80,0	90,00	

Fora de Tipo:

Será classificada como Fora de Tipo a cera de carnaúba que não atender as exigências previstas nas Tabelas I e II.

A cera de carnaúba classificada como Fora de Tipo poderá ser reprocessada para efeito de enquadramento em tipo.

5 – Amostragem

A preparação do lote, para ser classificado, deve garantir sempre a uniformidade do mesmo, sendo para isso necessário que não ocorra mistura de cera de origens diferentes.

A fim de que a amostra possa representar, fielmente, a qualidade do lote, é indispensável que a retirada de sacos para a amostragem seja feita inteiramente ao acaso e em diferentes pontos do lote.

O número de sacos a ser amostrado deve ser no mínimo em 20% (vinte por cento) do lote, sendo que para cada 5 (cinco) sacos, separa-se 1(um) ao acaso, retirando-se no mínimo 30g (trinta gramas) de cada saco para posterior homogeneização.

A quantidade total de amostras retiradas de cada lote não deverá ser inferior a 1,5kg (uma vírgula cinco quilogramas) do produto.

A quantidade total de amostra retirada de cada lote deverá ser homogeneizada e dividida em 3 (três) partes, cada uma de 0,5kg (zero vírgula cinco quilogramas), sendo em seguida acondicionadas em embalagens apropriadas, invioláveis e perfeitamente identificadas.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

- 1 (uma) via para o responsável pelo armazenamento;
- 1 (uma) que será utilizada para a classificação (pessoa jurídica responsável pela classificação) e,
- Outra que servirá como contraprova.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS

NCM 1003.90.10

1 - Referências: [Port. MA Nº 691, de 22/11/1996](#)

2 - Definição: entende-se por cevada os grãos provenientes de cultivares da gramínea *Hordeum vulgare*.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS

Fonte: Item 2, do Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações qualitativas do produto, necessárias à identificação do lote, serão retiradas do Certificado de Classificação.

Ao nível de atacado, a identificação do lote deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Classe;
- Tipo;
- Safra de produção (declaração do interessado);
- Peso líquido do lote;
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A cevada nacional deverá ser originária de uma das cultivares aprovadas e recomendadas pela “Comissão de Pesquisa da Cevada”.

A cevada deverá apresentar sanidade, cor (amarelo-palha) e odor característicos, estar madura, seca e sem a presença de insetos vivos.

A cevada destinada à maltagem ou para fins cervejeiros, não será admitida a mistura de safras distintas.

A mistura de safras não será critério excludente do produto para fins de classificação.

A cevada para fins cervejeiros deverá ter uma pureza varietal de no mínimo 95% (noventa e cinco por cento).

A pureza varietal não será critério excludente do produto para fins de classificação.

A cevada será classificada em classes e tipo segundo o tamanho do grão e a qualidade:

CLASSES

A cevada, segundo o tamanho do grão, será classificada em 03 (três) classes:

- Primeira: A cevada cujos grãos inteiros e sadios fiquem retidos na peneira de crivos oblongos de 2,5 mm de largura. Segunda: A cevada cujos grãos inteiros e sadios

vazem na peneira de 2,5 mm de largura, mas fiquem retidos na peneira de crivos oblongos de 2,2 mm de largura.

Terceira: A cevada cujos grãos inteiros e sadios vazem na peneira de crivos oblongos de 2,2 mm de largura.

TIPOS

A cevada para fins cervejeiros será classificada em tipo ÚNICO, conforme Anexo I:

Anexo I: Cevada para fins cervejeiros.

FATOR DE QUALIDADE	LIMITES DE TOLERÂNCIA ADMITIDOS	MÉTODO DE ANÁLISE
Poder Germinativo	Mín. 95%	EBC
Proteínas	Máx. 12%	EBC
Grãos Avariados	Máx. 5%	Determinação Física (Exame Visual)

Abaixo do Padrão:

Será classificada como “abaixo do padrão para maltagem”, toda cevada que não atender as exigências ou tolerâncias admitidas no Anexo I, desde que não apresente características desclassificantes.

A cevada considerada abaixo do padrão para maltagem poderá ser comercializada como tal e ter outras destinações, como a indústria de alimentos, de ração ou forragem animal.

Desclassificação


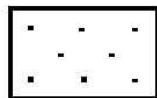
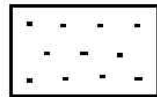
Será desclassificada toda cevada para fins cervejeiros que apresente uma ou mais situações indicadas no item 5.4, anexo da norma de identidade e qualidade da cevada, portaria MAPA 691/1996 (verificar requisitos gerais – item 7).

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostra em lotes de cevada, ensacada ou a granel, obedecerá aos critérios estabelecidos pela NBR 5425/85, da ABNT e suas normas complementares, as NBR 5426/85 e 5427/85 e será efetuada do seguinte modo:

A GRANEL

Em veículos: com uso de amostrador apropriado, coletar amostras parciais em diferentes pontos e profundidades da carga, distribuídos de modo eqüidistantes, observando-se os seguintes critérios:

Carga do Produto (toneladas)	Nº de Pontos a serem Amostrados	Distribuição dos Pontos de Amostragem
Até 15 t	5	
Mais de 15 até 30 t	8	
Mais de 30 até 50 t	11	

Em silos ou armazéns: a coleta será feita com o uso de sonda ou caladores apropriados, ou através dos sistemas de descarga, observando-se os seguintes critérios.

Tabela 8.1.2.2

Tonelagem do Produto	Nº Mínimo de Coletas
Até 10 toneladas	20
Mais de 10 até 50 toneladas	22
Mais de 50 até 100 toneladas	23
Mais de 100 toneladas	25

Grãos em movimento (carga, descarga ou transilagem): a coleta de amostra será feita em intervalos regulares de tempo, calculados em função do volume da carga e da duração da operação introduzindo-se o amostrador em distintos setores do fluxo do grão, observando-se os mesmos critérios previstos na tabela 8.1.2.2.

Destinação das amostras

As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em 3 (três) alíquotas, com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

- Uma amostra para o interessado.
- 2 (duas) ficarão com o Órgão de Classificação
- O restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

ENSACADA

Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, observando-se o plano de amostragem abaixo.

Tamanho do lote em sacos	Nº de sacos a serem amostrados
2 a 25	2
26 a 50	3
51 a 90	5
91 a 150	8
151 a 280	13
281 a 500	20
501 a 1200	32
1201 a 3200	50
3201 a 10000	80
10001 a 35000	125
35001 a 150000	200
150001 a 500000	315
500001 ou mais	500

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CEVADA

NCM 1003.90.80

1 - Referências: [Port. MA Nº 191, de 14/04/1975](#)

2 - Definição: Cevada (*Hordeum Sativum*, Jess)

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CEVADA

Fonte: Artigo 1º, Anexo II

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

A cevada, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionado em sacos de anagem ou similar, limpos e resistentes e com peso uniforme. Os depósitos destinados ao armazenamento da cevada e os meios para o seu transporte, deverão oferecer segurança e condições técnicas imprescindíveis à sua perfeita conservação, respeitadas as exigências da legislação específica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Será classificada em grupos e tipos, segundo a finalidade e a qualidade.

CLASSES

Segundo o fim a que se destina a cevada será ordenada em duas classes:

1. apropriada para malteação ou cervejeira;
2. imprópria para malteação ou forrageira.

TIPOS

A cevada apropriada para malteação ou cervejeira, segundo a sua qualidade será classificada em três tipos:

Tipo 1.

Constituído de grãos perfeitamente maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 96% (noventa e seis por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5mm (dois milímetros e meio), no mínimo 80% (oitenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

3% de impurezas e/ou matérias estranhas,

0,5% de cevada negra,

1,00% de grãos avariados

6% de grãos que vazarem nas peneiras de 2,2mm de diâmetro.

Tipo 2.

Constituído de grãos sãos, maduros, coloração amarelo-claro, aspecto e odor característicos, com poder germinativo igual ou superior a 94% (noventa e quatro por cento), que fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo 70% (setenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

4,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

1,00% de cevada negra, 2% de grãos avariados,

8% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm de diâmetro.

Tipo 3. constituído de grãos sãos, maduros, coloração amarela clara aspecto e odor característicos, com poder germinativo mínimo de 92% (noventa e dois por cento) que fiquem retidos em peneiras de 2,5 mm (dois milímetros e meio) no mínimo

50% (cinquenta por cento).

Tolerância Máxima

13,5% de umidade,

5% de impurezas e/ou matérias estranhas,

2% de cevada negra,

3% de grãos avariados

12% de grãos que vazarem em peneira de 2,2mm de diâmetro.

QUADRO SINÓTICO PARA A CLASSIFICAÇÃO DA CEVADA

1 - CEVADA APROPRIADA PARA MALTEAÇÃO OU CERVEJEIRA

TIPO	TEOR MÍNIMO GERMINAÇÃO	UMIDADE	RETENÇÃO PENEIRA 2,5 mm	IMPUREZAS E MATÉRIA ESTRANHA	CEVADA NEGRA	GRÃOS AVARIADOS	VAZAMENTO PENEIRA 2,2 mm
1	96	13,5	90	3,0	0,5	1,0	6,0
2	94	13,5	70	4,0	1,0	2,0	8,0
3	92	13,5	50	5,0	2,0	3,0	12,0

ABAIXO DO PADRÃO - Quando não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos

A cevada que não se enquadrar em nenhum dos tipos deste artigo será classificada como imprópria para malteação ou cevada forrageira.

A cevada imprópria para malteação ou forrageira segundo a sua qualidade, será classificada em dois tipos:

Tipo 1.

Constituídos de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

6,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

3% de cevada negra,

8,00% de grãos avariados e

3,00% de grãos carunchados.

Tipo 2.

Constituído de grãos maduros e sãos, de coloração, odor e aspectos característicos.

Tolerância Máxima

14% de umidade,

8,00% de impurezas e/ou matérias estranhas,

5% de cevada negra,

10% de grãos avariados

6,00% de grãos carunchados.

2 - CEVADA IMPRÓPRIA PARA MALTEAÇÃO OU FORRAGEIRA

TIPO	UMIDADE	IMPUREZAS E/OU MATÉRIAS ESTRANHAS	CEVADA NEGRA	AVARIADOS	CARUNCHADOS
1	14,0	6,0	3,0	8,0	3,0
2	14,0	8,0	5,0	10,0	6,0

ABAIXO DO PADRÃO - Quando não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos.

Abaixo do Padrão:

A cevada que pelas suas características não se enquadrar em nenhum dos tipos, será classificada como “Abaixo Padrão”, desde que se apresente em bom estado de conservação. A cevada assim classificada poderá, conforme o caso, ser submetida a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos previstos nos artigos 3º e 4º. Deverão constar do certificado de classificação os motivos que deram lugar à denominação “Abaixo do Padrão”.

Desclassificação

Será desclassificada toda cevada que apresente uma ou mais situações indicadas no artigo 6º, do anexo II, da norma de especificações para a padronização, classificação e comercialização interna da Cevada (*Hordeum Sativum*, Jess), portaria mapa 191/1975. (verificar requisitos gerais – item 7).

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostras será efetuada por furação ou “calação”, em no mínimo de 10% dos volumes escolhidos ao acaso e de maneira a representar a expressão média do lote, e numa proporção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco.

As amostras assim extraídas, serão homogêneas, reduzidas e acondicionadas, em três vias, com o peso de um quilograma cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, destinando-se duas vias à classificação e outra ao interessado.

O excedente da amostra será devolvido ao proprietário do produto.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7.](#)

CRAVO DA ÍNDIA

NCM 0907.10.00

1 - Referências: [Portaria MAPA 159/1981](#)

2 - Definição: o cravo-da-índia é o botão floral da espécie *Eugenia Caryophyllata*, Thunb, de sabor picante e aroma intenso, colhido antes de desabrochar quando da passagem da coloração verde/amarela clara para róseo/vermelha e que quando desidratado, face a seu preparo, mediante secagem natural e/ou artificial, apresenta a coloração da haste pardo-escura, liso, e as pétalas não desabrochadas de tonalidade mais clara e brilhante.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

CRAVO DA ÍNDIA

Fonte: Anexo, item 2.1

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

O cravo-da-índia será comercializado em sacos simples de aniagem ou de ráfia de polipropileno, limpos, resistentes, com capacidade de conter, adequadamente, o peso líquido de cinquenta quilogramas do produto.

Na marcação dos sacos deve obrigatoriamente constar:

- Procedência;
- Nome ou Marca;
- Designação “Cravo-da-Índia” seguido do Tipo;
- Indicação Quantitativa: “Peso Líquido 50 quilogramas”;
- Safra (ano agrícola).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O cravo-da-índia é classificado da seguinte forma:

TIPOS

De acordo com o grau da variação dos fatores de qualidade, sendo a umidade de 16%, a máxima admitida para qualquer tipo.

Para enquadramento em tipos, a tolerância dos fatores de qualidade, ajustar-seão às Tabelas I e II:

Tabela I - Graus de Tolerância e Avaliação dos Fatores de Qualidade

Cravos com Cabeça	Cravos Imaturos	Mofados e Ardidos	Murchos	Impurezas e/ou Danificados	Matérias Estranhas	Dentões
Acima de 90% 5pt	até 4% 5pt	até 0,5% 5pt	até 1,5% 5pt	até 2% 5pt	até 1% 5pt	até 0,5% 5pt
>80 a 90% 4pt	>4 a 8% 4pt	> 0,5 a 1,5% 4pt	>1,5 a 3% 4pt	>2 a 3% 4pt	>1 a 1,5% 4pt	>0,5 a 1% 4pt
>70 a 80% 3pt	>8 a 12% 3pt	> 1,5 a 2,5% 3pt	>3 a 4,5% 3pt	>3 a 4% 3pt	>1,5 a 2% 3pt	>1 a 1,5% 3pt
>60 a 70% 2pt	>12 a 16% 2pt	> 2,5 a 3,5% 2pt	>4,5 a 6% 2pt	>4 a 5% 2pt	>2 a 2,5% 2pt	>1,5 a 2% 2pt
>50 a 60% 1pt	>16 a 20% 1pt	> 3,5 a 4,5% 1pt	>6 a 7,5% 1pt	>5 a 6% 1pt	>2,5 a 3% 1pt	>2 a 2,5% 1pt

TABELA II - TIPIFICAÇÃO

Total de Pontos	Enquadramento em Tipos
29 a 35	Tipo Bahia 1 - Especial
23 a 28	Tipo Bahia 2
17 a 22	Tipo Bahia 3
11 a 16	Tipo Bahia 4

Exclusão dos Padrões

Desclassificado

Será considerado desclassificado e proibida a comercialização de todo cravo-daíndia que:

- Apresente odor comercialmente objetável;
- Apresente excrementos, especialmente de roedores, bem como, insetos mortos ou mumificados inteiros ou parte destes;
- For tratado com produtos que alterem ou possam alterar seu estado natural ou qualquer outra causa que venha a afetar a sua qualidade.

Fora do Padrão:

O produto que não satisfizer as Tabelas I e II, mas que não for excluído do padrão pelo de desclassificação, será considerado fora do padrão, sendo, contudo, facultada a sua comercialização, conforme amostra.

5 – Amostragem

A retirada de amostras far-se-á por meio de extratores apropriados, no mínimo em dez por cento do lote, sendo os sacos escolhidos ao acaso, extraída uma quantidade mínima de trinta gramas de cada saco.

As amostras extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em três vias com o peso de 100 g cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Destinação das amostras de Classificação vegetal:

Uma amostra será entregue ao interessado;

Duas destinadas ao órgão classificador.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ERVILHA

NCM 0713.10.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 65/1993](#)

2 - Definição: Entende-se por ervilha os grãos provenientes da espécie *Pisum sativum*, L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ERVILHA

Fonte: Item 2, Anexo II.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações qualitativas do produto, necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Grupo;
- Tipo;
- Safra de produção (declaração do interessado);

- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Grupo;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Tipo;
- Preço de venda;

- Origem, nome e endereço do produtor.

Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

As expressões “grupo” e “tipo”, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

A especificação qualitativa referente ao grupo deve ser grafada em algarismos romanos e, quanto ao tipo, em algarismos arábicos, ou com a expressão “ABAIXO DO PADRÃO” por extenso, quando for o caso.

A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do estabelecimento será precedida das expressões “Peso Líquido” ou “Peso Líq.” e “Registro M.A. nr.” ou “Reg. M.A. nr.”, respectivamente.

Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou “fundo” das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm²) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
Até 40	1,50
Maior que 40 até 170	3,00
Maior que 170 até 650	4,50
Maior que 650 até 2600	6,00
Maior que 2600	12,50

A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder a 3 por 1 (três por um).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A Ervilha será classificada em Grupos e Tipos

GRUPO I

É o produto que contiver, no mínimo, 98% de ervilhas inteiras, seca, maduras e de tamanho e coloração próprios.

GRUPO II

É o produto que contiver, no mínimo, 98% de ervilhas partidas (cotilédones ou bandas).

TIPO

Anexo I

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.					
	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Avariados			Total de avariados
			Ardidos e Mofados	Carunchados	Manchados Descoloridos	
1	15	0,5	0,5	-	1,0	4,0
2	15	1,0	1,0	0,5	2,0	8,0
3	15	1,5	1,5	1,0	4,0	12,0
4	15	2,0	2,0	1,5	6,0	16,0
5	15	2,5	2,5	2,0	8,0	20,0

Abaixo do Padrão – A ervilha que não atender às exigências contidas no Anexo I da Portaria 063/1993, será classificada como Abaixo do Padrão.

Desclassificação - Será desclassificada e proibida sua comercialização, para alimentação humana ou animal, toda ervilha que apresentar, isolada ou cumulativamente, as situações indicadas no item 4.6 da legislação específica (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

ERVILHA ENSACADA

Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

Número de sacos do lote	Número de sacos a amostrar
Até 10	10
11 a 50	20
51 a 100	20
Acima de 100	20 + 2% do total de sacos

ERVILHA A GRANEL

Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

Quantidades superiores a 100 t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

ERVILHA EMPACOTADA

Retirar no mínimo 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Destinação das amostras

I - Uma amostra ao interessado;

II – Duas amostras ficarão com o órgão de classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote, ou devolvido ao proprietário.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

FARELO DE SOJA

NCM 2304.00.10; 2304.00.90

1 - Referências: [Port. MA Nº 795, de 15/12/1993](#)

2 - Definição: Entende-se por farelo de soja o produto resultante da extração do óleo dos grãos de soja (*Glicine max* (L) Merrill), por processo mecânico e/ou químico.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FARELO DE SOJA

Fonte: Anexo, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

O farelo de soja quando se apresentar ensacado, deverá ser acondicionado em embalagem de material resistente, nova ou em perfeito estado de conservação, perfeitamente vedada.

Todo lote deverá necessariamente ser marcado com caracteres legíveis, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção.

A marcação deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Natureza do produto;
- Classificação do produto (classe, subclasse e tipo);
- Peso bruto;
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social);
- Data de validade;
- Número do lote.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O farelo de soja será classificado em classes, subclasses e tipos, segundo o tratamento submetido, sua apresentação e suas características de qualidade, respectivamente.

CLASSES

O farelo de soja, segundo o tratamento a que foi submetido após a extração do óleo, será ordenado em 2 (duas) classes:

FARELO CRU: é o farelo que não foi submetido a tostagem após a extração do óleo, devendo apresentar aspecto e odor peculiares ao produto fresco, ser livre de matérias estranhas à sua composição e apresentar atividade ureática com variação no pH igual ou superior a 0,5.

FARELO TOSTADO: é o farelo que foi submetido a tratamento térmico após a extração do óleo, devendo apresentar aspecto e odor peculiares ao produto tostado, ser livre de matérias estranhas à sua composição e apresentar atividade ureática com variação de pH inferior a 0,5.

SUBCLASSES

O farelo de soja tostado ou cru, segundo a sua apresentação, será ordenado em 4 (quatro) subclasses:

NATURAL: é o farelo de soja resultante do processo de fabricação sem ter sofrido outro processo qualquer. Sua apresentação é normalmente em aglomerados, natural do processo de fabricação.

PELETIZADO: é o farelo de soja que sofreu pressão mecânica, após sua obtenção, formando aglomerados geralmente de forma cilíndrica.

MOÍDO: é o farelo de soja que sofreu processo de moagem após sua obtenção.

DESUNIFORME: é o farelo de soja que apesar de ter sido submetido aos processos de peletização e/ou de moagem, não tomou as formas características das respectivas subclasses.

TIPOS - FARELO DE SOJA TOSTADO

TIPO 1

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 48,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 5,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,3%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25.

TIPO 2

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 46,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 6,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25.

TIPO 3

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 44,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 7,0%
teor de cinza	máximo de 6,5%
insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH na faixa de 0,05 a 0,25.

TIPOS - FARELO DE SOJA CRU**TIPO 1**

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 48,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 5,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,3%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH igual ou superior a 0,5

TIPO 2

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 46,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 6,0%
teor de cinza	máximo de 6,0%
insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH igual ou superior a 0,5

TIPO 3

teor de umidade	máximo de 12,5%
teor de proteína	mínimo de 44,0%
teor de gordura residual	máximo de 2,5%
teor de fibra	máximo de 7,0%
teor de cinza	máximo de 6,5%

insolúveis em ácido clorídrico (sílica e outros)	máximo de 0,5%
matérias estranhas	isento
atividade ureática	variação de pH igual ou superior a 0,5

Abaixo do Padrão

O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo.

Desclassificado

Será desclassificado e proibida a sua comercialização, o farelo de soja que apresentar uma ou mais situações constantes no item 4.5.1 do segundo Anexo da Portaria 795/1993 (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A GRANEL

Serão retiradas amostras de 1 Kg (um quilograma) a cada 1000 toneladas ou fração.

ENSACADO

Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, da seguinte forma:

Número de sacos do lote	Número mínimo de sacos a amostrar
Até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
Acima de 100	20 + 2% do total de sacos

Destinação das amostras para Classificação Vegetal:

- I - Uma amostra de trabalho 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 por parte da entidade credenciada.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

FARINHA DE MANDIOCA

NCM 1106.20.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 52, de 07/11/2011](#); [IN MAPA Nº 58/2020](#)

2 - Definição: farinha de mandioca: o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FARINHA DE MANDIOCA

Fonte: Artigo 3º, item I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

No caso da farinha de mandioca embalada, destinada diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso; e
- c) tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de mandioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;
- 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; e
- d) acidez do produto.

No caso da farinha de mandioca a granel destinada diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações relativas ao grupo e ao tipo do produto.

Da marcação ou rotulagem da farinha de mandioca importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas nos acima, deverá constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

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.

A informação relativa ao Grupo da farinha de mandioca deve ser grafada por extenso, usando as expressões: Grupo Seca, Grupo D'água ou Grupo Bijusada, conforme o caso.

A informação relativa à Classe da farinha de mandioca do Grupo Seca ou Grupo D'água deve ser grafada por extenso, conforme o caso, usando as expressões Classe fina, Classe média ou Classe grossa.

A informação relativa ao Tipo deve ser grafada usando as expressões: Tipo 1, Tipo 2, Tipo 3 ou Tipo Único, conforme o caso; sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

As informações relativas ao grupo, classe e tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação específica.

A informação da acidez na marcação ou rotulagem da Farinha de Mandioca deve ser grafada por extenso, utilizando as expressões acidez baixa ou acidez alta, conforme o caso.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A classificação da farinha de mandioca é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Os requisitos de identidade da farinha de mandioca são definidos pelo gênero, e pelo seu processo tecnológico de fabricação.

A farinha de mandioca será classificada em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

GRUPO

I - A farinha de mandioca, de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação, será classificada em 3 (três) Grupos:

a) seca: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;

b) d'água: produto predominantemente fermentado, obtido das raízes de mandiocas sadias, maceradas, descascadas, trituradas ou moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada, podendo ser novamente peneirada; e

c) bijusada: produto de baixa densidade, obtido das raízes de mandioca sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e laminadas à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares;

CLASSES

A farinha de mandioca do **Grupo Seca**, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro);

b) grossa: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; e

c) média: quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhuma das classes anteriores;

A farinha de mandioca do **Grupo d'Água**, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando o produto fica retido em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

b) média: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros); e

c) grossa: quando o produto fica retido em mais de 15% (quinze por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

TIPOS

CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO SECA

CLASSE	FINA			MÉDIA			GROSSA		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Casca e Entrecasca (g/100 g)	Determinação não realizada			≤ 1,1	≤ 1,1	≤ 1,1	≤ 1,3	≤ 1,3	≤ 1,3
Características Sensoriais	Normal ou Característico								
Materia Estranha	Ausência na amostra de trabalho (1kg)								

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

ANEXO II

CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO D'ÁGUA

CLASSE	FINA			MÉDIA			GROSSA		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0	≥ 86,0	≥ 82,0	≥ 80,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Casca e Entrecasca (g/100 g)	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5
Características Sensoriais	Normal ou Característico								
Materia Estranha	Ausência na amostra de trabalho (1kg)								

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

ANEXO III

CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO BIUSADA

TIPO	Único
Teor de Amido (%)	≥ 80,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3
Características Sensoriais	Normal ou Característico
Materia Estranha	Ausência na amostra de trabalho (1kg)

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

Abaixo do Padrão

Será considerada como Fora de Tipo a farinha de mandioca que exceder os limites estabelecidos para o Tipo 3 ou para o Tipo Único.

A farinha de mandioca enquadrada como Fora de Tipo poderá ser:

I - Comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação ou rotulagem; ou

II - Rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em tipo.

Desclassificado

Será considerada desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas no Artigo 9º da IN MAPA 52/2011. (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

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 ponto a serem amostrados
Até 15 toneladas	5
De 15 até 30 toneladas	8
De 30 até 500 toneladas	11

Acima de 500 toneladas	Adotar metodologia para amostragem de equipamentos de movimentação.
------------------------	---

A amostragem em equipamentos de movimentação 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 extraindo-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 amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 24. 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.

ENSACADO EM ARMAZENS

A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	todos
De 10 a 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 1000	33
De 1000 até 1500	40
De 1500 até 2000	46
De 2000 até 3000	56
De 3000 até 5000	72
De 5000 até 8000	89
De 8000 até 10000	100

I - Antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil sacos ou fardos) deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - O número de sacos ou fardos a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - Os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

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

EMPACOTADO

A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este apresenta-se homogêneo quanto à 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 serão destinadas à classificação.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal (realizada pelo interessado)

I - Uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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.

Destinação das amostras para Classificação de fiscalização (realizada pela fiscalização)

I - Uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

FARINHA DE TRIGO

NCM 1101.00.10

1 - Referências: [IN MAPA Nº 8, de 02/06/2005](#); [IN MAPA Nº 31, de 18/10/2005](#) e [PORTARIA MAPA Nº 469/2022](#)

2 - Definição: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

Farinha de Trigo Integral: produto resultante da trituração ou moagem de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, onde os componentes anatômicos - endosperma amiláceo, farelo e gérmen - estão presentes na proporção típica que ocorre no grão intacto, sendo permitidas perdas de até 2% do grão ou 10% do farelo.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FARINHA DE TRIGO

Fonte: Anexo, item 2.1.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

A Farinha de Trigo pode ser comercializada a granel, ensacada ou empacotada.

Produto embalado para a venda direta à alimentação humana: a marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

Relativas à classificação:

- Tipo
- Relativas à identificação do produto e seu responsável:
- Denominação de venda do produto.

Para a Farinha de Trigo adicionada de outros vegetais, a denominação de venda deverá estar identificada na rotulagem de forma clara com a expressão "Farinha de Trigo com + o nome comum da espécie adicionada".

Para os Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana conceituados por este Regulamento Técnico, deverão constar de rótulo adequado a lista de ingredientes, modo de preparo do produto final e seu uso proposto, com a denominação "Mistura para + uso a que se propõe o produto final".

Quando a farinha de trigo for empregada na produção de massas alimentícias, será permitido o uso da designação "de sêmola" ou "de semolina" quando a matéria-prima empregada atender às especificações contidas na Tabela 1 para a Farinha de Trigo do Tipo 1.

Produto a granel: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

Relativas à classificação: Tipo.

Relativas à identificação do produto e seu responsável:

Denominação de venda do produto.

Razão social do fabricante, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A Farinha de Trigo será classificada em Tipos.

TIPOS

Tabela 1. Limites de tolerância para a Farinha de Trigo. (*)

Tipos	Teor de Cinzas* (máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,8%	95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm.	7,5%	100	15,0%
Tipo 2	1,4%		8,0%		
Integral	2,5%		-	8,0%	

* Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

Fora de Tipo – será considerada como Fora de Tipo toda Farinha de Trigo que não se enquadrar nos limites de tolerância estabelecidos na Tabela acima.

Não será permitida a comercialização de Farinha de Trigo que apresentar características macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente.

5 – Amostragem

Requisitos não definidos pela Instrução Normativa.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

FEIJÃO

NCM 0713.33.19; 0713.33.29; 0713.33.99; 0713.33.90; 0713.39.90

1 - Referências: [IN MAPA 12/2008](#); [IN MAPA 56/2009](#); [IN MAPA 48/2011](#)

2 - Definição: os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* (L) Walp;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FEIJÃO

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O feijão será classificado em Grupos, Classes e Tipos

GRUPO I

Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L.

GRUPO II

Feijão-Caupi (Feijão-de-Corda ou Feijão-Macassar), quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) Walp.

Classes para os grupos I e II

Classe branco: produto que contém, no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos de coloração branca;

Classe preto: produto que contém, no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos de coloração preta;

Classe cores: produto que contém no mínimo, 90,00% (noventa por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho;

Classe misturado: produto que não atende às especificações de nenhuma das classes anteriores.

TIPO

Tabela 1 – Feijão Comum (Grupo I) e Feijão-Caupí (Grupo II)

Enquadramento do Produto	Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto				
	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens	
	Total	Insetos Mortos (*)			
1	De zero a acima de 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
2	De 0,50% até 1,00%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 1,50% até 3,00%	Acima de 2,50% até 6,50%
3	De 1,00% até 2,00%	Acima de 0,20% até 0,30%	Acima de 3,00% até 6,00%	Acima de 3,00% até 6,00%	Acima de 6,50% até 16,00%
Fora de Tipo	2,00 % até 4,00%	Acima de 0,30% até 0,60%	Acima de 6,00% até 12,00%00	Acima de 6,00% até 12,00%	Acima de 16,00%
Desclassificado	Acima de 4,00 %	Acima de 0,60%	Acima de 12,00%	Acima de 12,00%	-

(*) Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.

SUBPRODUTO: FEIJÃO PARTIDO

O Feijão partido será classificado em grupos e tipos.

GRUPO I

Feijão comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L;

GRUPO II

Feijão-caupi (feijão-de-corda ou feijão-macassar), quando proveniente da espécie *Vigna unguiculata* (L) Walp.

TIPO

Tabela 2 – Feijão Partido

Enquadramento do subproduto	Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto				
	Defeitos Graves				Total de Defeitos Leves
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados	Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens	
	Total	Insetos Mortos (*)			
Tipo Único	3,00	0,30	6,00	6,00	16,00
Fora de Tipo	6,00	0,60	12,00	12,00	32,00
Desclassificado	>6,00	>0,60	>12,00	>12,00	-

(*) Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.

Fora de Tipo para os grupos I e II e subproduto: O Feijão e o feijão partido enquadrados como fora de tipo poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo as exigências de marcação e rotulagem; rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo.

O feijão e o feijão partido enquadrado como Fora de Tipo por exceder o limite de mofados, ardidos e germinados, estabelecido nas Tabelas 1 e 2, do Regulamento Técnico do Feijão, deverá obrigatoriamente ser submetido à análise de micotoxinas.

Desclassificação para o grupo I e II e subproduto - Será desclassificado, o feijão que apresentar uma ou mais das características indicadas no Artigo 8º do Regulamento Técnico do Feijão (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem **em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deve ser feita nos pontos do veículo de forma uniformemente distribuídos, conforme Tabela 1, 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-se os seguintes critérios

Tabela 3 - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote.

Quantidade de produtos 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

O total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em **equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem** deverá obedecer a 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;

III - a cada 5.000 t (cinco mil toneladas), no máximo, juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas conforme o inciso II, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

ENSACADO EM FARDOS

A amostragem em **armazém convencional no caso de produto ensacado** deverá observar a seguinte metodologia:

I - A coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10,00% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha;

II - A quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto que deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

EMPACOTADO

A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - O feijão embalado e classificado deve apresentar-se homogêneo quanto às suas especificações de qualidade, apresentação e identificação;

II - Na classificação de fiscalização, a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas, observando ainda o que segue:

a) o produto extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal (realizada pelo interessado ou credenciada)

I - Uma amostra de trabalho 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;

IV - Uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada ou para a classificação de fiscalização do MAPA.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal (realizada pela fiscalização)

I - Uma amostra de trabalho para a realização da classificação;

II - Uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia;

IV - Uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

FIBRA DE JUTA

NCM 5303.10.10

1 - Referências: [Portaria 149/1982.](#)

2 - Definição: entende-se por fibra de juta, a fibra proveniente da espécie *Corchorus capsularis* L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FIBRA DE JUTA

Fonte: Anexo, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem.](#)

Apresentação

Na apresentação para comercialização, a fibra de juta poderá ser embonecada ou prensada, devendo atender às seguintes especificações:

Juta Embonecada

Para uma melhor valorização do produto, é importante que cada boneca contenha fibras de um único tipo.

Quando se juntar mais de uma boneca para formar um fardo deverá ser evitada a mistura de tipos em cada fardo.

Cada boneca ou cada fardo não poderá pesar mais que 50 kg (cinquenta quilogramas), em peso bruto.

Juta Prensada:

No caso de a fibra de juta ser comercializada prensada serão consideradas obrigatórias as seguintes especificações:

- Que cada fardo contenha fibras de um único tipo;
- Que o peso bruto do fardo seja de 200 kg (duzentos quilogramas), havendo tolerância de 1% (um por cento) na variação do peso;
- Que seja colocada uma tela de aniagem sobre uma das faces menores do fardo;
- Que o fardo seja amarrado com lâminas de aço, arame apropriado ou cordas da própria fibra de juta;
- Que a tensão de cada amarra não dificulte a “pega” para movimentação do fardo, resguardadas as possibilidades de afrouxamento ou rompimento do próprio amarriho;
- Que as dimensões, a forma e o volume do fardo prensado atendam às exigências oficiais para o transporte e armazenagem do produto; e
- Que a embalagem garanta a inviolabilidade do fardo e preserve as características de qualidade industrial da fibra comercializada.

Marcação

A marcação do fardo será obrigatória somente quando se tratar de Juta Prensada.

A marcação do fardo prensado, deverá ser realizada:

- Unicamente sobre a tela de aniagem referida;
- Com caracteres perfeitamente legíveis e de fácil visualização;
- Com tinta apropriada e de difícil remoção.

Deverão constar na marcação do fardo, no mínimo, as seguintes indicações:

- Nome do produto;
- Safrade produção, baseada na informação do responsável pela fibra;
- Tipo de fibra;
- Número do fardo;
- Peso bruto do fardo;
- Nome do prensador ou a sua identificação; e
- Identificação do responsável pela fibra.

No caso específico da juta destinada à Exportação, a marcação será feita de acordo com os critérios já definidos pela CACEX e deverá conter, no mínimo, as seguintes indicações:

- Nome do produto;
- Safrade produção;
- Tipo da fibra;
- Número do fardo;
- Peso bruto do fardo;
- Nome ou marca do exportador; e
- Destino e/ou marca do importador.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A fibra de juta será classificada em 4 (quatro) tipos, expressos pelos números 1 (um), 2 (dois), 3 (três) e 4 (quatro).

Definição dos Tipos: qualquer que seja a forma de apresentação da fibra (Embonecada, prensada ou em Amarrilhos), a definição dos tipos será feita comparativamente e de conformidade com as seguintes especificações / tipo de fibra:

TIPOS

Tipo 1: quando a fibra de juta apresentar como características:

- Umidade de 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração esbranquiçada à amarelada;
- Limpeza;
- Cutículas soltas no meio da fibra;
- Brilho normal;
- Maciez natural; e
- Comprimento mínimo de 1 m (um metro).

Tipo 2: quando a fibra de juta apresentar como características:

- Umidade 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração amarelada à ligeiramente pardacenta;
- Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela presença de cutículas esparsas e aderidas à fibra; Brilho normal;
- Leve aspereza nas extremidades da fibra; e
- Comprimento mínimo de 1 m (um metro).

Tipo 3: quando a fibra de juta apresentar como características:

Umidade de 13,5%;

Resistência normal;

Coloração amarelada à pardacenta;

Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela presença de cutículas aderidas à fibra, esparsas concentrações de substâncias pécticas e calosidades;

Brilho normal;

Ligeira aspereza em toda a extensão da fibra; e

Comprimento mínimo de 1 m (um metro).

Tipo 4: quando a fibra de juta apresentar como características:

Umidade de 13,5%;

Resistência normal;

Coloração variada;

Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela aderência de cutículas, concentrações de substâncias pécticas e calosidades;

Brilho normal;

Aspereza em toda a extensão da fibra; e

Comprimento mínimo de 1 m (um metro).

Abaixo do Padrão

A fibra da juta será classificada como Abaixo do Padrão, quando as suas características não atenderem às especificações/tipo que estão discriminadas no subitem da definição de tipo.

A fibra classificada como Abaixo do Padrão poderá ser:

Comercializada como tal, desde que perfeitamente identificada;

Desdobrada ou recomposta, de modo a permitir o enquadramento em tipo.

Será facultada a exportação da fibra de juta Abaixo do Padrão quando:

Formalmente solicitada pelas partes contratantes (exportador e importador); e

Devidamente autorizada pelo Ministério da Agricultura em consonância com a CACEX.

Desclassificação

Para efeito de desclassificação da Fibra de Juta será necessário que ela apresente uma ou mais das condições indicadas no item 6.1 do Anexo da Portaria MAPA 149/1982.

5 – Amostragem

A amostragem deverá ser feita obedecendo aos seguintes princípios básicos:

-Uniformidade dos Lotes

Juta Embonecada: sempre que possível, os lotes de juta embonecada deverão ser formados de fardos com Peso Bruto uniforme.

Juta Prensada: os lotes de juta prensada serão, obrigatoriamente, formados de fardos cujo Peso Bruto e o Tipo da Fibra, além de uniformes, deverão estar estampados na tela apropriada, fixada numa das faces menores do fardo.

Retirada das Amostras

A separação dos fardos para amostragem e a retirada das amostras de cada fardo deverão ser feitas inteiramente ao acaso e de forma que se possa garantir a perfeita representatividade do lote amostrado.

A quantidade de fardos, a serem separados para amostragem, não poderá ser superior aos seguintes limites máximos/número de fardos do lote:

Número de Fardos do Lote (Unidade)	Limite Máximo de Fardos a Serem Separados para Amostragem (Unidade)
até 100	05
101 a 500	15
acima de 500	25

Ficará a critério do classificador retirar as amostras de apenas uma parte ou da totalidade dos fardos separados para amostragem.

No caso de solicitação formal do responsável pelo lote desde que haja condições de atendimento, o Serviço de Classificação poderá separar, para amostragem, um número de fardos/lote superior aos limites máximos fixados.

Contraprova

O Serviço de Classificação deverá separar uma quantidade representativa da amostra, utilizada na classificação do lote, para efeito de contraprova.

A amostra de contraprova deverá ser guardada em embalagem apropriada, inviolável, perfeitamente identificada e por um período correspondente ao tempo de validade do certificado de classificação.

Havendo autorização formal das partes interessadas, o Serviço de Classificação Oficial não será obrigado a guardar a amostra de contraprova.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

FIBRA DE MALVA

NCM 5305.00.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 150/1982](#)

2 - Definição: Entende-se por fibra de malva, a fibra proveniente da espécie *Urena lobata*, L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FIBRA DE MALTA

Fonte: norma, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

Na apresentação para comercialização, a fibra de malva poderá ser Embonecada ou Prensada, devendo atender às seguintes especificações:

Malva Embonecada:

-Para uma melhor valorização do produto, é importante que cada boneca contenha fibras de um único tipo.

-Quando se juntar mais de uma boneca para formar um fardo, deverá ser evitada a mistura de tipos em cada fardo.

-Cada boneca ou cada fardo não poderá pesar mais que 50 kg (cinquenta quilogramas), em peso bruto.

Malva Prensada, no caso de a fibra de malva ser comercializada prensada, serão consideradas obrigatórias as seguintes especificações:

-Que cada fardo contenha fibras de um único tipo;

-Que o peso bruto do fardo seja de 200 kg (duzentos quilogramas), havendo tolerância de 1% (um por cento) na variação do peso;

-Que seja colocada uma tela de aniagem sobre uma das faces menores do fardo;

-Que o fardo seja amarrado com lâminas de aço, arame apropriado ou cordas da própria fibra de malva;

-Que a tensão de cada amarra não dificulte a “pega” para movimentação do fardo, resguardadas as possibilidades de afrouxamento ou rompimento do próprio amarriho;

-Que as dimensões, a forma e o volume do fardo prensado atendam às exigências oficiais para o transporte e armazenagem do produto; e

-Que a embalagem garanta a inviolabilidade do fardo e preserve as características de qualidade industrial da fibra comercializada.

A marcação do fardo será obrigatória somente quando se tratar de Malva Prensada.

A marcação do fardo prensado deverá ser realizada:

-Unicamente sobre a tela de aniagem referida;

-Com caracteres perfeitamente legíveis e de fácil visualização; e

-Com tinta apropriada e de difícil remoção.

Deverão constar na marcação do fardo, no mínimo, as seguintes indicações:

- Nome do produto;
- Safra de produção, baseada na informação do responsável pela fibra;
- Tipo de fibra;
- Número do fardo;
- Peso bruto do fardo;
- Nome do prensador ou a sua identificação; e
- Identificação do responsável pela fibra.

No caso específico da malva destinada à Exportação, a marcação será feita de acordo com os critérios já definidos pela CACEX e deverá conter, no mínimo, as seguintes indicações:

- Nome do produto;
- Safra de produção;
- Tipo da fibra;
- Número do fardo;
- Peso bruto do fardo;
- Nome ou marca do exportador; e
- Destino e/ou marca do importador.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A fibra de malva será classificada em 4 (quatro) tipos, expressos pelos números 1 (um), 2 (dois), 3 (três) e 4 (quatro).

Definição dos Tipos: qualquer que seja a forma de apresentação da fibra (Embonecada, prensada ou em Amarrilhos), a definição dos tipos será feita comparativamente e de conformidade com as seguintes especificações/tipo de fibra:

TIPOS

Tipo 1: quando a fibra de malva apresentar como características:

- Umidade de 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração esbranquiçada à amarelada;
- Limpeza;
- Cutículas soltas no meio da fibra;
- Brilho normal;
- Maciez natural; e
- Comprimento mínimo de 1m (um metro).

Tipo 2: quando a fibra de malva apresentar como características:

- Umidade 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração amarela à ligeiramente pardacenta;
- Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela presença de cutículas esparsas e aderidas à fibra;
- Brilho normal;
- Leve aspereza nas extremidades da fibra; e

-Comprimento mínimo de 1 m (um metro).

Tipo 3: quando a fibra de malva apresentar como características:

- Umidade de 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração amarelada à pardacenta;
- Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela presença de cutículas aderidas à fibra, esparsas concentrações de substâncias pécticas e calosidades;
- Brilho normal;
- Ligeira aspereza em toda a extensão da fibra; e
- Comprimento mínimo de 1m (um metro).

Tipo 4: quando a fibra de malva apresentar como características:

- Umidade de 13,5%;
- Resistência normal;
- Coloração variada;
- Defeitos de maceração ou beneficiamento, representados pela aderência de cutículas, concentrações de substâncias pécticas e calosidades;
- Brilho normal;
- Aspereza em toda a extensão da fibra; e
- Comprimento mínimo de 1m (um metro).

Abaixo do Padrão

A fibra da malva será classificada como Abaixo do Padrão, quando as suas características não atenderem às especificações/tipo que estão discriminadas no subitem de determinação de tipo.

A fibra classificada como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializada como tal, desde que perfeitamente identificada;
- Desdobrada ou recomposta, de modo a permitir o enquadramento em tipo.

Será facultada a exportação da fibra de malva Abaixo do Padrão quando:

- Formalmente solicitada pelas partes contratantes (exportador e importador); e
- Devidamente autorizada pelo Ministério da Agricultura em consonância com a CACEX.

Desclassificação

Para efeito de desclassificação da Fibra da Malva será necessário que ela apresente uma ou mais das condições indicadas no item 5.1 do Anexo da Portaria MAPA 150/1982 (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A amostragem deverá ser feita obedecendo aos seguintes princípios básicos:

-Uniformidade dos Lotes

Malva Embonecada: sempre que possível, os lotes de malva embonecada deverão ser formados de fardos com Peso Bruto uniforme.

Malva Prensada: os lotes de malva prensada serão, obrigatoriamente, formados de fardos cujo Peso Bruto e o Tipo de Fibra, além de uniformes, deverão estar estampados na tela apropriada, fixada numa das faces menores do fardo.

Retirada das Amostras

A separação dos fardos para amostragem e a retirada das amostras de cada fardo deverão ser feitas inteiramente ao acaso e de forma que se possa garantir a perfeita representatividade do lote amostrado.

A quantidade de fardos, a serem separados para amostragem, não poderá ser superior aos seguintes limites máximos/número de fardos do lote:

Número de Fardos do Lote (Unidade)	Limite Máximo de Fardos a Serem Separados para Amostragem (Unidade)
até 100	05
101 a 500	15
acima de 500	25

Ficará a critério do classificador retirar amostras de apenas uma parte ou da totalidade dos fardos separados para amostragem.

No caso de solicitação formal do responsável pelo lote e desde que haja condições de atendimento, o Serviço de Classificação poderá separar, para amostragem, um número de fardos/lote superior aos limites máximos fixados.

Contraprova

O Serviço de Classificação deverá separar uma quantidade representativa da amostra, utilizada na classificação do lote, para efeito de contraprova.

A amostra de contraprova deverá ser guardada em embalagem apropriada, inviolável, perfeitamente identificada e por um período correspondente ao tempo de validade do certificado de classificação (10.2.).

Havendo autorização formal das partes interessadas, o Serviço de Classificação Oficial será obrigado a guardar a amostra de contraprova.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7.](#)

FIBRA DE RAMI

NCM 5305.00.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 187/1984](#)

2 - Definição: Entende-se por fibra de rami, a fibra proveniente da espécie *Boehmeria nivea* G, da família das Urticaceae.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FIBRA DE RAMI

Fonte: Anexo, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

O rami industrializado deve-se apresentar prensado e enfardado.

Características do fardo:

-Peso bruto máximo 250 kg.

-Massa específica máxima 700 kg por metro cúbico.

Dimensões do fardo:

-Comprimento máximo: 110 cm.

-Largura máxima: 53 cm.

-Altura máxima: 90 cm.

Material de enfardamento:

1) O fardo deve ser revestido de tela de algodão ou de rami, nova, limpa e que satisfaça as evidências regulamentares quanto à largura, peso e resistência.

2) Todo fardo deve ser amarrado com arame ou fitas metálicas novas admitindo-se o uso de até duas fitas de arame usados ou emendados, em condições de resistir aos choques de manipulação.

3) O número de fitas ou arame deve ser, no mínimo de seis (6) por fardo.

4) Será vedado o uso de materiais de enfardamento diferentes no mesmo fardo.

5) Será vedado o enfardamento de rami de tipos e classes diferentes no mesmo fardo.

Marcação:

Deverão constar obrigatoriamente nos fardos destinados, de forma legível, as seguintes indicações:

1) Nome ou marca do produtor ou exportador;

2) Nome do produto;

3) Número do fardo;

4) Classe e tipo da fibra;

5) Peso bruto;

6) Procedência;

7) Destino e/ou marca do importador

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A fibra de rami é classificada em grupos, subgrupos, cores, classes e tipos segundo a apresentação, estágio de processamento, coloração, comprimento e qualidade.

GRUPOS

Rami Descorticado: fibra de rami obtida por qualquer processo mecânico separando a fibra da parte lenhosa e das substâncias pécticas e cascas através do processo de descorticação.

Rami Amaciado: fibra de rami descorticada submetida à ação de cilindros mecânicos para amaciamento, eliminação de parte dos defeitos de descorticação e impurezas.

Rami Industrializado: fibra de rami descorticada submetida à ação de agentes físicos (mecânicos), químicos, biológicos e outros processos para aproveitamento das fibras por indústrias de fiação.

Subgrupo

A fibra de rami do grupo industrializado, de acordo com o processamento, é classificada em dois subgrupos:

Desgomado: fibra de rami isenta de substâncias pécticas ou aglutinantes tratados pelo processo químico, biológico ou físico.

Cardado e/ou Penteado: fibra de rami que se apresenta limpa e de forma esgarçada por processo mecânico tais como: pluma, fita, rolo, tops e tops cortados.

Cores

A fibra de rami do grupo industrializado, obedecendo aos subgrupos e suas respectivas formas, segundo as cores, será classificada em:

Natural: fibra de rami que se apresenta em sua cor natural sem sofrer qualquer processo químico ou biológico (cru).

Alvejado: fibra de rami descolorida por processo químico podendo apresentar desde acinzentada até alveamento total.

Tingido: fibra de rami que apresenta outras colorações, obtidas através do tingimento.

CLASSE

A fibra de rami segundo o seu comprimento, será ordenada em oito classes:

EB - Extra Longa Brasil: fibra com comprimento acima de 2 m (inclusive).

A - Extra Longa Internacional: fibra com comprimento entre 1,50 m e 1,99 m (inclusive).

B - Longa Especial: fibra com comprimento entre 1,20 m e 1,49 m (inclusive).

C - Longa: fibra de rami com comprimento entre 1,00 m e 1,19 m (inclusive).

D - Semi-Longa: fibra com comprimento entre 0,70 m e 0,99 m (inclusive).

E - Curta: fibra com comprimento entre 0,50 m e 0,69 m (inclusive).

F - Cortada: fibra com comprimento menor que 0,49 m (inclusive).

G - Mista: quando houver mistura de duas ou mais classes numa mesma amostra.

Quando a fibra do rami for do **grupo industrializado**, qualquer que seja o subgrupo, a fibra será classificada como **classe única**.

Definição dos Tipos: qualquer que seja a forma de apresentação da fibra (Embonecada, prensada ou em Amarrilhos), a definição dos tipos será feita comparativamente e de conformidade com as seguintes especificações / tipo de fibra:

TIPOS

De acordo com a qualidade da fibra:

A fibra de rami do **grupo descorticado**, observadas as classes respectivas, será classificada em seis tipos:

Tipo 1: será constituído de fibras bem descortizadas, batidas, com o máximo de 13% de umidade, em bom estado de maturação, de coloração creme ou branca amarelada, mais ou menos uniforme, com as extremidades mais ou menos esverdeadas, ligeiramente brilhantes, com bom grau de maciez, resistente, com bases bem ajustadas, convenientemente desembaraçadas, paralelizadas, isenta de impurezas, de matérias estranhas, de restos ou fragmentos de substâncias lenhosas, bem como de entrançamentos, de amarrilhos e de nós.

Tolerância: Ínfima aderência entre as fibras, produzida pelos restos de substâncias pécticas ou aglutinantes.

Tipo 2: será constituído de fibras convenientemente descortizadas, batidas, com o máximo de 13% de umidade, em bom estado de maturação e conservação, de coloração creme ou verde claro, uniformes, macias, resistentes, parcialmente desembaraçadas, paralelizadas, isenta de impurezas, de matérias estranhas, de entrançamento, de amarrilhos e de nós.

Tolerância:

- a) Diminuta aderência entre as fibras produzidas pelos restos de substâncias pécticas e aglutinantes;
- b) Algumas fibras unidas pelos restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Ínfima quantidade de partículas ou fragmentos de substâncias lenhosas.

Tipo 3: Será constituída de fibras convenientemente descortizadas, batidas, com o máximo de 13% de umidade, em bom estado de maturação e conservação, de coloração verde amarelada, uniformes, com regular grau de maciez, resistentes, parcialmente desembaraçadas, paralelizadas, isentas de impurezas, de matérias estranhas, de entrançamentos, de amarrilhos e de nós.

Tolerância:

- a) Pequena aderência entre as fibras, produzidas pelos restos de substâncias pécticas ou aglutinantes;
- b) Pequena quantidade de fibras, unidas pelos restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Pequena quantidade de partículas ou fragmentos de substâncias lenhosas.

Tipo 4: será constituído de fibras normalmente descortizadas, batidas, com o máximo de 13% de umidade, com bom estado de maturação e conservação, ligeiramente ásperas, foscas, de coloração verde, mais ou menos uniforme, resistência normal, parcialmente desembaraçadas, paralelizadas, com pequena presença de impurezas, de matérias estranhas, de entrançamentos, de amarrilhos e de nós.

Tolerância:

- a) Regular aderência entre as fibras, produzidas pelos restos de substâncias pécticas ou aglutinantes;
- b) Regular quantidade de fibras unidas pelos restos de fragmentos de tecido cortical;

c) Pequena quantidade de partículas ou fragmentos de substâncias lenhosas.

Tipo 5: será constituída de fibras regularmente descorticadas, com o máximo de 13% de umidade, regular estado de maturação e conservação, de coloração até verde escuro, fosca, mais ou menos áspera, de resistência normal, contendo razoável quantidade de impurezas, de matérias estranhas, de entrançamentos, de amarelos e de nós.

Tolerância:

- a) Razoável quantidade de aderência entre as fibras, produzidas pelos restos de substâncias pécicas ou aglutinantes;
- b) Razoável quantidade de fibras unidas pelos restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Regular quantidade de partículas ou fragmentos de substâncias lenhosas.

Tipo 6: será constituída de fibras de rami satisfatoriamente descorticada, com o máximo de 13% de umidade, regular estado de maturação e conservação, de coloração até verde escuro, ásperas, de resistência normal, maior quantidade de impurezas, de matérias estranhas e razoável quantidade de entrançamentos, de amarelos e de nós.

Tolerância:

- a) Razoável quantidade de aderência entre as fibras, produzidas pelos restos de substâncias pécicas ou aglutinantes;
- b) Razoável quantidade de fibras unidas pelos restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Razoável quantidade de partículas ou fragmentos de substâncias lenhosas.

A fibra de rami do **grupo amaciado**, observadas as classes respectivas, será classificada em cinco tipos:

Tipo 1: será constituído de fibras bem amaciadas, limpas, de coloração creme claro, uniforme, bem macias, de brilho e resistência normal, com o máximo de 13% de umidade, desembaraçadas e soltas, isenta de impurezas, de matérias estranhas, de nós, de tecido cortical, tolerando-se ligeira presença de substâncias pécicas ou aglutinantes.

Tipo 2: será constituído de fibras bem amaciadas, limpas, de coloração creme ou esverdeada mais ou menos uniformes, macias, de brilho e resistência normal, com o máximo de 13% de umidade, fibras desembaraçadas e soltas, ligeira quantidade de impurezas e matérias estranhas, substâncias pécicas ou aglutinantes, pequena quantidade de fibras dilaceradas, isenta de amarelos e de nós.

Tolerância:

- a) Ligeira aderência entre as fibras, produzidas por substâncias pécicas ou aglutinantes;
- b) Diminuta quantidade de fibras unidas por restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Diminuta presença de fibras dilaceradas, fragmentos de substâncias lenhosas.

Tipo 3: será constituído de fibras regularmente amaciadas, de coloração esverdeada ou amarelada, mais ou menos uniforme, macias, de resistência e brilho normal, com o máximo de 13% de umidade, parcialmente desembaraçadas e soltas, reduzida

presença de impurezas e matérias estranhas, de amarelos, de nós, de fibras dilaceradas e de substâncias pécticas ou aglutinantes.

Tolerância:

- a) Diminuta aderência entre as fibras, produzidas por substâncias pécticas ou aglutinantes;
- b) Diminuta quantidade de fibras unidas por restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Diminuta presença fibras dilaceradas, fragmentos ou substâncias lenhosas.

Tipo 4: será constituído de fibras mais ou menos amaciadas, de coloração verde escura ou amarelada, mais ou menos uniforme, menor grau de maciez que o tipo 3, resistência normal, com pouco brilho ou fosco, com o máximo de 13% de umidade, regularmente desembaraçadas ou soltas, regular presença de impurezas e matérias estranhas, de amarelos, de nós e fibras dilaceradas.

Tolerância:

- a) Regular presença de fibras aderentes, produzidas por substâncias pécticas ou aglutinantes;
- b) Regular quantidade de fibras unidas por restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Regular quantidade de fibras dilaceradas, fragmentos ou substâncias lenhosas.

Tipo 5: será constituído de fibras mais ou menos amaciadas, de coloração verde escuro ou pardacenta, resistência normal, foscas, ásperas, com o máximo de 13% de umidade, razoavelmente desembaraçadas ou soltas, com razoável presença de impurezas e matérias estranhas, de amarelos, de nós e fibras dilaceradas.

Tolerância:

- a) Razoável presença de fibras aderentes, produzidas por restos de substâncias pécticas ou aglutinantes;
- b) Razoável quantidade de fibras unidas por restos de fragmentos de tecido cortical;
- c) Razoável quantidade de fibras dilaceradas e fragmentos de substâncias lenhosas.

A fibra do rami do **grupo industrializado**, observadas as classes respectivas, será classificada em quatro tipos.

Tipo 1: será constituído de fibras de rami industrializado, bem limpas, macias, de brilho e resistências normais, com umidade máxima de 13%, isenta de impurezas e de matérias estranhas, de nós, neps e restos de tecido cortical, soltas e paralelizadas.

Tipo 2: será constituído de fibras de rami industrializado, bem limpas e macias, de brilho e resistência normais, com umidade máxima de 13%, isenta de impurezas e de matérias estranhas, de nós, de neps e restos de tecido cortical, soltas e paralelizadas. Tolerância: Ínfima aderência entre as fibras.

Tipo 3: será constituído de rami industrializado, bem limpas e macias, de brilho e resistência normais, com umidade máxima de 13%, isenta de impurezas e matérias estranhas e de nós, soltas e paralelizadas.

Tolerância: Ínfima quantidade de neps.

Tipo 4: será constituído de fibras de rami industrializada, bem limpas e macias, de brilho e resistência características, com umidade máxima de 13%, isenta de impurezas e de matérias estranhas, soltas e paralelizadas.

Tolerância Pequena quantidade de neps; Média aderência entre as fibras; diminuta quantidade de nós.

Resíduos: existem 3 (três) **tipos** de resíduos, que serão assim denominado-se descritos para efeito de classificação:

Aparas: são resíduos de fibras, em bom estado de conservação, medindo de 0,10 m (dez centímetros) a menos de 0,50 m (cinquenta centímetros) de comprimento.

Buchas: são resíduos de fibra, em bom estado de conservação, provenientes das operações de amaciamento, dos tratamentos por agentes biológicos ou do desatamento de nós.

Sotocardas: são resíduos, em bom estado de conservação, provenientes da operação de cardagem da fibra de rami.

Qualquer outro resíduo sem denominação definida, mas que apresenta uma fibra em bom estado de conservação, receberá a denominação **única de Resíduo**.

Abaixo Do Padrão

Será classificada como Abaixo do Padrão a fibra, em bom estado de conservação, que não atender as especificações contidas nos tipos acima identificados.

A fibra classificada como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializada como tal, desde que perfeitamente identificada.
- Desdobrada, recomposta ou mesmo rebeneficiada para efeito de atendimento das normas de classificação.

Será facultada a exportação da fibra de rami classificada como abaixo do padrão desde que:

- Formalmente aceita pelo importador.
- Devidamente autorizada pelos órgãos competentes da CACEX e do Ministério da Agricultura.

Desclassificado

Será desclassificada a fibra de rami que apresentar as características:

- Mau estado de conservação.
- Aspecto generalizado de fermentação e/ou apodrecimento (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

Classificação Por Equivalência

As fibras de rami tratadas por agentes biológicos, físicos, químicos ou mecânicos, alvejadas ou tingidas serão classificadas por equivalência nos respectivos tipos, independente do comprimento e do processo de industrialização devendo constar obrigatoriamente no certificado de classificação, a expressão “classificada por equivalência”.

5 – Amostragem

A retirada de amostras será feita por ocasião da confecção do fardo, inteiramente ao acaso e procurando sempre representar a expressão média do lote.

De cada fardo amostrado serão retirados, no mínimo, 100g (cem gramas) de fibra que deverão ser posteriormente homogeneizadas e separadas em duas amostras iguais.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

I - Uma das amostras será utilizada pelo Órgão Oficial para fazer a classificação da fibra de rami.

II - A segunda amostra devidamente identificada, lacrada, autenticada será arquivada pelo Órgão de Classificação, como contraprova, pelo período correspondente ao da validade do Certificado de Classificação.

III - Havendo interesse das partes, poderá ser retirada uma amostra para cada interessado.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

FIBRA DE SISAL BENEFICIADO e BRUTO

NCM 5305.00.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 211/1975](#)

2 - Definição: o produto proveniente da espécie *Agave sisalana*, Perrine.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FIBRA DE SISAL BRUTO

Fonte: Norma.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

O acondicionamento do sisal bruto será feito em pequenas manocas, bem arrumadas e amarradas na extremidade denominada “cabeça” e embaladas em molhos com o peso máximo de 30 kg (trinta quilogramas) ou de 100 (cem) manocas, no mínimo amarradas nas extremidades e no centro.

Em cada molho deverá ser presa uma etiqueta com as seguintes indicações:

- Nome do produtor
- Classe
- Tipo
- Número do molho
- Número do lote
- Peso
- Safrá
- Local e Data
- Rubrica do classificador

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A fibra de sisal bruto será classificada em classes e tipos, segundo o comprimento e qualidade.

CLASSES

A fibra de sisal bruto segundo o comprimento será classificada em 4 (quatro) classes.

EL – Extra-Longo: fibra de comprimento acima de 1,10 m (um metro e dez centímetros).

L – Longa: fibra de comprimento acima de 0,90 (noventa centímetros), até 1,10 m (um metro e dez centímetros).

M – Média: fibra de comprimento acima de 0,70 m (setenta centímetros), até 0,90 m (noventa centímetros).

C – Curta: fibra de comprimento de 0,60 m (sessenta centímetros), até 0,70 m (setenta centímetros).

O comprimento será medido em centímetros, entre as partes externas da amostra, onde haja maior concentração de fibra, ou seja, o comprimento de maior frequência.

TIPOS

A fibra de sisal bruto segundo a qualidade de desfibramento, cor, grau de umidade, será classificada em três tipos:

Tipo A: será constituído de fibras com perfeito desfibramento, lavadas, brilho natural, cor creme claro, uniforme, secas, com grau de umidade de 13,5%, com quantidades normais de fragmentos de polpa aderentes aos feixes fibrosos, rigorosamente selecionadas quanto a classe e que, depois de submetidas ao processo de escovamento ou batimento, em condições normais (adequado armazenamento e tempo hábil), enquadrem-se no tipo Superior e/ou Tipo 1 das especificações aprovadas pela resolução nº 93 do Concex;

Tipo B: será constituído de fibras com perfeito desfibramento, brilho natural, cor creme-claro ou amarelada, secas, com grau de umidade que não exceda de 13,5%, com quantidades normais de fragmentos da polpa aderentes aos feixes fibrosos, rigorosamente selecionadas quanto a classe e que, depois de submetidas ao processo de escovamento ou batimento, em condições normais (adequado armazenamento e tempo hábil), enquadre-se no Tipo 1 e/ou no Tipo 2 das especificações aprovadas pela resolução nº 93 do Concex;

Tipo C: será constituído de fibras com perfeito desfibramento, brilho natural, cor amarelada com tonalidade esverdeada, pardacenta e avermelhada, secas, com grau de umidade que não exceda de 13,5%, com quantidades normais de fragmentos da polpa aderentes aos feixes fibrosos, rigorosamente selecionadas quanto a classe e que, depois de submetidas ao processo de escovamento ou batimento, em condições normais (adequado armazenamento e tempo hábil), enquadre-se no Tipo 3 das especificações aprovadas pela resolução nº 93 do Concex;

Nos tipos acima descritos não serão tolerados nós, fragmentos de folhas e de cascas, fibras emaranhadas e fibras de coloração defeituosa.

Refugo

As fibras com comprimento de 0,60 m (sessenta centímetros) ou que não se enquadrem, pelas suas características, em quaisquer dos tipos descritos no artigo anterior, serão consideradas refugo.

Desclassificação

Será desclassificado todo o sisal bruto que for apresentado em manocas e/ou molhos com misturas de classes e tipos diferentes (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostras, nos lotes de sisal bruto, será feita em 10% (dez por cento) dos molhos, escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote.

O lote a ser examinado, sempre que possível, para cada classificação, não deverá exceder a 100 (cem) molhos.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

FUMO EM CORDA

NCM 1206.00.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 662/1989](#)

2 - Definição: Entende-se por fumo em corda, o produto procedente da espécie *Nicotina Tabacum*, L., que se apresenta em forma de rolo ou corda.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FUMO EM CORDA

Fonte: Norma, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

Para manter as exigências do mercado, o fumo em corda e o fumo em corda cortado, desfiado, picado, de qualquer categoria, quanto ao peso, cor e qualidade, podem ser caracterizados, além do descrito, por símbolos, números arábicos ou letras.

O fumo em corda deve ser acondicionado em rolos independentes ou pedaços de peso e dimensões dos respectivos volumes, mediante emprego de material que ofereça real garantia de proteção ao produto, facilidade de transporte e armazenamento.

Os volumes devem ser identificados com tinta indelével, diretamente ou através de etiquetas, com as seguintes indicações, convenientemente distribuídas, ficando livre uma das faces do respectivo volume, destinada às indicações do produtor ou comerciante:

- Marca do embalador;
- Peso;
- Subclasse;
- Tipo; e
- Subtipo.

Verificada qualquer irregularidade contida no curso da formação do rolo ou que atente contra os preceitos estabelecidos nas presentes especificações, todo o lote deve ser examinado, ficando o proprietário, ou quem suas vezes fizer, sujeito ao pagamento das despesas de inspeção.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O fumo em corda é classificado em categorias, grupos, classes, subclasses, tipos e subtipos, segundo os processos de cura e beneficiamento, apresentação e embalagem, cor e qualidade.

CATEGORIAS

O fumo em corda, segundo os processos de cura, é classificado em categoria única.

Fumo em corda FC: constituído de folhas de fumo semidesteladas e entrançadas entre si, submetidas ao sol, curadouro.

GRUPOS

O fumo em corda, segundo sua apresentação, é classificado em três grupos, assim denominados:

FC Fumo em Corda: conjunto de folhas semidesteladas e entrelaçadas entre si, formando uma ou mais pernas intrinsecamente inseridas;

PF Pele de Fumo: fragmentos de fumo em corda, com pouca viscosidade;

FP Fumo Picado: constituído de fumo em corda cortado e/ou desfiado.

FCC: fumo em corda cortado.

FCD: fumo em corda desfiado

CLASSES

As folhas de fumo em corda, quanto a sua posição na planta, dividem-se nas seguintes classes:

X Baixeiras: as primeiras folhas da parte inferior da planta, de textura leve.

C Meieiras: folhas intermediárias entre as baixejas e ponteiras.

T Primeiras ou Ponteiras: últimas folhas, aproximadamente da parte superior da planta, de textura encorpada.

Soca: são folhas recolhidas depois de retiradas da primeira vegetação, com o corte do caule à altura de 0,30 cm.

SUBCLASSES

O Fumo em Corda, quanto à cor, divide-se em 4 (quatro) subclasses:

A ou Amarelo: fumo em corda que se caracteriza por uma coloração amarela clara.

D ou Castanho: fumo em corda que se caracteriza por uma coloração castanha clara.

L ou Limão: fumo em corda que se caracteriza por uma coloração castanha clara, acentuadamente clara.

R ou Castanho Escuro: fumo em corda no qual a cor castanha escura é acentuadamente predominante.

P ou Escura: fumo em corda no qual o preto é predominante.

TIPOS

O fumo em corda de qualquer categoria, segundo sua qualidade, é classificado em 3 (três) tipos:

Tipo 1: fumo em corda, de excepcional qualidade, constituído de folhas bem maduras, bem entrançadas, viscosidade completa (100%), sem defeito de virilha, bem estruturadas, de aroma agradável, macias ao corte, boa combustibilidade e ignição.

Tipo 2: fumo em cor com as características do tipo anterior, sem a qualidade excepcional, com viscosidade incompleta, meia massa (60%), apresentando algumas virilhas, de aroma apenas agradável, apresentando alguma resistência ao corte e boa combustibilidade.

Tipo 3: fumo em corda de qualidade sofrível, constituído de folhas imaturas em mistura com folhas maduras, mal estruturadas, viscosidade incompleta, abaixo de 60%, quebradiço, leve, sem massa, aroma desagradável, resistente ao corte e de combustibilidade irregular.

SUBTIPOS

O fumo em corda, de qualquer grupo ou subclasse, segundo a espessura, é classificado em 3 (três) subtipos:

Grosso: quando o diâmetro for acima de 3 cm (três centímetros);

Médio: quando o diâmetro for acima de 2 cm (dois centímetros) até 3 cm (três centímetros); e

Fino: quando o diâmetro for até 2 cm (dois centímetros).

Abaixo do Padrão ou AP

É classificado sob a denominação de Abaixo do Padrão ou AP:

O fumo em corda que, por suas características, não atingir enquadramento nas especificações ora estabelecidas ou sujeitos defeitos só permitam o aproveitamento parcial.

Desclassificação

É desclassificado e proibido a comercialização para consumo, o fumo em rolo que apresente ou mais das características listadas no item 11 da norma de identidade, qualidade, embalagem e apresentação do fumo em corda, conforme Portaria MAPA 662/1989 (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A retirada das amostras deve obedecer ao que estabelece a legislação vigente, observando-se o seguinte:

A amostra não poderá exceder a 0,5 kg (meio quilograma) a qual deverá ser subdividida em 3 (três) parcelas com a seguinte destinação:

- a) De trabalho, a ser usada pelo órgão classificador;
- b) De arquivo, a ser guardada pelo período de validade do certificado; e
- c) Do interessado (dono do produto).

O restante da coleta inicial da amostragem será obrigatoriamente devolvido ao interessado.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item 7](#).

GIRASSOL

NCM 1206.00.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 65/1993](#)

2 - Definição: entende-se por girassol, os grãos provenientes da espécie *Helianthus annuus*.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

GIRASSOL

Fonte: Anexo IV, Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As embalagens utilizadas no acondicionamento do girassol poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

- Limpeza;
- Resistência;
- Bom estado de conservação e higiene;
- Garantam as qualidades comerciais do produto;
- Atendam as especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

O material sintético utilizado na confecção das embalagens para o girassol comercializado no varejo, será obrigatoriamente incolor e transparente, a ponto de permitir a perfeita visualização da qualidade do produto.

O girassol quando comercializada no atacado deverá ser acondicionado em sacos com capacidade para conter adequadamente 40 kg (quarenta quilogramas) em peso líquido do produto.

As especificações quanto à confecção, as dimensões e a capacidade de acondicionamento, permanecem de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ.

Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idênticas capacidades de acondicionamento.

Marcação

As especificações qualitativas do produto, necessárias à sua marcação ou rotulagem, serão retiradas do Certificado de Classificação.

Ao nível de atacado, a identificação do lote deverá trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Safrade produção (de acordo com a declaração do interessado);
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Classe;
- A indicação da classe será facultativa, exceto para a classe Misturado;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

No caso específico da comercialização à granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo as seguintes indicações:

- Produto;
- Tipo;
- Preço de venda;
- Origem, nome e endereço do produtor.

Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

As expressões grupo e tipo, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

A especificação qualitativa referente à classe deve ser grafada por extenso e, quanto ao tipo, em algarismo arábico, ou com a expressão "ABAIXO DO PADRÃO", também por extenso, quando for o caso.

A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número de registro do estabelecimento será precedida das expressões "Peso Líquido" ou "Peso Líq." e "Registro M.A. nr" ou "Reg. M.A. nr.", respectivamente.

Todas as especificações qualitativas do produto necessário à marcação da embalagem deverão ser postas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou “fundo” das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da Vista Principal (cm ²) altura x largura	Altura mínima das letras e números
Até 40	1,50
Maior que 40 até 170	3,00
Maior que 170 até 650	4,50
Maior que 650 até 2.600	6,00
Maior que 2.600	12,50

A proporção entre a altura e largura das letras e números não pode exceder a 3 por 1 (três por um).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O girassol será classificado em classes e tipos segundo a sua coloração (variedade) e a sua qualidade, respectivamente.

Classes

O girassol, segundo a coloração dos grãos, será classificado em 4 (quatro) classes:

Branco: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos de cor branca e/ou acinzentada.

Rajado: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos com duas ou mais cores, rajados escuros ou claros.

Preto: o girassol que contenha, no mínimo, 90% em peso de grãos de cor preta.

Misturado: girassol que se enquadrar nas exigências das classes anteriores, devendo-se mencionar no Certificado de Classificação, a porcentagem de cada uma das classes que compõe a mistura.

Tipo

O girassol, segundo a sua qualidade, será classificado em 3 (três) tipos, expressos por número de 1 (um) a 3 (três), e definidos pelos limites máximos de tolerância, estabelecidos no anexo I:

Anexo I

Tipo	Limites Máximos de tolerância - % em peso						
	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Avariados				Total
			Ardidos Rancificados	Mofados	Danificados	Descascados	
1	13	1,0	0,5	0,5	2,0	2,0	6,0
2	13	2,0	1,0	1,0	3,0	3,0	10,0
3	13	3,0	1,5	1,5	5,0	5,0	14,0

Abaixo do Padrão: o girassol que não atender as exigências contidas na tabela acima será classificado como Abaixo do Padrão:

O produto classificado como Abaixo do Padrão, poderá ser:

- Comercializado como tal, desde que esteja perfeitamente identificado e com a identificação colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de forma clara, correta, precisa, ostensiva e de difícil remoção;
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo;
- Reembalado e remarcado para atendimento às exigências desta norma.

Desclassificação

Será desclassificado e proibida sua comercialização todo girassol que apresentar, isolada ou cumulativamente, as situações indicadas no item 4.5.1 do Anexo IV da Portaria MAPA 65/1993.

5 – Amostragem

À GRANEL

A amostra será extraída nas seguintes proporções:

- Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra;
- Quantidades superiores a 100t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

ENSACADO EM FARDOS

Por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta grammas) de cada saco, obedecendo-se à seguinte intensidade:

nº de sacos do lote	nº mínimo de sacos a amostrar
Até 10	Todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

EMPACOTADO

Retirar no mínimo 1,00% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

- Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado,
- 2 (duas) ficarão com o órgão classificador;
- O restante da amostra será recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

GUARANÁ

NCM 1212.99.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 70/1982](#)

2 - Definição: Entende-se por guaraná, os frutos extraídos de *Paullinia cupana* H.B.K Typica e *Paullinia cupana* variedade sorbilis (Mart.) Ducke, ambas pertencentes à família das Sapindáceas.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

GUARANÁ

Fonte: Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

Guaraná em Grão

Mercado Interno: acondicionamento em sacos de algodão, de aniagem ou de plástico, novos ou em perfeito estado de conservação, com capacidade para 20 ou 40 quilos líquidos.

Mercado Externo: acondicionamento em sacos de algodão, aniagem ou de plásticos, com capacidade de 20 ou 40 quilos líquidos, devendo os sacos serem novos, limpos, tipo exportação.

Guaraná em Bastão

Mercado Interno: os bastões de guaraná serão embalados em sacos de papel e acondicionados em caixas de madeira ou papelão.

Mercado Externo: o guaraná em bastão, que pode pesar aproximadamente 100, 125, 250 e 1000 gramas, será embalado em sacos de papel e acondicionado, segundo uniformidade no peso dos bastões, em caixas de madeira ou de papelão, leves, limpas, com as dimensões de 60x30x30.

Guaraná em Pó

Mercado Interno: o guaraná em pó será acondicionado em frascos e fibrolatas, de modo a impedir alteração de sua qualidade. O tamanho dos frascos e fibro-latas é livre, porém não ultrapassando o peso líquido de 1000 gramas.

Mercado Externo: o acondicionamento deve ser feito em saco plástico, exclusivamente em embalagens de 20 ou 40 quilogramas, peso líquido, ou frascos e fibro-latas, com peso líquido máximo de 1000 gramas.

MARCAÇÃO

No rótulo das embalagens deve, obrigatoriamente, constar:

- Procedência.
- Designação: “Guaraná”, seguido do grupo e do tipo.
- Nome ou marca comercial.
- Indicação quantitativa.
- Safra (ano agrícola).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O guaraná será classificado em:

GRUPOS

- Guaraná em grão.
- Guaraná em bastão.
- Guaraná em pó.

TIPOS

O guaraná em grão, o guaraná em bastão e o guaraná em pó serão classificados em dois tipos, segundo sua qualidade:

Guaraná em Grão

Tipo 1 – constituído de grãos oriundos de frutos maduros, sadios, desidratados, com o máximo de 12% (doze por cento) de umidade, isentos das características desclassificantes, tolerando-se até 2% (dois por cento) de impurezas e 8% (oito por cento) de defeitos.

Tipo 2 – constituído de grãos oriundos de frutos maduros, sadios, desidratados até o máximo de 12% (doze por cento) de umidade, isento das características desclassificantes, tolerando-se até 3% (três por cento) de impurezas e até 15% (quinze por cento) de defeitos.

Guaraná em Bastão

Tipo 1 – resultante de amêndoas dos grãos limpas, trituradas ou piladas, constituindo aglutinados com formato de bastão cilíndrico, defumados, desidratados até atingir a umidade máxima de 12% (doze por cento), de coloração variando de marrom à preta, perfeitos, sem fendas externas, isentos de características desclassificantes, de defeitos e de impurezas.

Tipo 2 – resultante das amêndoas dos grãos limpas, trituradas ou piladas, constituindo aglutinados com formato de bastão cilíndrico, defumados, desidratados até atingir a umidade máxima de 12% (doze por cento), contendo fendas externas, isento de características desclassificantes, de defeitos e de impurezas.

Guaraná em Pó

Tipo 1 – obtido da amêndoa finamente triturada, pilada ou moída, apresentando, no máximo 12% (doze por cento) de umidade, isento das características desclassificantes, de impurezas e de defeitos, porém tolerando-se traços de tegumento. Coloração marrom nas suas diversas tonalidades.

Tipo 2 – constituído de guaraná em pó não incluído no tipo 1, com presença de pó proveniente de tegumento, umidade máxima de 13% (treze por cento), porém isento de impurezas e das características desclassificantes. Coloração marrom nas suas diversas tonalidades.

Excluído do Padrão: o produto que não satisfazer aos tipos indicados, mas que não possuir características desclassificantes, será considerado “fora do padrão” sendo, contudo, facultada sua comercialização, conforme amostra ou certificado de classificação.

Desclassificado: será desclassificado e proibida sua utilização para consumo humano, o guaraná nas seguintes situações:

- Guaraná em grão com presença de substâncias desclassificantes, ou seja, presença de mofo e de fermentação, de matéria estranha, mau estado de conservação, odor e sabor estranho de qualquer natureza;
- Guaraná em bastão e em pó com presença de substâncias desclassificantes ou de impurezas.

5 – Amostragem

A GRANEL

Guaraná em Grão a Granel: a amostra de guaraná em grão, armazenado a granel, será extraída ao acaso, nas seguintes proporções:

- Se a qualidade for igual ou inferior a uma tonelada, far-se-á uma retirada de dois quilogramas;
- Se a quantidade for superior a uma tonelada, far-se-á uma retirada de cinco quilogramas para cada tonelada ou 0,5% (meio por cento) do lote.

EM PÓ

Guaraná em Pó: nos lotes de guaraná em pó, embalado em frascos, fidrolatas ou sacos plásticos, a retirada ou extração de amostras obedecerá aos seguintes Critérios:

Quantidade de frascos, fibro-latas ou sacos plásticos	Quantidade de amostras a serem retiradas, ao acaso
Até 10	1 unidade
11 a 50	2 unidades
51 a 100	3 unidades
101 a 1000	5 unidades
Mais de 1000	0,5% do lote

ENSACADO EM FARDOS

Guaraná em Grão Ensacado: nos lotes de guaraná em grão ensacado, a extração da amostra será feita com um retirador de amostra apropriado, que possa penetrar em sacos fechados, em 20% (vinte por cento) dos sacos escolhidos ao acaso,

sempre representando a expressão média do lote a classificar e numa proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

Guaraná em grão ensacado, guaraná em grão a granel e guaraná em pó: as amostras extraídas, serão homogeneizadas, divididas em três ou mais partes iguais, com o peso mínimo de 200g (duzentos gramas) cada e acondicionadas em saquinhos de papel, plástico ou similar, devidamente identificadas.

- Será destinada uma parte ao interessado;
- Duas partes ao órgão classificador;
- Sendo fornecida ainda, quando solicitada, uma via ao comprador ou armazenador.

EM BASTÃO

Guaraná em Bastão: nos lotes de guaraná em bastão, a retirada ou extração da amostra obedecerá aos seguintes critérios:

- Até 100 bastões, duas unidades (bastões), retirando-se, ao acaso, cada unidade da amostra de embalagens diferentes;
- De 101 a 1000 bastões, cinco unidades (bastões) retirando-se, ao acaso, cada unidade da amostra de embalagens diferentes;
- Acima de 1000 bastões, dez unidades (bastões) retirando-se, ao acaso, cada unidade da amostra de embalagens diferentes.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

Guaraná em bastão: as amostras extraídas, serão divididas em três ou mais partes iguais, com o número de dois bastões em cada parte, devidamente identificados.

- Serão destinadas duas partes ao órgão classificador e uma ao interessado;
- Sendo fornecida ainda, quando solicitada, uma parte ao comprador ou armazenador.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

KIWI

NCM 0810.50.00

1 - Referências: [Port. MA Nº 34, de 16/01/1998](#)

2 - Definição: é o fruto das espécies do gênero Actinidia.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

KIWI

Fonte: Art. 2º, Item 2.1

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As embalagens deverão ser rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Denominação do produto;
- Variedade e/ou cultivar;
- Identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- Número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- Origem do produto;
- Classe ou calibre;
- Tipo ou categoria;
- Peso líquido e/ou número de frutos;
- Data do acondicionamento.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O Kiwi será classificado em classes ou calibres, de acordo com o peso dos frutos; tipos ou categorias, de acordo com a qualidade dos frutos.

CLASSE OU CALIBRE

Correspondem ao número de frutos necessários para perfazer 3,2 kg líquidos, independente do peso especificado na embalagem, conforme estabelecido na Tabela abaixo

CLASSE/CALIBRE		VARIAÇÃO DO PESO (g)
GRANDE	20	maior ou igual a 150
	23	149 a 134
	25	133 a 122
	27	121 a 113
	30	112 a 102
MÉDIO	33	101 a 94

	36	93 a 86
	39	85 a 80
PEQUENO	42	79 a 74
	46	73 a 68
	49	63 a 67
MIÚDO		62 a 45

As classes ou calibres poderão ser expressos através das expressões:

Grande, Médio, Pequeno e Miúdo ou através do número de frutos necessários para perfazer 3,2 kg líquidos, respeitando-se o estabelecido na Tabela I.

Tolerância: o total de frutos não pertencentes ao calibre especificado não pode exceder a 20% e devem pertencer aos calibres imediatamente superior e inferior.

Tipo ou Categoria:

De acordo com a natureza, a intensidade e os limites de tolerâncias dos defeitos detectados na amostra, o Kiwi será classificado nos Tipos ou Categorias indicados nas Tabelas II e III.

Tabela II - Enquadramento do defeito em sua respectiva categoria conforme a intensidade do mesmo.

	DEFEITOS	EXTRA	CAT. 1	CAT. 2	CAT. 3
Deformação	Quadrados e/ou planos			X	
	Duplos e/ou abânicos				X
	OMBRO < 15°	X			
	CAÍDO > 15°			X	
Dano mecânico	< 0,25 cm ²		X		
	> 0,25 - 0,5 cm ²			X	
	> 0,5 cm ² - 2,0 cm ²				X
Marca de Hayward	< 2 cm		X		
	> 2-4 cm			X	
	> 4 cm ou mais de 1 marca				X
Mancha de Água	< 5%		X		
	> 5%-20%			X	
	> 20%				X
Lesão Cicatrizada	< 0,25 cm ² ou <0,5cm		X		
	> 0,25-1 cm ² ou > 0,5 cm-1,5 cm			X	
	> 1 cm ² -2 cm ² ou afetando a polpa > 1,5 cm-3 cm				X
Queimadura de Sol	< 30%			X	
	> 30%				X
Ferida	< 0,2cm ²				X

Polinização Deficiente com uma Fenda					X
--------------------------------------	--	--	--	--	---

A letra (X), constante da Tabela II, quer dizer que se admite até 100% de frutos com o defeito indicado na respectiva categoria.

O fruto que apresentar defeito com intensidade superior ao estabelecido na Tabela II será considerado industrial (INDL).

As respectivas categorias indicadas na Tabela II somente comportam frutos com apenas um defeito. Ocorrendo mais de um defeito de mesma intensidade no fruto, o mesmo será enquadrado na categoria imediatamente inferior.

Os defeitos: podridão, passado, imaturo, congelamento, desidratação e fumagina **não serão permitidos** em nenhuma das 04 (quatro) categorias.

CATEGORIA	CAT 1	CAT 2	CAT 3	INDUSTRIAL (INDL)	LIMITE TOTAL
EXTRA	10%	5%	2%	1%	10%
CAT 1		10%	5%	2%	10%
CAT 2			10%	3%	10%
CAT 3				5%	5%

Requisitos Gerais: em todos os Tipos ou Categorias, sem prejuízo das disposições previstas para cada uma das tolerâncias admitidas, o Kiwi deve apresentar-se inteiro, sem pedúnculo, são, firme, limpo, isento de umidade externa anormal e com um grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte, armazenamento e manipulação.

Abaixo do Padrão: O lote de Kiwi que não atender aos requisitos de qualidade previstos na norma será denominado como “Abaixo do Padrão”, não podendo ser comercializado como tal para consumo “in natura”, podendo, no entanto, ser:

a) Rebeneficiado, desdobrado, recomposto, reembalado, reetiquetado e reclassificado, para efeito de enquadramento nesta Norma; ou

b) Destinado à industrialização.

Desclassificação:

Será “desclassificado” e proibida a comercialização de todo Kiwi que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

a) Resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente;

b) Mau estado de conservação;

c) Sabor e/ou odor estranhos ao produto.

5 – Amostragem

A tomada de amostra no lote dar-se-á de acordo com a Tabela a seguir:

NÚMERO DE VOLUMES QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO MÍNIMO DE VOLUMES A RETIRAR
01 a 50	01
51 a 100	03
101 a 300	04
301 a 500	05
mais de 500	06

Os volumes retirados comporão a amostra de trabalho, a qual deverá ser analisada na sua totalidade.

Após a análise, toda a amostra de trabalho será devolvida ao interessado.

O classificador não é obrigado a indenizar ou restituir os frutos porventura destruídos no ato da classificação.

A verificação da resistência de polpa e do teor de açúcar será realizada em no mínimo 5% dos frutos contidos na amostra de trabalho.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

LENTILHA
NCM 0713.40.90

1 - Referências: [Portaria MAPA 65/1993](#)

2 - Definição: Entende-se por lentilha os grãos provenientes da espécie *Lens esculenta*, Moench.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

LENTILHA

Fonte: Item 2, Anexo III.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem (varejo) ou identificação do lote (atacado), serão retiradas do Certificado de Classificação.

Ao nível de atacado, a identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Safra de produção (declaração do interessado);
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

Ao nível de varejo, toda embalagem deve trazer as especificações qualitativas e quantitativas, marcadas, rotuladas ou etiquetadas na vista principal, em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, em caracteres legíveis, claros, corretos, precisos e ostensivos, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

No caso específico da comercialização a granel ou em conchas, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;

- Tipo;
- Preço de venda;
- Origem, nome e endereço do produtor.

Não será permitido na marcação das embalagens ou na identificação do produto posto à venda, o emprego de dizeres ou qualquer modalidade de informação capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, característica, qualidade, quantidade, propriedade, origem, preço e quaisquer outros dados do produto.

As expressões “classe” e “tipo”, utilizadas na marcação, serão grafadas por extenso.

A especificação qualitativa referente à classe deve ser grafada por extenso e quanto ao tipo, em algarismos arábicos, ou com a expressão “ABAIXO PADRÃO” por extenso, quando for o caso.

A marcação obrigatória da quantidade do produto e do número do registro do estabelecimento será precedida das expressões “Peso Líquido” ou “Peso Líq.” e “Registro M.A. nr.” ou “Reg. M.A. nr.”, respectivamente.

Todas as especificações qualitativas do produto necessárias à marcação da embalagem deverão ser apostas sobre uma tarja em cor contrastante à do produto ou “fundo” das embalagens, quando for o caso, e grafadas em caracteres de mesmas dimensões, conforme o quadro abaixo:

Área da vista principal (cm²) Altura x largura	Altura mínima das letras e números (mm)
Até 40	1,50
Maior que 40 até 170	3,00
Maior que 170 até 650	4,50
Maior que 650 até 2600	6,00
Maior que 2600	12,50

A proporção entre a altura e a largura das letras e números não pode exceder a 3 por 1 (três por um).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A lentilha será classificada em classes e tipos, segundo diâmetro dos grãos e a qualidade, respectivamente.

Classe *graúda*: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo 6 mm ou mais de diâmetro e que fiquem retidos na peneira de crivos circulares de 6 mm.

Classe *média*: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo entre 5 e 6 mm de diâmetro e que fiquem retidos na peneira de crivos circulares de 5 mm.

Classe *miuda*: Constituída de, no mínimo, 95% de grãos medindo entre 3 e 5 mm de diâmetro e que fiquem retidos na peneira de crivos circulares de 3 mm.

Classe *misturada*: Constituída de grãos que não se enquadram nas exigências das classes anteriores, devendo-se mencionar no Certificado de Classificação, a porcentagem de cada uma das classes que compõe a mistura.

TIPO

Anexo I

Tipos	Limites máximos de tolerância expressos em %/peso.				
	Umidade	Matérias Estranhas e Impurezas	Avariados		Total de avariados
			Carunchados	Ardidos e Mofados	
1	14	0,5	0,5	0,5	4,0
2	14	1,0	1,0	1,0	8,0
3	14	2,0	1,5	1,5	12,0
4	14	2,5	2,0	2,0	16,0

Abaixo do Padrão – A lentilha que não atender às exigências contidas no Anexo I da presente norma, será classificada como Abaixo do Padrão.

Desclassificação - Será desclassificada e proibida sua comercialização, para consumo humano ou animal, a lentilha que apresentar alguma das situações presentes no item 4.5 da legislação específica (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

LENTILHA ENSACADA

A retirada ou extração de amostra em lotes de lentilha será efetuada por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30 g (trinta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

Número de sacos do lote	Número de sacos a amostrar
Até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
Acima de 100	20 + 2% do total de sacos

LENTILHA A GRANEL

Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

Quantidades superiores a 100 t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

LENTILHA EMPACOTADA

Retirar no mínimo 1% (um por cento) do número total de pacotes que compõem o lote.

As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 3 (três) vias com peso de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Destinação das amostras

I - Uma amostra ao interessado;

II – Duas amostras ficarão com o órgão de classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote, ou devolvido ao proprietário.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7.](#)

LÍNTER

NCM 14404.20.10; 14404.20.90

1 - Referências: [Port. MA Nº 55, de 09/02/1990](#)

2 – Definição: fibra resultante do deslintamento do caroço de algodão;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

LÍNTER

Fonte: Anexo II, item 2.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

O línter deverá se apresentar prensado e enfardado.

Características do fardo:

- peso bruto entre 150 kg (cento e cinqüenta quilogramas) e 250 kg (duzentos e cinqüenta quilogramas); e
- massa específica entre 400 kg (quatrocentos quilogramas) e 700 (setecentos quilogramas) por metro cúbico.

Dimensões do fardo:

- comprimento de 100 cm (cem centímetros) a 110 cm (cento e dez centímetros);
- largura de 40 cm (quarenta centímetros) a 53 cm (cinqüenta e três centímetros); e
- altura máxima de 90 cm (noventa centímetros).

Material de enfardamento:

- O fardo deverá ser revestido de tela de algodão, nova, limpa e que satisfaça as exigências regulamentares quanto à largura, peso e resistência.
- Todo fardo deverá ser amarrado com arame ou fitas metálicas novas, admitindo-se o uso de até duas fitas ou arames usados ou emendados, em condições de resistirem aos choques e manipulação.
- O número de fitas ou arames deverá ser 6 (seis) ou mais, por fardo.
- Será vedado o uso de materiais de enfardamento diferentes no mesmo fardo.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O línter será classificado em classes e tipo.

Classes

O línter, de acordo com número de cortes, será classificado em 6 (seis) classes assim designadas:

LÍNTER/CLASSES
– Línter de 1º (primeiro) corte;
– Línter de 2º (segundo) corte;
– Línter de 3º (terceiro) corte;
– Línter de corte misto 1º (primeiro) e 2º (segundo) corte
– Línter de corte misto 2º (segundo) e 3º (terceiro) corte; e
– Línter de corte único.

Tipos

De acordo com a qualidade, o índice de matérias estranhas e impurezas e o resultado do deslinteramento, o línter será classificado, independentemente da classe a que pertencer, em **4 (quatro) tipos** assim denominados:

9. **Tipo 1:** constituído de línter em perfeito estado, com 10% (dez por cento) de umidade de coloração clara e uniforme, isento de defeitos de deslinteramento, bem como de matérias estranhas, tolerando-se raros fragmentos de cascas, de folhas, e de outras impurezas não eliminadas na fase do deslinteramento.
10. **Tipo 2:** constituído de línter em bom estado, com 10% (dez por cento) de umidade, de coloração menos clara, isento de matérias estranhas tolerando-se:
 - Alguns defeitos de deslinteramento; e
 - Pequena quantidade de fragmentos de cascas, folhas e de outras impurezas não eliminadas na fase do deslinteramento.
11. **Tipo 3:** constituído de línter em bom estado com 10% (dez por cento) de umidade, de coloração escura, isento de matérias estranhas, tolerando-se (observada a escala de defeitos em relação ao tipo anterior):
 - Defeitos de deslinteramento mais acentuados;
 - Regular quantidade de fragmentos de cascas, folhas e de outras impurezas, não eliminadas na fase do deslinteramento.
12. **Tipo 4:** constituído de línter em bom estado com 10% (dez por cento) de umidade, de coloração mais escura, isento de matérias estranhas, tolerando-se em maior quantidade que a do tipo anterior:
 - Defeitos de deslinteramento; e
 - Fragmentos de cascas, folhas e de outras impurezas não eliminadas na fase do deslinteramento.

Borra de línter ou “hull fiber”:

Será constituído de fragmentos de línter, em mistura com o pó deste e o pó resultante da fragmentação de impurezas, durante o processo extrativo, em bom estado com 10% (dez por cento) de umidade, de coloração escura acentuada e isentos de matérias estranhas.

Abaixo do Padrão:

1. Será considerado Abaixo do Padrão, desde que se apresentem em bom estado de conservação, o línter que pelos seus atributos de qualidade, não se enquadrarem nenhum dos tipos descritos.

Desclassificação

1. Será considerado desclassificado o línter fermentado, com elevada quantidade de impurezas, carimado, salvo de incêndio, de coloração avermelhada e aparas de línter com mau aspecto.

5 – Amostragem

No línter e resíduos: retirar-se-á uma só via de cada fardo.

A amostra será retirada dos lados opostos do fardo, entre 3^a (terceira) e 4^a (quarta) fita e deverá pesar 120 g (cento e vinte gramas).

O saquinho de papel que guardará ou a etiqueta que identificará a amostra deverá conter número e peso do respectivo fardo.

No romaneio deverá constar a identificação da razão social da firma e a relação dos fardos em ordem seqüencial de número e respectivo peso bruto.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma.

MAÇÃ

NCM 0808.10.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 5, de 09/02/2006](#)

2 - Definição: fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie *Malus domestica* Borkh.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MAÇÃ

Fonte: Anexo I, item 2.1.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

A rotulagem ou marcação, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter ainda, no mínimo, as seguintes informações:

Relativas à classificação:

- Calibre:
Para as maçãs acondicionadas em unidades de consumo (sacos, sacolas ou cartelas), a indicação do calibre poderá ser substituída pela marcação do maior diâmetro equatorial da menor e da maior fruta, uma vez obedecidas as tolerâncias referentes a calibres, especificadas neste regulamento Técnico.
- Categoria.

Relativas à identificação do produto e seu responsável:

- cultivar;
- Nome, CNPJ/CPF e endereço do embalador;
- Identificação do lote;
- Data do acondicionamento.
 - Para produtos importados, deverão ser apresentadas as seguintes informações complementares:
 - País de origem;
 - Nome, CNPJ/CPF e endereço do importador.

A identificação do lote é de responsabilidade do embalador.

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

A rotulagem ou marcação constante nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A maçã será classificada por calibres e categorias.

CALIBRES

Corresponde ao número de frutas contidas na embalagem.

Tolerâncias de calibre.

-Para as maçãs acondicionadas em caixas, admite-se uma amplitude de variação de peso entre as frutas de até 10%, limitada a 5% para mais e para menos, do peso médio das frutas contidas na mesma embalagem.

-Para as maçãs acondicionadas em unidades de consumo (sacolas, sacos ou cartelas), admite-se uma amplitude de variação total entre a maior e menor fruta de até 15% do diâmetro equatorial da maior fruta contida na embalagem.

CATEGORIAS

Qualquer que seja o calibre a que pertença, a maçã será classificada em 4 (quatro) categorias, de acordo com as tolerâncias de defeitos, estabelecidos nas Tabelas I e II.

- Categoria extra;
- Categoria 1 ou I; ou Cat. 1 ou I;
- Categoria 2 ou II; ou Cat. 2 ou II;
- Categoria 3 ou III; ou Cat. 3 ou III.
- Tolerâncias de Categoria: os limites mínimos de cor vermelha da epiderme, da fruta e máximos de defeitos, permitidos por categoria, são os expressos na Tabela I.

Tabela I - Limites de tolerância de cor vermelha e de defeitos permitidos por categoria.

Defeitos	Extra	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3
Mínimo de área da epiderme da fruta com coloração vermelha:				
- Para cultivares vermelhas (%)	maior ou igual a 75	maior ou igual a 50	maior ou igual a 25	maior ou igual a 15
- Para cultivares rajadas e mistas (%)	maior ou igual a 60	maior ou igual a 40	maior ou igual a 20	maior ou igual a 10
- Para cultivares verdes e outras (%)	0	0	0	0
"Russeting" - máximo da área, considerando a cavidade peduncular (%)	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20	menor ou igual a 40	menor ou igual a 70
"Bitter Pit" - área atingida (mm ²)	0	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 50
Lesão cicatrizada leve (mm ²)	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30	menor ou igual a 200	menor ou igual a 1000

Lesão cicatrizada grave (mm ²)	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30	menor ou igual a 500
Dano de geada - área atingida (%)	0	0	menor ou igual a 10	menor ou
Mancha de sarna - área atingida total (mm ²)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 20	menor ou
Mancha de doenças - Glomerela e Botryosphaeria (mm ²)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 10	menor ou igual a 50
Mancha de fuligem, fitotoxidez, cocho-	0	menor ou igual	menor ou igual	menor ou
nilha, sujeira de mosca, e outras (mm ²)		a 3	a 10	igual a 50
Fuligem (% da área)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10	menor ou igual a 15
Danos mecânicos (cm ²)	menor ou igual a 0,5	menor ou igual a 1,0	menor ou igual a 2,0	menor ou igual a 5,0
Queimadura de sol (% da área)	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20	maior que 20
Rachadura peduncular (cm)	0	menor ou igual a 1,0	menor ou igual a 2,0	menor ou igual a 3,0
Lesão aberta:				
- Da área (mm ²) ou	0	menor ou igual a 5 ou	menor ou a 20 ou igual	menor ou igual a 70 ou
- Em comprimento (cm)	0	menor ou igual a 0,5	menor ou igual a 1,0	menor ou igual a 2,0

Para o enquadramento da maçã em categorias, os defeitos serão considerados de acordo com sua natureza, causa, número e dimensões.

-Para a categoria extra, o peso mínimo da fruta é 105 (cento e cinco) gramas e, para as demais categorias, o limite mínimo é de 65 (sessenta e cinco) gramas.

-Uma maçã extra poderá admitir somente 1 (um) defeito na fruta, de intensidade enquadrada como extra.

-Uma maçã de categoria 1 poderá admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1.

-Uma maçã de categoria 2 poderá admitir até 3 (três) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 2.

-Uma maçã de categoria 3 poderá admitir até 4 (quatro) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 3.

-Os percentuais de mistura de frutas de outras categorias serão limitados conforme Tabela II.

Tabela II - Tolerâncias máxima de mistura de frutas em cada categoria, expressa em percentual

Categoria do Lote	Categorias das Frutas			
	Extra	Categoria I	Categoria 2	Categoria 3

Extra	(*)	07	03	00
Categoria 1	(*)	(*)	08	03
Categoria 2	(*)	(*)	(*)	14
Categoria 3	(*)	(*)	(*)	(*)

(*) As frutas de categoria superior encontradas na embalagem serão consideradas como da categoria especificada na rotulagem.

Na categoria Extra e na Categoria 1, será tolerado até 1% (um por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

- Que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para categoria 3;
- Que possuem danos evolutivos.

Na categoria 2 será tolerado até 2% (dois por cento) de frutas, que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

- Que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para categoria 3;
- Que possuem danos evolutivos.

As tolerâncias para a categoria 3 são definidas conforme abaixo:

- Será tolerado até 10% (dez por cento) de frutas que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I, para categoria 3.
- Na composição destes 10%, não poderá ser superior a 3% o montante de frutas que apresentarem danos evolutivos.

Fora de Categoria: Será considerada fruta “Fora de Categoria” a que apresentar 5 (cinco) ou mais defeitos diferentes, de intensidade de Categoria 3, assim como, também, a fruta que apresentar um dos seguintes defeitos evolutivos: podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa (independente da causa), frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura, ou, ainda, aquela que não se enquadrar na Tabela I do Regulamento Técnico da Maçã.

Outras tolerâncias

Os limites de maturação admitidos serão baseados na firmeza da polpa da fruta, medida com um penetrômetro, com ponta ou ponteira de 7/16”; o resultado é expresso em libras/polegada quadrada conforme estabelecido na Tabela III.

Tolera-se, até 5% (cinco por cento), do número de frutas contidas na embalagem, cuja firmeza de polpa esteja abaixo do mínimo ou acima do máximo estabelecido na Tabela III.

Tabela III - Resistência da polpa permitida por cultivar.

Cultivares	Resistência de Polpa	
	Mínima (lbs) /pol ²)	Máxima (lbs) /pol ²)
Fuji e mutações	10	22
Gala e mutações	9	22
Golden e Mutações	9	20
Melrose, Granny Smith, Starkrin-son, Red Delicious, Jonared, Jonagold e outras	9	18

Não será permitida a mistura de cultivares.

Será classificado como “Fora de Categoria” o lote de maçã que não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento Técnico da Maçã.

5 – Amostragem

De acordo com a Tabela abaixo identificada.

Tabela 1: Tomada de amostra no Lote.

Número de Embalagens que compõem o Lote	Número mínimo de embalagens a retirar
001 a 010	01
011 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.

No caso de se retirar de 1 a 4 embalagens, homogeneiza-se o conteúdo das mesmas e retirasse, no mínimo, 100 (cem) frutas ao acaso para serem analisadas. No caso de se retirar 5 ou mais embalagens, coleta-se, no mínimo, 30 frutas de cada, homogeneiza-se e separa-se, ao acaso, no mínimo, 100 (cem) frutas para serem analisadas.

-Quando o lote a ser amostrado for inferior a 100 (cem) frutas, a amostra será o próprio lote.

- O restante das frutas será devolvido ao interessado.

Para verificação da ocorrência de defeitos internos, corta-se, no mínimo, 10% (dez por cento) da amostra a ser analisada.

A verificação da firmeza da polpa da fruta será realizada em pelo menos 5% (cinco por cento) da amostra a ser analisada.

O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir as frutas danificadas em função da análise das mesmas no ato da classificação.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo [de Requisitos Gerais - Item 7](#).

MALTE DE CEVADA ou CEVADA MALTEADA

NCM 1107.10.10

1 - Referências: [IN MAPA Nº 11, de 13/03/2013](#)

2 - Definição: o produto resultante da germinação forçada e controlada, sob condições especiais de umidade e temperatura da cevada do gênero *Hordeum spp.*, e posterior secagem;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MALTE DE CEVADA ou CEVADA MALTEADA

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações de qualidade do malte de cevada referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso do malte de cevada embalado, destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto: tipo.

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a expressão "malte de cevada" seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que caberá ao responsável pelo produto; 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.

A marcação ou rotulagem do malte de cevada importado, embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas acima, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

As informações relativas à marcação ou rotulagem do malte de cevada importado, que não seja destinado diretamente à alimentação humana, deverão ser, no mínimo, as previstas nos incisos I e II do art. 34 da Instrução Normativa nº 11/2013 e deverão constar pelo menos no documento que acompanha o produto.

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 com as exigências previstas em legislação específica.

A informação relativa ao tipo deve ser grafada com a expressão "Tipo Único", sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

A informação relativa ao tipo deve ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, conforme previsto em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O malte de cevada será classificado em Grupos e Tipos

GRUPOS

I - Malte Pilsen:

Produto que durante o processo de malteação mantém a cor original do endosperma da cevada, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação; e

II - Malte Especial:

Qualquer malte que não seja do grupo "Malte Pilsen", independentemente de sua denominação, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação.

Tipo

TIPO PARÂMETROS	ÚNICO	
	Malte Pilsen	Malte Especial
Umidade máxima (%)	8,0	6,0
Peso do Hectolitro mínimo (Kg/hl)	53,0	50,0
Máximo de Impurezas, Matérias Estranhas e Avariados (%)	4,0	2,0

Fora de Tipo

Será considerado como Fora de Tipo o malte de cevada que não atender os limites de tolerâncias estabelecidos na tabela acima identificada.

O malte de cevada enquadrado como Fora de Tipo por não atender os limites de tolerâncias estabelecidos para umidade ou peso do hectolitro poderá ser:

I - Comercializado como se apresenta ou utilizado para processamento, quando for o caso, desde que identificado como "Fora de Tipo"; ou

II - Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo.

O malte de cevada enquadrado como Fora de Tipo por exceder o limite máximo para matéria estranhas, impurezas e avariados não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em Tipo.

O malte de cevada que apresentar insetos vivos ou outras pragas de grãos armazenados não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser expurgado ou submetido à outra forma eficaz de controle antes da sua comercialização.

Desclassificação

Será desclassificado e proibida a sua comercialização e a sua entrada no país, o lote de malte de cevada que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir no artigo 9º da IN MAPA 11/2013.

5 – Amostragem

Na classificação do malte de cevada 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 exigidos pela autoridade fiscalizadora.

A GRANEL

A amostragem em **meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deverá obedecer a seguinte metodologia:

I - 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

II - O total do produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 Kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 Kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em **equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem** deverá obedecer a seguinte metodologia:

I - A coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500g (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, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 Kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 Kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em armazém graneleiro e silo deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

ENSACADO EM FARDOS

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 30g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos em, no mínimo, 4 Kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 Kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

EMPACOTADO

A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - O produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação; e

II - A amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens suficientes para se obter, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas), que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

I - Uma amostra de trabalho 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.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pela fiscalização)

I - Uma amostra de trabalho 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 contraprova;

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.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

MAMÃO

NCM 0807.20.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 4, de 22/01/2010](#)

2 - Definição: o fruto pertencente à espécie *Carica papaya* L.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MAMÃO

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

As especificações de qualidade do mamão referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso do mamão embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) calibre; e
- b) categoria;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a palavra "mamão", 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.

No caso do mamão a granel destinado à venda direta à alimentação humana, as informações previstas no art. 32 do Regulamento Técnico do mamão deverão constar do documento que acompanha o produto.

No caso do mamão a granel no varejo, esse deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a origem e a identificação do produto, por exemplo, mamão solo ou formosa, conforme o caso, que será de responsabilidade do seu detentor.

No caso do mamão importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas acima, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

As informações relativas ao calibre devem ser grafadas com a palavra "Calibre" seguida do código ou do intervalo de peso correspondente, e as informações relativas à categoria deverão ser grafadas por extenso acompanhada do algarismo romano, quando for o caso, podendo a palavra Categoria ser abreviada para "Cat.".

As informações relativas ao calibre e a categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A classificação do mamão é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

O mamão será classificado em Grupos, Calibres e Categorias:

GRUPOS

O mamão, de acordo com a coloração da casca, será classificado nos grupos constantes da tabela 1 a seguir:

Tabela 1 - Grupos do mamão de acordo com a coloração da casca do fruto

Grupo	Coloração da casca do fruto
1	Fruto amadurecendo: aquele que se apresenta mudando de cor, cujos primeiros sinais de amarelecimento não cobrem mais de 15% da casca.
2	Fruto ¼ maduro: aquele que apresenta mais de 15 até 25% da superfície da casca amarelada.
3	Fruto ½ maduro: aquele que apresenta mais de 25 até 50% da superfície da casca amarelada.
4	Fruto ¾ maduro: aquele que apresenta mais de 50 até 75% da superfície da casca amarelada.
5	Fruto maduro: aquele que apresenta mais de 75 até 100% da superfície da casca amarelada.

A classificação em grupos será de caráter informativo devido à evolução natural da coloração da casca após a colheita; essa informação se refere ao grupo que predomina no momento da classificação do produto.

CALIBRE

O mamão, de acordo com o peso dos frutos, será classificado nos calibres constantes da tabela 2 a seguir:

Tabela 2 - Calibres do mamão de acordo com o peso do fruto expresso em gramas.

Código de calibre	Intervalo de peso (g)
0 (zero)	Menor ou igual a 280
280	Maior que 280 até 310
310	Maior que 310 até 340
340	Maior que 340 até 380
380	Maior que 380 até 430
430	Maior que 430 até 500
500	Maior que 500 até 570
570	Maior que 570 até 670
670	Maior que 670 até 800
800	Maior que 800 até 1000
1000	Maior que 1000 até 1300
1300	Maior que 1300 até 1500
1500	Maior que 1500 até 1800
1800	Maior que 1800 até 2300
2300	Maior que 2300

Admite-se em um mesmo lote até 30% de mistura de frutos de diferentes calibres desde que imediatamente superior ou inferior, sendo que acima desse limite o produto será considerado como calibre misturado, podendo ser rebeneficiado ou comercializado como misturado.

O mamão será classificado em categorias de acordo os limites de tolerância estabelecidos nos anexos II e III, descritos abaixo, podendo ainda ser enquadrado como Fora de categoria e Desclassificado.

Anexo II - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria

Defeitos	Categoria Extra ou Cat Extra ¹	Categoria I ou Cat I ²	Categoria II ou Cat II ³	Fora de Categoria
Cicatriz (área total do defeito por fruto)	2%	5%	10%	Maior que 10%
Manchas fisiológicas (área da superfície do fruto atingida)	20%	40%	50%	Maior que 50%
Outras manchas (área da superfície do fruto atingida)	-	10%	20%	Maior que 20%
Pinta Preta (número de ocorrência por fruto)	-	4	30	Maior que 30
Deformação grave (percentual de frutos)	-	-	2	Maior que 2
Formato irregular ou deformação leve (percentual de frutos)	-	5	10	Maior que 10
Queimadura e Fitotoxidez (percentual de frutos)	-	5	10	Maior que 10
Empedramento e Geléia (percentual de frutos)	-	5	10	20
Dano profundo (percentual de frutos)	-	-	5	Maior que 5

Dano mecânico (percentual de frutos)	-	10	20	Maior que 20
Podridão, Passado e Imaturo (percentual de frutos)	-	-	-	5

(1) O mamão da Categoria Extra poderá apresentar até dois defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria Extra.

(2) O mamão da Categoria I poderá apresentar até quatro defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria I.

(3) O mamão da Categoria II poderá apresentar até cinco defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria II.

Anexo III - Tolerância de frutos de categorias distintas, em número de frutos, por categoria, expressa em (%)

Categoria	Tolerância			
	Categoria Extra ou Cat Extra	Categoria I ou Cat I	Categoria II ou Cat II	Fora de Categoria
Categoria Extra ou Cat Extra	*	Até 10%	-	-
Categoria I ou Cat I	*	*	Até 20%	-
Categoria II ou Cat II	*	*	*	Até 10%

Para o mamão comercializado a granel, no varejo, deverão ser observados apenas os seguintes requisitos: máximo de 2% do total dos defeitos podridão, passado e imaturo e máximo de 5% do total dos defeitos dano profundo e empedramento.

- O produto que não atender as tolerâncias estabelecidas acima não poderá ser comercializado como se apresenta devendo ser repassado para enquadramento.
- O repasse do mamão comercializado a granel, no varejo, visando manter os requisitos estabelecidos acima será de responsabilidade do detentor do produto.

O lote de mamão enquadrado como **Fora de Categoria** pode ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou poderá ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em categoria.

Desclassificado: Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o mamão que apresentar uma ou mais das situações indicadas no artigo 9, do Regulamento Técnico do Mamão.

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem do mamão a granel deverá obedecer ao disposto na tabela 4 a seguir:

Peso do lote (kg)	Quantidade mínima a ser amostrada (kg)
Até 200	10
201 a 500	20
501 a 1000	30
1001 a 5000	60
Mais de 5000	100

As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutos, observando o que segue:

I - Quando o total de frutos amostrados for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada, retirando-se frutos do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) frutos;

II - No caso de o lote ser inferior a 100 (cem) frutos, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso de o lote ser superior a 1000 kg (mil quilogramas) e a quantidade amostrada for superior a 100 (cem) frutos, essa deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) frutos.

EMPACOTADO

A amostragem de mamão embalado deverá obedecer ao disposto na tabela 3 a seguir:

Tabela 3 - Amostragem para o mamão embalado

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
Até 100	5
101 a 300	7
301 a 500	9
501 a 1000	10
Mais de 1000	15

As embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutos, observando o que segue:

I - Quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) frutos, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) frutos; e

II - Quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) frutos, a amostra será o próprio lote.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

MAMONA

NCM 1207.9992

1 - Referências: [Port. MA Nº 65, de 16/02/1993](#)

2 - Definição: Entende-se por mamona as bagas provenientes da espécie *Ricinus communis*, L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MAMONA

Fonte: item 2, Anexo V.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As embalagens utilizadas no acondicionamento da mamona poderão ser de material natural, sintético ou qualquer outro material apropriado que tenha sido previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

- Limpeza;
- Resistência;
- Bom estado de conservação e higiene;
- Garantam as qualidades comerciais do produto;
- Atendam as especificações oficiais de acordo com a legislação vigente do INMETRO/MJ, quanto à confecção, às dimensões e capacidade de acondicionamento.

A mamona comercializada no atacado, deverá ser acondicionada em sacos com capacidade e no máximo 50 kg (cinquenta quilogramas) em peso líquido do produto.

As especificações qualitativas do produto, necessárias à marcação ou identificação do lote (atacado) serão retiradas do Certificado de Classificação.

A identificação do lote deve trazer, no mínimo, as seguintes indicações:

- Número do lote;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido;
- Safra do produto (declaração do interessado);
- Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, endereço e número de registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária).

No caso específico de comercialização à granel, em conchas ou em sacos abertos, o produto exposto deve ser identificado e a identificação colocada em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo, as seguintes indicações:

- Produto;
- Tipo;
- Preço de venda;
- Origem, nome e endereço do produtor.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A mamona será classificada em classes e tipos, segundo a sua apresentação e a qualidade respectivamente.

Classes

Selecionada:

Produto que contém no mínimo, 90% de bagas de coloração e tamanho uniformes;

Misturada:

Produto que não se enquadra na classe anterior.

Tipo

MAMONA - LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA - % EM PESO

Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Marinheiros	Ardidos e Rancificados	Defeitos Danificados	Total de Defeitos
1	1,0	4	2	4	8
2	2,0	6	4	7	14
3	5,0	8	6	10	20

Abaixo do Padrão: A mamona que não atender às exigências contidas na tabela acima descrita, será classificada como Abaixo do Padrão.

O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado e cuja identificação esteja colocada em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção.
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo.

Desclassificação:

- Será desclassificada e proibida sua comercialização, a mamona que apresentar:
- Mau estado de conservação.
- Aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação;
- Resíduos de produtos fitossanitários ou contaminantes acima dos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostra será extraída nas seguintes proporções:

Quantidades até 100 t, retira-se 20 kg de amostra.

Quantidades superiores a 100t, retira-se 15 kg para cada série ou fração.

ENSACADA

Por furacão ou calagem ou abertura e despejo dos sacos, sendo os mesmos escolhidos inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínimo de 50 g (cinquenta gramas) de cada saco, obedecendo-se a seguinte intensidade:

nº de sacos do lote	nº mínimo de sacos a amostrar
até 10	todos
11 a 50	10
51 a 100	20
acima de 100	20 + 2% do total de sacos

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pelo interessado ou credenciada)

Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

6- Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

MANGA

NCM 0804.50

1 - Referências: [IN MAPA Nº 38, de 19/12/2012](#)

2 - Definição: a fruta pertencente à espécie *Mangifera indica* L.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MANGA

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

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

No caso da manga embalada para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

Relativas à classificação do produto:

- I - Calibre; e
- II - Categoria.

Relativas ao produto e ao seu responsável:

- I - Denominação de venda do produto (a palavra "manga", seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- II - Identificação da variedade ou da cultivar ou do nome comum da manga, que será de responsabilidade de seu detentor;
- III - identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- IV - Nome empresarial, o registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

No caso da manga a granel destinada à venda direta à alimentação humana, as informações previstas no art. 33 da Instrução Normativa MAPA 38/2012 deverão constar do documento que acompanha o produto.

No caso da manga a granel no varejo, essa deverá ser identificada e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a palavra manga seguida da variedade ou da cultivar ou do nome comum e a origem do produto.

No caso da manga importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas acima, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

As informações relativas ao calibre devem ser grafadas com a palavra "calibre", seguida do número de frutas que totalizarem 6 kg (seis quilos) em peso líquido, e a categoria deve ser grafada com a palavra "categoria", seguida da palavra Extra ou dos algarismos romanos I e II, conforme o caso, podendo a palavra "categoria" ser abreviada para "Cat.".

As informações relativas a calibre e categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A manga será classificada em Grupos, Calibres e Categorias.

GRUPOS

A manga, de acordo com o estágio de maturação, definido em função da coloração da polpa no momento da classificação, será classificada nos grupos a seguir:

I - Creme: quando a polpa apresentar-se completamente creme;

II - Creme amarelo: quando a polpa apresentar-se creme, com uma cor amarela desenvolvendo-se ao redor da semente;

III - Amarelo: quando a polpa apresentar-se amarela em 30% a 60% da fruta e com cor amarela escura ao redor da semente;

IV - Amarelo alaranjado: quando a polpa apresentar-se mais intensamente amarela em mais de 60% da fruta, tornando-se alaranjada ao redor da semente em até 30% da polpa; e

V - Alaranjado: quando a polpa apresentar-se alaranjada em mais de 60% da fruta.

A classificação da manga em grupos será de caráter informativo, se referindo esta informação ao grupo que predomina no momento da classificação do produto.

CALIBRE

Em função do peso das frutas, a manga será classificada em calibres, que corresponde ao número de frutas necessárias para totalizar 6 kg de peso líquido, observando o seguinte:

I - A diferença entre o peso da maior e menor fruta em um mesmo lote, poderá ser de no máximo 25% do peso da maior fruta;

II - O lote cuja diferença entre a maior e a menor fruta analisada, for mais de 25% do peso da maior fruta, será considerado do Calibre Misturado; e

III - o lote de manga considerado do calibre misturado poderá ser comercializado como se apresenta, desde que devidamente identificado como tal, ou rebeneficiado para enquadramento em calibre.

Categorias

A manga será classificada em categorias de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidos nos Anexos I e II, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Categoria ou Desclassificada.

Anexo I - Limites máximos de tolerâncias por categoria.

<i>ENQUADRAMENTO DEFEITO</i>	Extra	Categoria I	Categoria II	Fora de Categoria
Deformação (percentual de frutas)	0	5	10	Maior que 10
Dano mecânico (percentual de frutas)	0	10	20	Maior que 20
Dano profundo (percentual de frutas)	0	0	5	Até 15
Queimadura por sol (percentual de frutas)	0	0	5	Até 10
Dano por inseto (percentual da área atingida)	0	5	10	Até 33
Distúrbio fisiológico (percentual de frutas)	0	5	10	Até 20
Imatura, Passada e Podridão (percentual de frutas)	0	0	2	Até 5
Mancha difusa (percentual da área atingida)	5	15	25	Até 50
Mancha escura (percentual da área atingida)	3	4	5	Até 15
Mancha rugosa (percentual da área atingida)	2	4	6	Até 20
Mancha profunda (percentual da área atingida)	2	3	4	Até 8

Anexo II - Tolerância de frutas de categorias distintas, em número de frutas, por categoria, expressa em (%)

CATEGORIA	TOLERÂNCIA			
	Categoria Extra ou Cat Extra	Categoria I ou Cat I	Categoria II ou Cat II	Fora de Categoria
Categoria Extra ou Cat Extra	*	Até 5%	-	-
Categoria I ou Cat I	*	*	Até 10%	-
Categoria II ou Cat II	*	*	*	Até 10%

* frutas da categoria superior serão consideradas como frutas da categoria especificada.

Para a manga comercializada, a granel, no varejo, deverão ser observados apenas as seguintes tolerâncias: máximo de 2% no total dos defeitos Imatura, Passada e Podridão, 5% de Dano Profundo, 2% de Distúrbio fisiológico e 3% de Mancha profunda:

-O produto que não atender as tolerâncias estabelecidas acima não pode ser comercializado como se apresenta, devendo ser repassado para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerância.

-O repasse da manga comercializada a granel, no varejo, visando manter os requisitos estabelecidos acima será de responsabilidade do detentor do produto.

O lote de manga enquadrado como **Fora de Categoria** poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em categoria.

Desclassificação

Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o lote de manga que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir no Artigo 9º do Regulamento Técnico da Manga.

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem da manga a granel deverá obedecer ao disposto na tabela 2 a seguir:

Tabela 2 - Amostragem para a manga a granel

Peso do lote (kg)	Peso (kg) mínimo a ser retirado, para obtenção da amostra
Até 200	10
201 a 500	20
501 a 1000	30
1001 a 5000	60
Mais de 5000	100

As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, possibilitando a obtenção de uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutas, observando o que segue:

I - Quando o total de frutas amostradas for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada, retirando-se frutas do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, as 100 (cem) frutas;

II - No caso de o lote ser inferior a 100 (cem) frutas, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso de a quantidade de mangas amostrada ser superior a 100 (cem) frutas, a amostra deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) frutas.

EMPACOTADO

A amostragem da manga embalada deverá obedecer ao disposto na tabela 1 a seguir:

Tabela 1 - Amostragem para a manga embalada

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
Até 100	5
101 a 300	7
301 a 500	9
501 a 1.000	10
Mais de 1.000	15

As embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutas, observando o que segue:

I - Quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) frutas, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, as 100 (cem) frutas; e

II - Quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) frutas, a amostra será o próprio lote.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

MILHO

NCM 105.90.10

1 - Referências: [IN MAPA nº 60 de 22/12/2011](#)

2 - Definição: os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MILHO

Fonte: Art. 3º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O milho será classificado em Grupos, Classes e Tipos

GRUPO - DURO

Quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com as características de duro, ou seja, apresentando endosperma predominantemente córneo, exibindo aspecto vítreo; quanto ao formato, considera-se duro o grão que se apresentar predominantemente ovalado e com a coroa convexa e lisa;

GRUPO - DENTADO

Quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com as características de dentado, ou seja, com consistência parcial ou totalmente farinácea; quanto ao formato, considera-se dentado o grão que se apresentar predominantemente dentado com a coroa apresentando uma reentrância acentuada;

GRUPO - SEMIDURO

Quando apresentar o mínimo de 85% em peso de grãos com consistência e formato intermediários entre duro e dentado; e

GRUPO - MISTURADO

Quando não estiver compreendido nos grupos anteriores, especificando-se no documento de classificação as percentagens da mistura de outros grupos.

CLASSES

I - Amarela: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela;

II - Branca: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos brancos; o grão de milho com coloração marfim ou palha será considerado da classe branca;

III - cores: constituída de milho que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos de coloração uniforme, mas diferentes das classes amarela e branca; o grão de milho com ligeira variação na coloração do pericarpo será considerado da cor predominante; e

IV - Misturada: constituída de milho que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

TIPO

Tabela 1 – Limites máximos de tolerância expressos em percentual (%)

Enquadramento	Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto				
	Grãos avariados e Ardidos	Total	Grãos quebrados	Matérias Estranhas e Impurezas	Carunchados
Tipo 1	1,00	6,00	3,00	1,00	2,00
Tipo 2	2,00	10,00	4,00	1,50	3,00
Tipo 3	3,00	15,00	5,00	2,00	4,00
Fora de Tipo	5,00	20,00	Maior que 5,00	Maior que 2,00	8,00

Fora de Tipo:

a) o milho enquadrado como Fora de Tipo por grãos ardidos, total de avariados ou carunchados poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, ou poderá ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo;

b) o milho enquadrado como Fora de Tipo por grãos quebrados ou matérias estranhas e impurezas não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo; e

c) o milho que apresentar insetos vivos ou outras pragas de grãos armazenados não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser expurgado ou submetido à outra forma eficaz de controle antes da sua comercialização;

Desclassificação - Será desclassificado, o milho que apresentar uma ou mais das características indicadas no Artigo 5º, §3º, Inciso II, do Regulamento Técnico do Milho (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem em meios de **transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deve obedecer à seguinte metodologia: a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela 2 desta Instrução Normativa, 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 ponto amostrado, observando-se os seguintes critérios:

Tabela 2 - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote.

Quantidade de produtos 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

O total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em **equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem** deverá obedecer a 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 extraído-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 5000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III - juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

ENSACADO EM FARDOS

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 e deverá obedecer a 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, que deverão ser homogêneos, quarterados e reduzidos em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

I - Uma amostra de trabalho 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.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pela fiscalização)

I - Uma amostra de trabalho 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;

IV - Uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

MILHO PIPOCA

NCM 105.90.14

1 - Referências: [IN MAPA nº61 de 22/12/2011](#); [IN MAPA nº 04 de 26/02/2014](#)

2 - Definição: os grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

MILHO PIPOCA

Fonte: Art. 3º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações de qualidade do milho pipoca referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso do produto embalado e destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto: tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra "milho pipoca" ou "milho de pipoca" ou "milho para pipoca", 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 registro no Cadastro de Pessoa Física (CPF), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

No caso do produto 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, o tipo do produto e a sua origem, nacional ou importado.

As informações relativas à qualidade do milho pipoca a granel são aquelas constantes do Documento de Classificação.

A marcação ou rotulagem do milho pipoca importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das informações contidas acima, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ do importador.

A marcação ou rotulagem 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.

A expressão referente à palavra tipo deve ser grafada por extenso, sendo que o indicativo de tipo deve ser grafado em algarismo arábico ou com a expressão Fora de Tipo, também por extenso, quando for o caso.

O indicativo de tipo deve ser grafado em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o conteúdo líquido previstas em legislação específica.

Não será admitida a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a dúvida ou erro quanto à qualidade do produto.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O milho pipoca será classificado em Classes e Tipos

CLASSES

I - Amarela: constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela;

II - Branca: constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos brancos; o grão de milho pipoca com coloração marfim ou palha será considerado da classe branca;

III - cores: constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos de coloração uniforme, mas diferentes das classes amarela e branca; o grão de milho pipoca com ligeira variação na coloração do pericarpo será considerado da cor predominante; e

IV - Misturada: constituída de milho pipoca que não se enquadra em nenhuma das classes anteriores.

TIPO

Tabela 1 – Milho pipoca - limites de tolerância

Enquadramento	Valor máximo expresso em (%)						Valor mínimo de capacidade de expansão ml/g
	Grãos avariados		Grãos quebrados	Matérias Estranhas e Impurezas		Carunchados	
	Mofados e Ardidos	Total		Insetos Mortos	Total		
Tipo 1	0,20	2,00	2,00	0,30	1,00	1,50	30
Tipo 2	0,40	3,00	2,50	0,30	1,50	2,00	30
Tipo 3	0,60	4,00	3,00	0,30	2,00	2,50	30
Fora de Tipo	1,00	6,00	4,00	0,30	2,50	3,000	Menor que 30

Fora de Tipo:

O milho pipoca enquadrado como Fora de Tipo poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como Fora de Tipo, ou poderá ser rebeneficiado, desdobrado ou recomposto para efeito de enquadramento em tipo;

Desclassificação- Será desclassificado e proibida a sua comercialização e a sua entrada no País o milho pipoca que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir Artigo 5º, §2º, Inciso II, do Regulamento Técnico do Milho Pipoca (verificar Requisitos Gerais – Item 7).

5 – Amostragem

A GRANEL

A amostragem em meios de **transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deve obedecer à seguinte metodologia: a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela 2 desta Instrução Normativa, 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 ponto amostrado, observando-se os seguintes critérios:

Tabela 2 - Número de pontos de coletas de amostra em relação ao tamanho do lote.

Quantidade de produtos 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

O total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A amostragem em **equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem** deverá obedecer a 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, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

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.

ENSACADO EM FARDOS

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, que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pelo interessado ou credenciada)

I - Uma amostra de trabalho 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.

Destinação das amostras para Classificação Vegetal

(realizada pela fiscalização)

I - Uma amostra de trabalho 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;

IV - Uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ÓLEO DE ALGODÃO REFINADO

NCM 1512.29.10

1 - Referências: [IN MAPA nº 49/2006 e Portaria MAPA 418/2022](#)

2 - Definição: óleo refinado obtido de sementes das espécies cultivadas de *Gossypium herbaceum spp.*, por meio de processos tecnológicos adequados (Anexo I, item 2.4).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Óleo de algodão

Fonte: Anexo I, item 7, subitem 7.2.2 e 7.2.2.1.

De acordo com o item 5 o óleo de algodão refinado pode ser comercializado a granel ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

De acordo com o item 7, deve constar a data de envase e prazo de validade.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Parâmetros de Qualidade	Tipo 1	Tipo2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤ 0,20	> 0,20 ≤ 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	*	*
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤ 2,5	> 2,5 ≤ 5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤ 0,50	
Umidade e material volátil (%)	≤ 0,1	
Sabões (mg/kg)	≤ 10,0	
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas	
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto	
Cor	Cor característica do produto.	
Parâmetros de Identidade	Tipo 1	Tipo2
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50	
Densidade Relativa (a 20oC)	≥ 0,918 ≤ 0,926	
Índice de Refração (Raia D a 40oC)	≥ 1,458 ≤ 1,466	
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 189 ≤ 198	
Índice de iodo (Wijs)	≥ 100 ≤ 123	
C < 12	(**)	
C12:0 (%)	≤ 0,2	
C14:0 (%)	≥ 0,6 ≤ 1,0	
C16:0 (%)	≥ 21,4 ≤ 26,4	
C16:1 (%)	≤ 1,2	

C18:0 (%)	$\geq 2,1 \leq 3,3$
C18:1 (%)	$\geq 14,7 \leq 21,7$
C18:2 (%)	$\geq 46,7 \leq 58,2$
C18:3 (%)	$\leq 0,4$
C20:0 (%)	$\geq 0,2 \leq 0,5$
C20:1 (%)	$\leq 0,1$
C22:0 (%)	$\leq 0,6$
C22:1 (%)	$\leq 0,3$
C24:0 (%)	$\leq 0,1$
C24:1 (%)	(**)
(**) - não detectável	

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Tabela 1 e Tabela2

Contaminantes	Limite Máximo	Classificação	
Arsênio, em mg/kg	0,10		-
Chumbo, em mg/kg	0,10		
	-		
	-		
Cádmio, em mg/kg	-		
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-		

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Anexo I, item 4.1; Resolução RDC 42/2013.

5 - Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

PRODUTO EMBALADO

A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

PRODUTO A GRANEL (em tanques ou embalagens acima de 20.000ml)

A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogeneizadas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionados, lacradas, identificadas e autenticadas.

As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais Item 7](#).

No caso de verificação sobre o uso de coadjuvantes, observar o RT para os óleos e gorduras ([RDC Anvisa Nº 149/2017](#)).

Outros regulamentos sobre o tema: [RDC 270/2005](#)

ÓLEO DE CANOLA REFINADO

NCM 1514.19.10

1 - Referências: [IN MAPA nº 49/2006 e Portaria MAPA 418/2022](#)

2 - Definição: óleo refinado obtido de sementes das espécies Brassica campestris L., Brassica napus L. e Brassica juncea L., por meio de processos tecnológicos adequados (Anexo I, item 2.5).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Óleo de canola

Fonte: Anexo I, item 7, subitem 7.2.2 e 7.2.2.1.

De acordo com o item 5 da IN MAPA nº 49/2006 o óleo de canola refinado pode ser comercializado a granel ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

De acordo com o item 7, deve constar a data de envase e prazo de validade.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Parâmetros de Qualidade	Tipo 1	Tipo2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤ 0,20	> 0,20 ≤ 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	*	*
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤ 2,5	> 2,5 ≤ 5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤ 0,50	
Umidade e material volátil (%)	≤ 0,1	
Sabões (mg/kg)	≤ 10,0	
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas	
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto	
Cor	Cor característica do produto.	
Parâmetros de Identidade	Tipo 1	Tipo2
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 2,00	
Densidade Relativa (a 20oC)	≥ 0,914 ≤ 0,920	
Índice de Refração (Raia D a 40oC)	≥ 1,465 ≤ 1,467	
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 182 ≤ 193	
Índice de iodo (Wijs)	≥ 105 ≤ 126	
C < 12	(**)	
C12:0 (%)	(**)	
C14:0 (%)	≤ 0,2	
C16:0 (%)	≥ 2,5 ≤ 7,0	
C16:1 (%)	≤ 0,6	
C18:0 (%)	≥ 0,8 ≤ 3,0	

C18:1 (%)	$\geq 51 \leq 70$
C18:2 (%)	$\geq 15 \leq 30$
C18:3 (%)	$\geq 5,0 \leq 14$
C20:0 (%)	$\geq 0,2 \leq 1,2$
C20:1 (%)	$\geq 0,1 \leq 4,3$
C22:0 (%)	$\leq 0,6$
C22:1 (%)	$\leq 2,0$
C24:0 (%)	$\leq 0,3$
C24:1 (%)	$\leq 0,4$
(**) - não detectável	

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Tabela 1 e Tabela2

Contaminantes	Limite Máximo	Classificação	
Arsênio, em mg/kg	0,10		-
Chumbo, em mg/kg	0,10		
	-		
	-		
Cádmio, em mg/kg	-		
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-		

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Anexo I, item 4.1; Resolução RDC 42/2013.

5 - Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

PRODUTO EMBALADO

A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

PRODUTO A GRANEL (em tanques ou embalagens acima de 20.000ml)

A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogêneas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais Item 7](#).

No caso de verificação sobre o uso de coadjuvantes, observar o RT para os óleos e gorduras ([RDC Anvisa Nº 149/2017](#)).

Outros regulamentos sobre o tema: [RDC 270/2005](#).

ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO

NCM 1512.19.11 e 1512.19.19

1 - Referências: [IN MAPA nº 49/2006](#) e [Portaria MAPA 418/2022](#)

2 - Definição: óleo refinado obtido de sementes da espécie *Helianthus annuus* L., por meio de processos tecnológicos adequados. (Anexo I, item 2.6).

Óleo de girassol com médio teor de ácido oléico: óleo de girassol com teor de C18:1 entre 48,6 e 71,2% e C18:2 entre 19,2 e 41,9%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento. na Tabela 2 do presente Regulamento. (Anexo I, item 2.6.1)

Óleo de girassol com alto teor de ácido oléico: óleo de girassol com teor de C18:1 entre 71,3 e 93,0% e C18:2 entre 0,0 e 19,1%, cuja identidade e perfil de ácidos graxos atenda ao estabelecido na Tabela 2 do presente Regulamento. (Anexo I, item 2.6.2)

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Óleo de girassol

Fonte: Anexo I, item 7, subitem 7.2.2 e 7.2.2.1.

De acordo com o item 5 da IN MAPA nº 49/2006 o óleo de girassol refinado pode ser comercializado a granel ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

De acordo com o item 7, deve constar a data de envase e prazo de validade.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Parâmetros de Qualidade	Tipo 1	Tipo2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤ 0,20	> 0,20 ≤ 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	*	*
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤ 2,5	> 2,5 ≤ 5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤ 0,50	
Umidade e material volátil (%)	≤ 0,1	
Sabões (mg/kg)	≤ 10,0	
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas	
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto	
Cor	Cor característica do produto.	

Parâmetros de Identidade			
Tipo 1 e Tipo 2			
	*	(médio conteúdo de ácido oléico)	(alto conteúdo de ácido oléico)
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5
Densidade Relativa (a 20°C)	≥ 0,918 ≤ 0,923	≥ 0,914 ≤ 0,916	≥ 0,909 ≤ 0,915 (a 25°C)
Índice de Refração (Raia D a 40°C)	≥ 1,461 ≤ 1,468	≥ 1,461 ≤ 1,471 (a 25°C)	≥ 1,467 ≤ 1,471 (a 25°C)
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 188 ≤ 194	≥ 190 ≤ 191	≥ 182 ≤ 194
Índice de iodo (Wijs)	≥ 118,0 ≤ 141,0	≥ 94 ≤ 122	≥ 78 ≤ 90
C < 12	(**)	(**)	(**)
C12:0 (%)	≤ 0,1	(**)	(**)
C14:0 (%)	≤ 0,2	≤ 1	≤ 0,1
C16:0 (%)	≥ 5,0 ≤ 7,6	≥ 4,0 ≤ 5,5	≥ 2,6 ≤ 5,0
C16:1 (%)	≤ 0,3	≤ 0,05	≤ 0,1
C18:0 (%)	≥ 2,7 ≤ 6,5	≥ 2,1 ≤ 5,0	≥ 2,9 ≤ 6,2
C18:1 (%)	≥ 14,0 ≤ 48,5	≥ 48,6 ≤ 71,2	≥ 71,3 ≤ 93,0
C18:2 (%)	≥ 42,0 ≤ 74,0	≥ 19,2 ≤ 41,9	≥ 0,0 ≤ 19,1
C18:3 (%)	≤ 0,3	≤ 0,5	≤ 0,3
C20:0 (%)	≥ 0,1 ≤ 0,5	≥ 0,2 ≤ 0,4	≥ 0,2 ≤ 0,5
C20:1 (%)	≤ 0,3	≥ 0,2 ≤ 0,3	≥ 0,1 ≤ 0,5
C22:0 (%)	≥ 0,3 ≤ 1,5	≥ 0,6 ≤ 1,1	≥ 0,5 ≤ 1,6
C22:1 (%)	≤ 0,3	(**)	≤ 0,3
C24:0 (%)	≤ 0,5	≥ 0,3 ≤ 0,4	≤ 0,5
C24:1 (%)	(**)	(**)	(**)

(*) - óleo de girassol sem alteração no conteúdo de ácido oléico; (**) - não detectável.

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Tabela 1 e Tabela 2

Contaminantes	Limite Máximo	Classificação	
Arsênio, em mg/kg	0,10		-
Chumbo, em mg/kg	0,10		
	-		
	-		
Cádmio, em mg/kg	-		
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-		

5 - Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

PRODUTO EMBALADO

A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

PRODUTO A GRANEL (em tanques ou embalagens acima de 20.000ml)

A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogêneas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais Item 7](#).

No caso de verificação sobre o uso de coadjuvantes, observar o RT para os óleos e gorduras ([RDC Anvisa N° 149/2017](#)).

Outros regulamentos sobre o tema: [RDC 270/2005](#).

OLEO DE MENTA

NCM 3301.25.10

1 - Referências: [Port. MA Nº 271, de 26/04/1976](#)

2 - Definição: do óleo essencial de menta, obtido por destilação a vapor das folhas, flores e ramos de *Mentha arvensis*, L. do óleo desmentolado, do óleo de menta tri-retificado e do mentol cristalizado produtos resultantes de seu desdobramento.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

ÓLEO DE MENTA

Fonte: Art. 1º, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

A embalagem do óleo de menta, do óleo desmentolado e do óleo triretificado, será feita em tambores de ferro galvanizado ou similar, novos ou em perfeito estado de conservação, resistentes, que ofereçam garantia, proteção e segurança, convenientemente limpos, com tampas rosqueadas, localizadas na parte superior, que permitam a aplicação do lacre e respectivo sinete do órgão classificador.

O mentol cristalizado deverá ser embalado em recipiente que esteja protegido internamente, por um saco plástico, impermeável e inerte ao produto, devendo os lotes ser uniformes.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O óleo de menta e os produtos resultantes de seu desdobramento serão classificados, segundo sua apresentação, em classes e estas, segundo a qualidade, em tipos.

Classes

O óleo de menta e os produtos dele resultantes, segundo a apresentação, serão classificados em 4 (quatro) classes:

- a) Óleo bruto de menta (natural)
- b) Óleo desmentolado
- c) Óleo de menta tri-retificado
- d) Mentol cristalizado.

Tipo

O óleo bruto de menta, segundo a qualidade, será classificado em 3 (três) tipos:

TIPO 1 - Será constituído de óleo de menta natural, com teor de mentol total (livre e combinado), acima de 72%, incolor, amarelado ou esverdeado, transparente e com as seguintes características:

- a) Densidade: 20°C de 0,8950 a 0,9050;

b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo de 1,3%;

c) Solubilidade: solúvel a 20°C, na proporção de 1 (um) volume de óleo bruto de menta para 2 (dois) a 4 (quatro) volumes de álcool, a 80%.

TIPO 2 - Será constituído de óleo de menta natural, com teor de mentol total (livre e combinado), acima de 68,0% e até 72,0%, incolor, amarelo ou esverdeado, transparentes com as seguintes características:

a) Densidade: a 20°C de 0,8950 a 0,9050;

b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e posterior secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo 1,30%;

c) Solubilidade: solúvel a 20°C, na proporção de 1 (um) volume de óleo bruto de menta para 2 (dois) a 4 (quatro) volumes de álcool, a 80%.

TIPO 3 - Será constituído de óleo de menta natural, com teor de mentol total (livre e combinado), com mínimo de 65,0% até 68,0%, incolor, amarelado ou esverdeado, transparente e com as seguintes características:

a) Densidade: a 20°C de 0,8950 a 0,9050;

b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e posterior secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo de 1,30%;

c) Solubilidade: solúvel a 20°C, na proporção de 1 (um) volume de óleo para 2 (dois) a 4 (quatro) volumes de álcool a 80%.

§ 1º Tolera-se em qualquer tipo:

a) Substâncias estranhas insolúveis, sedimentadas ou de suspensão, tais como: grãos, folhas, água, ferrugem, argila ou outros quaisquer, no máximo de 0,1%.

b) Ésteres: até o máximo de 14,0%.

§ 2º As substâncias estranhas solúveis, de qualquer natureza, desde que perceptíveis pelos processos comuns de análise, serão consideradas "Adulterantes", desclassificando o produto para efeito de comercialização

Será considerado como Refugo todo óleo de menta natural, que apresente:

a) Coloração estranha ou turvação não removível por decantação ou filtração comum.

b) Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto e prejudicial à sua utilização normal.

c) Teor muito elevado ou muito baixo de alguns de seus componentes naturais, tornando impróprio a sua utilização normal.

O óleo desmentolado natural, segundo a sua qualidade, será classificado em 2 (dois) tipos:

TIPO 1 - Será constituído de óleo desmentolado natural, com teor de mentol total acima de 45% até o máximo de 50%, incolor, amarelado ou esverdeado, transparente e com as seguintes características:

a) Densidade: a 20°C de 0,8940 a 0,9080;

b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo de 3%;

- c) Solubilidade: solúvel a 20°C, na proporção de 1 (um) volume de óleo desmentolado para 2,5 (dois e meio) a 4 (quatro) volumes de álcool, a 80%;
- d) Ésteres até 11%.

TIPO 2 - Será constituído de óleo desmentolado natural, com teor de mentol total no máximo de 45% e no mínimo de 42%, incolor, esverdeado ou amarelado, transparente e com as seguintes características:

- a) Densidade: a 20°C de 0,8950 a 0,9080;
- b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo de 3%;
- c) Solubilidade: solúvel a 20°C, na proporção de 1 (um) volume de óleo desmentolado para 2,5 (dois e meio) a 4 (quatro) volumes de álcool, a 80%;
- d) Ésteres: até 11%.

O óleo de menta tri-retificado, e o óleo desmentolado, purificado por destilação fracionada a vácuo serão classificados segundo a sua qualidade, em um tipo único, com as seguintes características:

- a) Densidade: a 20°C de 0,9800 a 0,9100;
- b) Índice de acidez: máximo de 1%;
- c) Solubilidade: solúvel a 20°C na proporção de 1 (um) volume de óleo triretificado para 2,5 (dois e meio) a 4 (quatro) volumes de álcool, a 80%;
- d) Ésteres: de 5% a 12%;
- e) Mentol total: máximo de 55%.

O mentol cristalizado, é o composto químico definido, obtido de óleo natural de menta, praticamente isento de impurezas, será classificado em um tipo único e identificado pelas seguintes designações:

- a) Grande (big ou large cristal) - É aquela que, em peneiras de furos quadrados, com 2,362 mm de abertura (malha 8TSS), fiquem retidos no mínimo 70% dos cristais.
- b) Médio (medium ou size cristal) - É aquele que, em peneiras de furos quadrados, com 1,168 mm de abertura (malha 14TSS) fiquem retidos no mínimo 70% dos cristais.
- c) Pequeno (small ou size cristal) - É aquele que, em peneiras de furos quadrados, com 0,598 mm de abertura (malha 28TSS) fiquem retidos no mínimo 70% dos cristais.
- d) Pó - É aquele que vazar em peneira de furos quadrados, com 0,598 mm de abertura, (malha 28TSS).

Parágrafo único - O mentol cristalizado, deverá ter as seguintes características:

- a) Ponto de fusão: entre 41°C e 44°C;
- b) Resíduos de volatilização: em banho-maria e secagem durante 1 (uma) hora, a 105°C - máximo 0,05%;
- c) Prova de liquefação: satisfatória

Abaixo Do Padrão

O óleo bruto de menta, o óleo desmentolado, o óleo tri-retificado e o mentol cristalizado, que pelas suas características não se enquadrarem em nenhum dos tipos descritos, serão denominados Abaixo do Padrão.

5 – Amostragem

A retirada de amostra do óleo bruto, do óleo desmentolado e do óleo triretificado, será feita por meio de pipetas ou plástico transparente, que atinjam o fundo do recipiente que contenha tais óleos, obedecendo aos seguintes critérios:

a) Serão retiradas amostras dos recipientes que compuserem o lote, para análise classificadora, na seguinte proporção:

Até 4 volumes – amostra, no mínimo de 1 volume;

De 5 a 8 volumes – amostra, no mínimo de 2 volumes;

De 9 a 15 volumes – amostra, no mínimo de 3 volumes;

De 16 a 20 volumes – amostra, no mínimo de 4 volumes;

De 21 a 30 volumes – amostra, no mínimo de 5 volumes;

De 31 a 50 volumes – amostra, no mínimo de 7 volumes;

De 51 a 100 volumes – amostra, no mínimo de 10 volumes;

De 101 a 200 volumes – amostra, no mínimo de 12 volumes;

De 201 a 300 volumes – amostra, no mínimo de 15 volumes;

b) Verificada a ausência de anormalidades, as amostras serão misturadas em quantidades proporcionais ao conteúdo dos recipientes de origem, a fim de se obter uma amostra geral, que encerre uma média ponderada de todas as características do lote.

c) A amostra após ser homogeneizada, será distribuída em 3 (três) frascos de 100 mililitros, hermeticamente fechados, dos quais, 2 (dois) permanecerão em poder do órgão classificador, para efeito de análise e contraprova, e o terceiro, ficará em poder do interessado.

Os frascos de vidros contendo as amostras dos óleos serão devidamente fechados, lacrados e identificados por um cartão de controle, de tal forma que não exista possibilidade de violação. Nos cartões deverão constar as seguintes referências:

a) Número de ordem da tomada de amostra;

b) Designação do produto e marca;

c) Nome e endereço da parte;

d) Peso da partida ou lote;

e) Procedência ou origem;

f) Data;

g) Assinatura do tomador da amostra;

h) Observação em caso de necessidade.

A retirada de amostra do mentol cristalizado será feita em triplicata, pesando cada uma 50 gramas, obedecidos os critérios adotados no Art. 10, letra “c” e Art. 11 da Portaria MA, 271/1996.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

ÓLEO DE MILHO REFINADO

NCM 1515.29.10 e 1515.29.90

1 - Referências: [IN MAPA nº 49/2006 e Portaria MAPA 418/2022](#)

2 - Definição: óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., por meio de processos tecnológicos adequados. (Anexo I, item 2.7).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Óleo de milho

Fonte: Anexo I, item 7, subitem 7.2.2 e 7.2.2.1.

De acordo com o item 5 o óleo de milho refinado pode ser comercializado a granel ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

De acordo com o item 7, deve constar a data de envase e prazo de validade.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Parâmetros de Qualidade	Tipo 1	Tipo2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤ 0,20	> 0,20 ≤ 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	*	*
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤ 2,5	> 2,5 ≤ 5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤ 0,50	
Umidade e material volátil (%)	≤ 0,1	
Sabões (mg/kg)	≤ 10,0	
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas	
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto	
Cor	Cor característica do produto.	
Parâmetros de Identidade	Tipo 1	Tipo2
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 2,80	
Densidade Relativa (a 20°C)	≥ 0,917 ≤ 0,925	
Índice de Refração (Raia D a 40°C)	≥ 1,465 ≤ 1,468	
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 187 ≤ 195	
Índice de iodo (Wijs)	≥ 103 ≤ 135	
C < 12	(**)	
C12:0 (%)	≤ 0,3	
C14:0 (%)	≤ 0,3	
C16:0 (%)	≥ 8,6 ≤ 16,5	
C16:1 (%)	≤ 0,5	
C18:0 (%)	≤ 3,3	
C18:1 (%)	≥ 20,0 ≤ 42,2	

C18:2 (%)	$\geq 34,0 \leq 65,6$
C18:3 (%)	$\leq 2,0$
C20:0 (%)	$\geq 0,3 \leq 1,0$
C20:1 (%)	$\geq 0,2 \leq 0,6$
C22:0 (%)	$\leq 0,5$
C22:1 (%)	$\leq 0,3$
C24:0 (%)	$\leq 0,5$
C24:1 (%)	(**)
(**) - não detectável	

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Tabela 1 e Tabela2

Contaminantes	Limite Máximo	Classificação	
Arsênio, em mg/kg	0,10		-
Chumbo, em mg/kg	0,10		
	-		
	-		
Cádmio, em mg/kg	-		
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-		

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Anexo I, item 4.1; Resolução RDC 42/2013.

5 - Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

PRODUTO EMBALADO

A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

PRODUTO A GRANEL (em tanques ou embalagens acima de 20.000ml)

A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogeneizadas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4 (quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais Item 7](#).

No caso de verificação sobre o uso de coadjuvantes, observar o RT para os óleos e gorduras ([RDC Anvisa N° 149/2017](#)).

Outros regulamentos sobre o tema: [RDC 270/2005](#)

ÓLEO DE SOJA REFINADO

NCM 1507.90.11 – 1507.90.19

1 - Referências: [IN MAPA nº 49/2006 e Portaria MAPA 418/2022](#)

2 - Definição: óleo de soja refinado obtido dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados (Anexo I, item 2.8).

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

Óleo de soja

Fonte: Anexo I, item 7, subitem 7.2.2 e 7.2.2.1.

De acordo com o item 5 o óleo de soja refinado pode ser comercializado a granel ou embalado.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

De acordo com o item 7, deve constar a data de envase e prazo de validade.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Parâmetros de Qualidade	Tipo 1	Tipo2
Índice de Acidez (mg-KOH/g)	≤ 0,20	> 0,20 ≤ 0,60
Ponto de Fumaça (°C)	≥210	≥ 190
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	≤ 2,5	> 2,5 ≤ 5,0
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (%)	≤ 0,50	
Umidade e material volátil (%)	≤ 0,1	
Sabões (mg/kg)	≤ 10,0	
Aspecto a 25°C	Límpido e isento de impurezas	
Odor e sabor	Odor e sabor característico do produto	
Cor	Cor característica do produto.	
Parâmetros de Identidade	Tipo 1	Tipo2
Matéria Insaponificável (g/100g)	≤ 1,50	
Densidade Relativa (a 20oC)	≥ 0,919 ≤ 0,925	
Índice de Refração (Raia D a 40oC)	≥ 1,466 ≤ 1,470	
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	≥ 189 ≤ 195	
Índice de iodo (Wijs)	≥ 124 ≤ 139	
C < 12	(**)	
C12:0 (%)	≤ 0,1	
C14:0 (%)	≤ 0,2	
C16:0 (%)	≥ 8,0 ≤ 13,5	
C16:1 (%)	≤ 0,2	
C18:0 (%)	≥ 2,0	

	≤ 5,4
C18:1 (%)	≥ 17 ≤ 30
C18:2 (%)	≥ 48 ≤ 59
C18:3 (%)	≥ 3,5 ≤ 8
C20:0 (%)	≥ 0,1 ≤ 0,6
C20:1 (%)	≤ 0,5
C22:0 (%)	≤ 0,7
C22:1 (%)	≤ 0,3
C24:0 (%)	≤ 0,5
C24:1 (%)	(**)
(**) - não detectável	

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Tabela 1 e Tabela2

Contaminantes	Limite Máximo	Classificação	
Arsênio, em mg/kg	0,10		-
Chumbo, em mg/kg	0,10		
	-		
	-		
Cádmio, em mg/kg	-		
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	-		

Fonte: IN MAPA nº 49/2006, Anexo I, item 4.1; Resolução RDC 42/2013.

5 - Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto pela vistoria dos estados das superfícies da embalagem e caixas, para que seja efetuada a coleta de amostra apenas em lote em estado normal de apresentação.

PRODUTO EMBALADO

A amostragem deverá ser realizada coletando-se ao acaso o produto em sua embalagem original, em quantidades representativas do mesmo lote:

Em caso de unidades que apresentem volume líquido menor que 900mL (novecentos mililitros), coleta-se ao acaso número de unidades suficiente para perfazer 4 (quatro) vias de 900mL (novecentos mililitros).

Em caso de unidades que apresentem volume líquido maior que 900mL (novecentos mililitros) até 20.000 mL (vinte mil mililitros), a amostragem deverá ser realizada ao acaso, coletando-se 4 (quatro) unidades que corresponderão às 4 (quatro) vias.

PRODUTO A GRANEL (em tanques ou embalagens acima de 20.000ml)

A amostragem deverá ser realizada retirando-se alíquotas de 500mL (quinhentos mililitros) a cada 1000 toneladas ou fração, que deverão ser juntadas, homogêneas suavemente e transferidas para recipientes apropriados (não absorventes, de cor âmbar, limpos e secos), de modo a resultar no mínimo 4

(quatro) vias da amostra representativa do lote, de no mínimo 900mL (novecentos mililitros) cada.

As amostras extraídas conforme os procedimentos acima descritos deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas.

As vias das amostras coletadas terão a seguinte destinação: 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado, e as demais serão destinadas à Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento.

Atendidas todas as exigências legais relacionadas aos prazos, a quantidade remanescente do processo de amostragem e análise ficará à disposição, por até dez dias corridos, para a retirada pelo embalador ou responsável do produto que se manifestar nesse sentido.

O responsável pela classificação não será obrigado a recompor ou ressarcir as embalagens ou invólucros porventura danificados na execução da classificação.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar o capítulo de [Requisitos Gerais – Item7](#).

No caso de verificação sobre o uso de coadjuvantes, observar o RT para os óleos e gorduras ([RDC Anvisa N° 149/2017](#)).

Outros regulamentos sobre o tema: [RDC 270/2005](#)

PERA

NCM 0808.30.00

1 - Referências: [IN MAPA 03/2006](#)

2 - Definição: a fruta pertencente às cultivares proveniente da espécie *Pyrus* spp.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

PERA

Fonte: Anexo I, item 2.1.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Modo de Apresentação: as formas de apresentação da pêra para comercialização serão:

- Soltas nas caixas, sem bandeja, suporte alveolar ou separador.
- Nas caixas, separadas por bandejas, suporte alveolar ou separador.
- Embaladas em unidades de consumo.
- A granel, somente quando comercializada no varejo.

Rotulagem:

A rotulagem ou marcação, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter ainda, no mínimo, as seguintes informações:

- Relativas à classificação:

- Calibre.

Para as pêras acondicionadas em unidades de consumo (sacos, sacolas ou cartelas), a indicação do calibre poderá ser substituída pela marcação do maior diâmetro equatorial da menor e maior fruta, uma vez obedecidas as tolerâncias referentes a calibres, especificadas nesta Instrução Normativa.

- Categoria.

-Relativas à identificação do produto e seu responsável:

- Cultivar.

- Nome, CNPJ/CPF e endereço do embalador.

- Identificação do lote.

- Data do acondicionamento.

Para produtos importados, deverão ser apresentadas as seguintes informações complementares:

- País de origem.

- Nome, CNPJ/CPF e endereço do importador.

A identificação do lote é de responsabilidade do embalador.

As embalagens devem ser rotuladas ou etiquetadas em lugar de fácil visualização, legível e de difícil remoção.

A rotulagem ou marcação constante das embalagens, deverá assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A pêra será classificada por Calibres e Categorias:

Calibre

Corresponde ao número de frutas contidas na embalagem.

Para as pêras acondicionadas em caixas, admite-se uma amplitude de variação de peso entre as frutas de até 10%, limitada a 5% para mais e para menos, do peso médio das frutas contidas na mesma embalagem.

Para as pêras acondicionadas em unidades de consumo (sacolas, sacos ou cartelas) admite-se uma amplitude de variação total entre a maior e menor fruta, de até 15% do diâmetro equatorial da maior fruta contida na embalagem.

Categorias

Qualquer que seja o calibre a que pertença, a pêra será classificada em 4 (quatro) Categorias, de acordo com as tolerâncias de defeitos, estabelecidos nas Tabelas I e II.

Categoria extra;
Categoria 1 ou I; ou Cat. 1 ou I;
Categoria 2 ou II; ou Cat. 2 ou II;
Categoria 3 ou III; ou Cat. 3 ou III.

Tabela 1 - Limites de defeitos por frutos nas Categorias.

DEFEITOS	Extra	Cat. I	Cat. II	Cat. III
I - DEFEITOS FÍSICOS				
a) Dano por geada - área atingida (%)	0	0	< 5	= 10
b) Queimadura do sol - área atingida (%)	0	= 5	= 10	= 20
c) Lesão cicatrizada leve - área atingida (mm ²)	= 10	= 20	= 30	= 50
d) Lesão cicatrizada grave - área atingida (mm ²)	0	0	= 10	= 30
e) Lesão aberta:				
- área atingida (mm ²)	0	0	= 5 ou 0,5	= 10 ou 1,0
- comprimento - (cm)	0	0,5		
II - DEFEITOS FISIOLÓGICOS				
a) "Bitter pit" - área atingida (mm ²)	0	= 5	= 10	= 20
b) Cortiça - área atingida (mm ²)	0	= 5	= 10	= 20
c) cavidade calcinal parda - área atingida (mm ²)	0	0	= 10	= 30
a) "Russeting" - área da fruta atingida (%)	< 10	= 20	= 30	= 50
III - DEFEITOS PATOLÓGICOS				
a) Mancha de sarna (área atingida em mm ²)	0	= 5	= 10	= 15
a) Mancha de doenças, fuligem ou fitotoxidez - área atingida (mm ²)	0	= 3	= 10	= 20

Para o enquadramento da pêra em categorias, os defeitos serão considerados de acordo com a natureza, causa, número e dimensões.

-Uma pêra Extra poderá admitir somente 1 (um) defeito na fruta, de intensidade enquadrada como Extra.

-Uma pêra de Categoria I poderá admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 1.

-Uma pêra de Categoria 2 poderá admitir até 3 (três) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 2.

-Uma pêra de Categoria 3 poderá admitir até 4 (quatro) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 3.

Os percentuais de frutas de outras Categorias serão limitados da Categoria conforme especificado na Tabela II.

Tabela II - Tolerâncias máximas de mistura de frutas permitidas em percentual.

Categoria do Lote	Categorias das Frutas			
	Extra	Categoria I	Categoria 2	Categoria 3
Extra	(*)	07	03	00
Categoria 1	(*)	(*)	10	03
Categoria 2	(*)	(*)	(*)	17
Categoria 3	(*)	(*)	(*)	(*)

As frutas de Categoria superior encontradas na embalagem, serão consideradas como da Categoria especificada na rotulagem (*).

Na categoria 1 será tolerado até 2% (dois por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

- Que não atendem os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela. I para Categoria 3.
- Que possuem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

Na Categoria 2 será admitido até 3% (três por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

- Que não atendem os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para Categoria 3.
- Que possuem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

As tolerâncias para a Categoria 3 são definidas conforme abaixo especificado:

Será tolerado até 10% (dez por cento) de frutas que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I, para Categoria 3.

Na composição destes 10%, não poderá ser superior a 3% o montante de frutas que apresentarem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

Será considerada **Pêra “Fora de Categoria”** a que apresentar 5 (cinco) ou mais defeitos diferentes, de intensidade da Categoria 3, assim como também, a fruta que apresentar um dos seguintes defeitos evolutivos: Podridão, Congelamento, Desidratação, Degenerescência Interna Severa (independente da causa), Frutas Passadas e Escaldadura e o Dano Interno Causado Por Inseto, ou ainda, aquela que não se enquadrar na Tabela I, deste Regulamento.

Outras Tolerâncias:

Tolera-se, até 5% (cinco por cento), do número de frutas contidas na amostra, cuja resistência de polpa esteja abaixo do mínimo estabelecido na Tabela III ou acima do máximo estabelecido no item 3.2.6.1.1., do Regulamento da Pera.

Tabela III - Resistência de Polpa mínima admitida por cultivar.

Cultivares	Pressão (lbs/pol2)	Cultivar	Pressão (lbs/pol2)
Abate Fetel (= Abbé Fétel)	12	Packham's Triumph	10
Beurre Bosc (= Bosc)	9	Max Red Bartlett (=Red Bartlett)	12
Beurre D'Anjou (= Anjou)	9	Santa Maria	12
Beurre Giffard	8	William's (= Bartlett)	12
Beurre Hardy	8	Winter Bartlett	10
Clapp's Favourite	8	Winter Nelis	10
Conference	12	Outras	10
Chinesas e Japonesas	4		

A resistência de polpa máxima admitida para as cultivares é de 21 lbs/pol2 excetuando para as pêras asiáticas, que é de 10 lbs/pol2.

Não será permitida a mistura de cultivares.

Será classificado como “**Fora de Categoria**” o lote de pêra que não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos neste Regulamento.

O interessado poderá contestar o resultado da classificação, e para isso, terá um prazo de 24 h (vinte e quatro horas) a contar a partir do momento da emissão do respectivo Certificado de Classificação. E, nesse caso, procede-se uma nova amostragem e análise.

Requisitos Gerais:

Para todas as categorias, consideradas as disposições específicas previstas para cada uma e as tolerâncias admitidas, as pêras devem apresentar-se:

- Inteiras;
- Sãs;
- Limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis;
- Praticamente isentas de parasitas;
- Isentas de umidade exterior anormal;
- Praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

Outros Requisitos:

As pêras devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

O lote de Pêra classificado como **Fora de Categoria** não poderá ser comercializado para o consumo *in natura*, podendo o mesmo, ser rebeneficiado, repassado, desdobrado, mesclado ou recomposto e reclassificado, para enquadramento em Categoria, ou destinado à industrialização.

- O rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla ou recomposição é de responsabilidade do detentor do produto.

- Não será permitido o rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla, recomposição ou reclassificação do lote de Pêra que apresentar mais de 10% (dez por cento) de podridão.

- Nas importações, o lote será rechaçado.

- O lote de Pêra classificado como Fora de Categoria e destinado à industrialização deverá ser acompanhado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até seu destino final.

Será considerado **desclassificado**, e proibida a comercialização do lote de Pêra que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

- Podridão acima de 10% (dez por cento) do lote; e

- Odores estranhos ao produto.

Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, independentemente do resultado da classificação.

5 – Amostragem

A amostragem, a conformação da amostra e análise será realizada de acordo com Regulamento Técnico específico. Até a sua conclusão e homologação, aplica-se o que segue:

Tabela I: Tomada de amostra no lote.

Número de Embalagens que Compõem o Lote	Número Mínimo de Embalagens a Retirar
001 a 010	01
011 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

No caso de se retirar de 1 (uma) a 4 (quatro) embalagens, homogeneiza-se o conteúdo das mesmas e retira-se no mínimo 100 (cem) frutas ao acaso para serem analisadas. No caso de se retirar 5 (cinco) ou mais embalagens, coleta-se, no mínimo, 30 (trinta) frutas de cada, homogeneiza-se e separa-se, ao acaso, no mínimo, 100 (cem) frutas para serem analisadas.

-O restante das frutas será devolvido ao interessado.

- Para verificação da ocorrência de defeitos internos, cortase, no mínimo, 10% (dez por cento) da amostra a ser analisada.
- A verificação da firmeza da polpa da fruta será realizada em, no mínimo, 5% (cinco por cento) da amostra a ser analisada.
- O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir as frutas danificadas, em função da análise das mesmas no ato da classificação.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

PIMENTA-DO-REINO

NCM 0904.11.00

1 - Referências: [IN MA N° 10, de 15/05/2006](#)

2 - Definição: grãos provenientes da espécie *Piper nigrum* L.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

PIMENTA-DO-REINO

Fonte: Anexo I, item 2.1

Observar o Capítulo de Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 7.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A pimenta-do-reino será classificada em classes e tipos.

Classes

A pimenta-do-reino, de acordo com a aparência e a cor dos grãos, será classificada em 4 (quatro) classes, abaixo identificadas:

- Pimenta Preta;
- Pimenta Branca;
- Pimenta Verde; e
- Pimenta Vermelha.

Tipos

A pimenta-do-reino, de acordo com o percentual de ocorrência dos fatores de qualidade dos grãos, será classificada em tipos, conforme tabelas I e II do regulamento técnico da Pimenta do Reino.

A pimenta-do-reino, das classes preta e branca, será classificada em 3 (três) tipos conforme as classes denominadas e o percentual de ocorrência dos fatores de qualidade estabelecidos na Tabela I, do regulamento técnico da Pimenta do Reino.

A pimenta-do-reino, das classes verde e vermelha, será classificada em Tipo Único, conforme o percentual de ocorrência dos fatores de qualidade constantes da Tabela II, do regulamento técnico da Pimenta do Reino.

TABELA I - Limites de tolerância dos fatores de qualidade para a pimenta-do-reino preta e pimenta-do-reino branca

Classes	Tipos	Umidade (% Max)	Extrato etéreo (% min)	Impurezas e Matérias Estranhas (% max)	Grãos chochos (% max)	Grãos mofados (% max)	Grãos escurecidos (% max)	Densidade min. (g/l)
Preta	Brasil Asta	14,0	6,75	1,0	2,0	1,0	-	560
	Brasil 1	14,0	6,75	2,0	5,0	2,0	-	540
	Brasil 2	14,0	6,75	5,0	25,0	2,0	-	500
Branca	Brasil Asta	15,0	6,50	0,5	1,0	1,0	5,0	-
	Brasil 1	15,0	6,50	1,0	2,0	2,0	15,0	-
	Brasil 2	15,0	6,50	3,0	4,0	2,0	30,0	-

TABELA II - Limites de tolerância dos fatores de qualidade para a pimenta-do-reino verde e pimenta-do-reino vermelha

Classes	Tipos	Impurezas e Matérias Estranhas (% Max)	Grãos escurecidos (%Max)	pH da Salmoura
Verde	Único	3,0	2,0	3,0 a 3,5
Vermelha	Único	3,0	2,0	3,0 a 3,5

5 – Amostragem

Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anormalidade, tais como presença de insetos vivos ou a ocorrência de quaisquer das características desclassificantes (mau estado de conservação, com aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, entre outras), adotar os procedimentos específicos, previstos no Regulamento técnico da Pimenta do Reino.

A retirada ou extração de amostra em lotes de pimenta-do-reino preta e pimenta-do-reino branca, **ensacada ou a granel**, será efetuada do seguinte modo:

ENSACADA

Pimenta-do-reino ensacada: por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre representando a expressão média do lote, numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco, observando-se o plano de amostragem abaixo:

Tamanho de lote em sacos	Nº mínimo de sacos a serem amostrados
2 a 25	2
26 a 50	3
51 a 90	5
91 a 150	8
151 a 280	13
281 a 500	20

501 a 1.200	32
1.201 a 3.200	50
3.201 a 10.000	80
10.001 a 35.000	125
35.001 a 150.000	200
150.001 a 500.000	315
500.001 ou mais	500

EMBALADA

Considerando-se que o produto empacotado apresenta-se homogêneo, quanto a sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação (mesmo número de lote), será retirado, para fins de amostragem, um número de pacotes suficiente para compor, no mínimo, 3 (três) amostras, com peso de 1kg (um quilograma) cada.

SACOS ALUMINIZADOS E POLIETILENO

Pimenta-do-reino verde e pimenta-do-reino vermelha acondicionada em sacos aluminizados e sacos de polietileno envasados a vácuo: considerando que o produto apresenta-se homogêneo quanto a sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação (mesmo número de lote), será retirado, para fins de amostragem, 1 (uma) unidade do produto, para compor, no mínimo, 3 (três) amostras, com peso de 1kg (um quilograma) cada.

VIDROS, BOMBONAS PLÁSTICAS OU LATAS E METAL

Pimenta-do-reino verde e pimenta-do-reino vermelha acondicionada em vidros, bombonas plásticas ou latas de metal: considerando que o produto apresenta-se homogêneo quanto a sua qualidade, quantidade, apresentação e identificação (mesmo número de lote), será retirado, para fins de amostragem, um número de embalagens suficientes para compor, no mínimo, 3 (três) amostras, com peso de 1kg (um quilograma) cada.

Destinação das amostras:

- Será entregue 1(uma) alíquota para o interessado,
- 2 (duas) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e;
- O restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao proprietário.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: FÉCULA

NCM 1108.14.00

PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: TAPIOCA

NCM 1903.00.00

PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DA MANDIOCA: SAGU

NCM 1106.20.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 23, de 14/12/2005](#); [Orientação polvilho doce e azedo](#); [Orientação sobre definição de tapioca](#)

2 - Definição:

- Fécula é o produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados;
- Tapioca é o produto, produto amiláceo extraído das raízes de mandioca que, conforme processo de fabricação, se apresenta sob forma de grânulos irregulares, poliédricos ou esféricos;
- Sagu (Tapioca pérola ou sagú artificial ou “Pearl” (pérola) tapioca é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

FÉCULA

Fonte: item 2.24, Anexo.

TAPIOCA

Fonte: item 2.25, Anexo.

SAGU

Fonte: item 3.3.2, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem Item 6](#).

O produto amiláceo derivado da raiz da mandioca, quando destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) grupo;
- b) subgrupo, quando for o caso; e
- c) tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto;
- b) razão social do embalador, CNPJ e endereço completo;
- c) lote, contendo a identificação completa, que será de responsabilidade do embalador.

No caso do produto amiláceo derivado da raiz da mandioca a granel, destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações relativas ao grupo, subgrupo (quando for o caso), tipo, identificação do produto e do seu responsável.

Da marcação ou rotulagem do produto amiláceo importado, embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas nos acima, deverá constar ainda as seguintes informações:

- I - País de origem; e
- II - Nome e endereço do importador.

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.

A informação relativa ao Grupo do produto amiláceo deve ser grafada em algarismo romano e por extenso, usando as expressões: Grupo I – Fécula ou Grupo II - Tapioca, conforme o caso.

A informação relativa ao Subgrupo do produto amiláceo deve ser grafada por extenso, conforme o caso, usando as expressões Granulada ou Sagu.

A informação relativa ao Tipo deve ser grafada em algarismos arábicos, usando as expressões: Tipo 1, Tipo 2 ou Tipo 3, conforme o caso; sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

As informações relativas ao grupo, subgrupo e tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação específica.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O produto amiláceo derivado da raiz de mandioca de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado, suas características físicas (granulometria e forma dos grânulos) e sua qualidade será enquadrado em Grupos, Subgrupos e Tipos, conforme o disposto a seguir:

GRUPO

O produto amiláceo derivado da raiz de mandioca de acordo com a tecnologia de fabricação utilizada, será classificado em 2 (dois) Grupos:

- a) Grupo I – Fécula
- b) Grupo II - Tapioca

SUBGRUPO

O produto amiláceo do **Grupo II – Tapioca**, segundo a forma dos grânulos, será classificado em **2 (dois) Subgrupos**:

- a) Tapioca granulada - Tapioca “Flakes granulated” (flocos granulados) tapioca: é o produto sob forma de grânulos, poliédricos irregulares, de diversos tamanhos;
- b) Tapioca pérola ou sagú artificial - “Pearl” (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos.

TIPOS

Os produtos amiláceos derivado da raiz de mandioca do **Grupo I – Fécula**, serão classificados em **3 (três) Tipos** e os do **Grupo II – Tapioca**, em **2 (dois) Tipos**, de acordo com a sua qualidade, em função dos parâmetros e respectivos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1.

Fora de Tipo – Será considerada como Fora de Tipo a Fécula e a Tapioca que não se enquadrarem nos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1.

5 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TABELA 1 – LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA OS PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ DE MANDIOCA.

Grupos Subgrupos Parâmetro/Tipo	I - Fécula			II - Tapioca			
				Granulada		Pérola ou Sagu artificial	
	1	2	3	1	2	1	2
Fator ácido (mL)	4,00	4,50	5,00	*	*	*	*
pH	4,50 a 6,50	4,50 a 6,50	4,50 a 7,00	*	*	*	*
Amido %	> 84,00	> 82,00	> 80,00	*	*	*	*
Cinzas %	< 0,20	< 0,25	< 0,75	< 0,20	< 0,50	< 0,20	< 0,50
Vazamento % abertura (mm)	0,105 99,00	0,105 98,00	0,105 97,00	*	*	*	*
Ponto Rompimento	> 58° < 66°	> 58° < 66°	> 58° < 66°	*	*	*	*
Umidade %	< 14,00	< 14,00	< 14,00	< 15,00	< 15,00	< 15,00	< 15,00
Matérias estranhas ou impurezas %	**	**	**	**	**	**	**
Polpa (mL)				*	*	*	*
Odor	Peculiar			Peculiar			

* - Não se aplica.
** - Isento.

RASPA DE MANDIOCA

NCM 2303.10.00

1 - Referências: [Portaria MA Nº 80, de 20/4/1988](#)

2 - Definição: entende-se por Raspa de Mandioca os pedaços e as fatias da raiz de mandioca, oriunda da planta da família Euforbiácea, espécie *Manihot esculenta*, Crantz, despeliculados ou não, secos ao natural ou artificialmente, podendo se apresentar ainda, sob a forma de pellets

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

RASPA DE MANDIOCA

Fonte: item 2, Anexo I

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem Item 6.](#)

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

A raspa de mandioca será classificada em **Grupos** e **Tipos** conforme o disposto a seguir:

GRUPO

A raspa de mandioca segundo sua apresentação, será ordenada em 02 (dois) grupos, assim denominados:

- Raspa com Casca: é o produto em fatias, pedaços ou pellets, com 5 cm (cinco centímetros) de comprimento máximo, provido de casca da raiz, destinado exclusivamente a ração animal; e
- Raspa sem Casca: é o produto em fatias, pedaços ou pellets, com 5 cm (cinco centímetros) de comprimento máximo, desprovido da casca de raiz e destinado à alimentação humana e animal.

TIPOS

A **Raspa de Mandioca**, segundo a sua qualidade, será classificada em **Tipos**, em função dos parâmetros estabelecidos na Tabela a seguir:

LIMITES DE TOLERÂNCIA PARA A RASPA DE MANDIOCA.					
GRUPOS	RASPA COM CASA			RASPA SEM CASCA	
	CLASSIFICAÇÃO SIMPLIFICADA	CLASSIFICAÇÃO COMPLETA			
PARÂMETRO/TIPO	TIPO ÚNICO	1	2	1	2
Umidade (max) %	14,0	13,0	14,0	13,0	14,0
Materias Estranhas e Impurezas (max) %	2,0	2,0	2,0	1,0	1,0
Total de Avariados: (max) %	18,0	11,0	18,0	11,0	18,0
– Mofados (max) %	6,0	3,0	6,0	3,0	6,0
Fibras (max) %	5,0	3,0	5,0	3,0	3,0
Amido* %	**	70,0	65,0	75,0	70,0
Acidez (max) %	**	2,5	2,5	2,5	2,5
Cinzas (max) %	**	2,0	3,0	2,0	3,0
Odor e coloração	Peculiar	Peculiar		Peculiar	
* - Tolerância mínima					
** - Não se aplica					

Abaixo do Padrão – A raspa de mandioca que pelos seus atributos não se enquadrar em nenhum dos tipos descritos anteriormente, será classificada sob a denominação de Abaixo do Padrão, desde que se apresente em bom estado de conservação.

Desclassificado - Será Desclassificada toda raspa de mandioca que apresente:

- Mau estado de conservação, caracterizado pelo aspecto generalizado de fermentação ou presença de mofo, com micélios aparentes; e
- Presença de corante artificial, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto e prejudicial à sua utilização normal.

(verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

ENSACADO EM ARMAZENS

Durante a formação do lote, a medida em que os sacos forem adentrando no armazém, para cada partida de 5 (cinco) sacos, serão escolhidos a separado 01 (um) saco ao acaso, para dele ser retirada 01 (uma) amostra de aproximadamente 100 (cem) gramas.

GRANEL

A amostragem em veículos (caminhões e vagões) será realizada na descarga do produto, a intervalos constantes de tempo, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que consitui o lote (toneladas)	Quantidade mínima do produto (kg)
Até 15	5,0
Até 30	10,0
Acima de 30	150,0

A amostragem em silos e armazéns graneleiros será efetuada em cada válvula de descarga ou esteira em intervalos constantes de tempo, após a movimentação obrigatória de no mínimo 30 (trinta) minutos, de raspa depositada, devendo ser retirada no mínimo 50 kg de amostra para cada série de 500t ou fração.

Destinação das amostras: as amostras assim extraídas serão homogeneizadas, divididas no máximo em 04 (quatro) partes iguais com o peso mínimo de 250 gramas cada uma, e acondicionadas em embalagens apropriadas que serão devidamente identificadas, lacradas, autenticadas, e, terão a seguinte destinação:

- 3 (três) partes ficarão com o órgão de classificação;
- 1 (uma) parte ficará com o interessado;
- O excedente das amostras coletadas será devolvido ao interessado, ou reposto ao lote.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA

NCM 1404.90.90

1 - Referências: [IN MAPA 34/2004](#)

2 - Definição: entende-se por pó cerífero de carnaúba o produto de coloração branca à pardo acinzentado, que reveste as células epidérmicas da folha da palmeira Carnaúba (*Copernícia cerífera* Mart)

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA

Fonte: Item 2, Anexo.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Na marcação ou rotulagem do pó cerífero de carnaúba, deverão ser observados os seguintes critérios e procedimentos:

- Denominação de venda do produto:

- O produto deverá ser comercializado com as denominações: Pó Cerífero de Carnaúba Tipo A, Pó Cerífero de Carnaúba Tipo B ou Pó Cerífero de Carnaúba Fora de Tipo, podendo ser seguido de uma denominação de fantasia, de fábrica ou de uma marca registrada.

- Identificação da origem:

- Deverá conter o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou titular da marca do produto com endereço completo, Município, Estado e País.
- A origem poderá ser identificada por meio das seguintes expressões: fabricado em..., produto de... ou indústria de....

- Peso líquido: deverá ser observada a legislação específica.

- Identificação do lote:

- Todo lote deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo uma indicação em código ou linguagem clara que permita a sua identificação de forma visível, legível e indelével.

-O lote deverá ser determinado pelo fabricante ou produtor ou titular da marca do produto, segundo os seus critérios.

Para a indicação do lote, poderá ser utilizado um código chave precedido da letra L ou a data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, sempre que as mesmas indiquem, pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

9.5. Prazo de validade:

-O fabricante ou produtor ou titular da marca do produto deverá declarar o prazo segundo a garantia de utilização do produto, indicando o dia, mês e ano, nesta ordem.

- As especificações de qualidade:

-As especificações de qualidade do produto, contidas na marcação ou rotulagem, deverão estar em consonância com o respectivo Certificado de Classificação.

-A expressão qualitativa, referente ao Tipo, deve ser grafada por extenso e acompanhado das letras A e B ou com a expressão Fora de Tipo, também por extenso, quando for o caso.

- O indicativo do Tipo deve ser grafado em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O pó cerífero de carnaúba será classificado em 2 (dois) tipos expressos pelas letras maiúsculas A e B do alfabeto e definidos em função dos parâmetros estabelecidos na Tabela I da IN MAPA 34/2004, observados, ainda, os seguintes critérios de classificação:

-A coloração do pó é estabelecida em função da pigmentação das impurezas.

-A origem do pó é estabelecida em função do local da copa da carnaúba do qual é extraído.

-O rendimento do pó é estabelecido em função do percentual de cera extraído deste.

-A determinação do percentual de cera será efetuada em conformidade com os métodos estabelecidos pela American Wax Importers and Refiners Association Inc. (AMERWAX).

Tipos	Coloração	Umidade e Materiais Voláteis (% máx.)	Impurezas insolúveis (% máx.)	Origem
Olho	Amarela	4	2	Pó de Olho (Tipo A)
Gorda	Marrom escura à Preta	1	2	Pó de Palha (Tipo B)
Arenosa	Cinza	6	2	Pó de Palha (Tipo B)

Fora de Tipo:

Será classificado como Fora de Tipo o pó cerífero de carnaúba que não atender as exigências previstas na Tabela acima.

O pó cerífero de carnaúba classificado como Fora de Tipo poderá ser comercializado como se apresenta, desde que identificado como tal ou rebeneficiado para efeito de enquadramento em tipo

Desclassificação

Será desclassificado o pó cerífero de carnaúba que apresentar uma ou mais das características previstas no item 6, da IN MAPA n° 34/2004.

5 – Amostragem

Na amostragem do pó cerífero de carnaúba, deverão ser observados os seguintes procedimentos:

- A preparação do lote, para ser classificado, deve garantir sempre a uniformidade do mesmo, sendo para isso necessário que não ocorra mistura de pó de origens diferentes.
- A fim de que a amostra possa representar, fielmente, a qualidade do lote, é indispensável que a retirada de sacos para a amostragem seja feita inteiramente ao acaso e em diferentes pontos do lote.
- O número de sacos a ser amostrado deve ser no mínimo em 20% (vinte por cento) do lote, sendo que para cada 5 (cinco) sacos, separa-se 1 (um) ao acaso, retirando-se no mínimo 30g (trinta gramas) de cada saco para posterior homogeneização.
- A quantidade total de amostras retiradas de cada lote não deverá ser inferior a 1,5kg (uma vírgula cinco quilogramas) do produto.
- A quantidade total de amostra retirada de cada lote deverá ser homogeneizada e dividida em 3 (três) partes, cada uma de 0,5kg (meio quilograma), sendo em seguida acondicionadas em embalagens apropriadas, invioláveis e perfeitamente identificadas.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

- Depois de acondicionadas, as amostras serão assim distribuídas:
 - 1 (uma) via para o responsável pelo armazenamento;
 - 1 (uma) que será utilizada para a classificação (pessoa jurídica responsável pela classificação) e;
 - Outra que servirá como contraprova*.

*A amostra de contraprova deverá ser arquivada pela pessoa jurídica responsável pela classificação, por um período correspondente ao tempo de contestação do resultado da classificação, o qual será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da emissão do Certificado de Classificação.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

RESÍDUOS DE ALGODÃO

NCM 5202.99.00

1 – Referências: [Portaria MAPA 55/1990](#)

2 – Definição: entende-se por subprodutos e resíduos de valor econômico do algodão, todo o material resultante dos processos de beneficiamento do algodão em caroço, fiação e tecelagem.

Resíduos de algodão: produtos, ou parte deles, que foram separados no beneficiamento ou no deslintamento ou ainda na indústria de fiação ou tecelagem.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

RESÍDUOS DE ALGODÃO

Fonte: Item 2, Anexo II.

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Os resíduos de algodão deverão se apresentar prensados e enfardados.

O fardo deverá:

- Ser revestido de tela de algodão, nova, limpa e que satisfaça as exigências regulamentares quanto à largura, peso e resistência;
- Ser amarrado com arame ou fitas metálicas novas, admitindo-se o uso de até duas fitas ou arames usados ou emendados, em condições de resistirem aos choques e manipulação.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Segundo a sua procedência, os resíduos e algodão serão classificados segundo as **denominações, Tipos e Classes** incluídos na Tabela 1:

TABELA 1 – PARÂMETROS DE CLASSIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS DE ALGODÃO

DENOMINAÇÃO PRINCIPAL: De acordo com a procedência	DENOMINAÇÃO Secundária	CLASSE	TIPO
Resíduos de beneficiamento	Carimã	-	3 (três) Tipos Observando entre os valores proporcionais no padrão físico, considerando fibras imaturas ou mortas, com entrançamentos ou empastamentos resultantes de defeitos de beneficiamento, com coloração variando do creme ao avermelhado ou acinzentado produzido por agentes físicos e/ou biológicos, com variável quantidade de fragmentos de folhas, sépalas e de outras partes do algodoeiro.
	Piolho	-	-
	Pó de canal	-	-
	Fibilha	-	-
Resíduos de deslinteramento ou piolho de línter	-	-	2 (dois) Tipos Observando entre eles os valores proporcionais no padrão físico, considerando pequenos entrançamentos ou envelamentos de línter em mistura com fragmentos de cascas, de folhas e de outras impurezas na eliminadas durante o deslinteramento, em bom estado e com teor normal de umidade.

DENOMINAÇÃO PRINCIPAL: De acordo com a procedência	DENOMINAÇÃO Secundária	CLASSE	TIPO
Resíduos de fiação	Piolho de abridor	-	2 (dois) Tipos Observando entre eles os valores proporcionais para confecção do padrão físico, considerando pequenos entrançamentos ou enovelamentos de fibras, provenientes de batadura ou limpeza do algodão na fase inicial dos trabalhos de fiação, em mistura com impurezas não eliminadas durante a fase referida ou durante o beneficiamento do resíduo em máquinas apropriadas, em bom estado e com teor normal de umidade.
	Strips de carda ou flats	Strips de flats de tambor	2 (dois) Tipos Observando entre eles os valores proporcionais para confecção do padrão físico, considerando pequenos filamentos ou fibras curtas de algodão, resultantes de operações de cardagem, com pequena quantidade de impurezas e defeitos de beneficiamento, em bom estado e com teor normal de umidade.
		Strips de flats de cilindro	
	Resíduos de cardas	-	Quando se identificar pequeno filamentos ou fibras curtas de algodão, resultantes de operações de cardagem, com maior quantidade de impurezas e defeitos de beneficiamento, em bom estado e com teor normal de umidade.
	Strips de penteadeira	-	Quando se identificar pequenas manchas ou fibras de algodão de aparência flocosa, provenientes de trabalhos executados pela máquina penteadeira, em bom estado, com teor normal de umidade e livre de impurezas.
	Pneumatil ou resíduo de maçarqueira	-	Quando se identificar mechas de algodão, resultantes de operações mecânicas posteriores à cardagem, às vezes frouxas ou soltas, às vezes sob a forma de filamentos, em bom estado, com teor normal de umidade e livre de impurezas.
	Estopa de algodão	Estopa crua	Quando se identificar restos de fios provenientes da última fase do processo de fiação, em bom estado, com teor normal de umidade e livre de impurezas.
		Estopa branca	
		Estopa de cor	
Estopa engomada			
Outros resíduos	Mesclada		
	Pó de canal	-	
	Cascame	-	
Resíduos de tecelagem	-	-	2 (dois) Tipos Observando entre eles os valores proporcionais no padrão físico, considerando pedaços ou retalhos de tecidos resultantes da operação de tecelagem, em bom estado, com teor normal de umidade, isentos de impurezas, devendo a classificação ser completada com indicação da cor. Serão também considerados resíduos de tecelagem a classificação de acordo com sua denominação usual, quaisquer outros resíduos provenientes de operações de tecelagem.

Abaixo do Padrão:

1. Será considerado Abaixo do Padrão, desde que se apresentem bom estado de conservação, os resíduos de algodão que pelos seus atributos de qualidade, não se enquadrarem em nenhum dos tipos descritos.

Desclassificação

1. Serão considerados desclassificados os resíduos de algodão salvos de incêndio.

5 – Amostragem

Retirar-se-á uma só via de cada fardo.

A amostra será retirada dos lados opostos do fardo, entre 3^a (terceira) e 4^a (quarta) fita e deverá pesar 120 g (cento e vinte gramas).

O saquinho de papel que guardará ou a etiqueta que identificará a amostra deverá conter número e peso do respectivo fardo.

No romaneio deverá constar a identificação da razão social da firma e a relação dos fardos em ordem seqüencial de número e respectivo peso bruto.

6 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma.

RESÍDUOS DE SISAL

NCM 5305.00.90

1 - Referências: [Portaria MA Nº 71, de 16/03/1983](#); [Portaria MA Nº 249 de 08/11/1983](#); [Portaria MA 122 de 16/04/1984](#)

2 - Definição: entende-se por Resíduos de Sisal as sobras ou restos provenientes do beneficiamento ou da fiação.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

RESÍDUOS DE SISAL/SOBRAS OU RESTOS DE FIBRA

Fonte: item 5, anexo

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem Item 6](#).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O Resíduos de Sisal serão classificados em:

- **Resíduos de Beneficiamento:** são aqueles provenientes das operações de desfibramento, lavagem, secagem, batidura e seleção de fibras, inclusive aparas resultantes do processo de corte
- **Resíduos de Fiação:** aqueles provenientes da industrialização da fibra

TIPOS/ESPECIFICAÇÃO

Os **Resíduos de Beneficiamento** serão classificados em **Tipos** e os **Resíduos de Fiação** serão especificados, em função dos parâmetros estabelecidos na Tabela a seguir:

PARÂMETROS DE CLASSIFICAÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS RESÍDUOS DE SISAL			
Resíduos de Beneficiamento		Resíduos de Fiação	
São aqueles provenientes das operações de desfibramento, lavagem, secagem, batadura e seleção de fibras, inclusive aparas resultantes do processo de corte		São aqueles provenientes da industrialização da fibra	
Tipo	Características	Especificação	Características
Bucha de 1ª	<ul style="list-style-type: none"> - fibras de coloração creme-clara uniforme; - ótimas condições de conservação; - umidade máxima de 14%; - provenientes das operações de secagem, batadura e seleção, - isentas de matérias estranhas e nós. 	Resíduos de Espalmadeira-Penteadeira (RE)	<ul style="list-style-type: none"> - Constituídos de pó, fibras cortadas e pedaços curtos de fibras que caem durante o processo de estiragem entre os pentes da máquina industrializadora
Bucha de 2ª	<ul style="list-style-type: none"> - fibras de coloração amarelada, pardacenta, avermelhada ou esverdeada; - bom estado de conservação; - umidade máxima de 14%; - provenientes das operações de secagem, batadura e seleção; - isentas de matérias estranhas e nós. 	Resíduos de Passadeira (RP)	<ul style="list-style-type: none"> - Constituídos de pó e de fibras penteadas pela máquina industrializadora e pelo próprio passador;
Bucha de 3ª ou de campo	<ul style="list-style-type: none"> - fibras de coloração amarelada, pardacenta, avermelhada ou esverdeada; - bom estado de conservação; - umidade máxima de 14%; - provenientes da operação de desfibramento das folhas; - tolerância de algumas fibras com fragmentos de folhas e de nós. 	Resíduos de Fiadeira (RF)	<ul style="list-style-type: none"> - Constituídos de pó e de fio retorcido, juntamente com fibras, apresentando-se rígido devido à torção exagerada;
Aparas	<ul style="list-style-type: none"> - Pedacos curtos ou seccionados, inclusive pontas, soltos; - bom estado de conservação; - umidade máxima de 14% - isentos de matérias estranhas, nós e mofo; - tolerância de alguns pedaços de fibras unidas por fragmento ou resto de tecido foliáceo. 	Resíduos de Tosquiadeira (RT)	<ul style="list-style-type: none"> - Constituídos de aparas das pontas de fibras que se projetam para fora dos fios e cordas, com o comprimento de 0,01 m a 0,03 m;
		Resíduos de Trançadeira e Torcedeira de Corda (RTC)	<ul style="list-style-type: none"> - Constituídos de pequenos pedaços de fibras, pontas de cordas e pedaços de cordas com defeitos

5 – Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

SOJA

NCM 1201.90.00

1 - Referências: [IN MAPA 11/2007](#); [IN MAPA 37/2007](#); [IN MAPA 15/2004](#)

2 – Definição: grãos provenientes da espécie *Glycine max* (L) Merrill;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

SOJA

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

No caso do produto embalado para a venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem deverá conter as seguintes informações:

I - Relativas à classificação do produto:

- a) grupo;
- b) classe, que será obrigatória somente quando a soja for considerada da Classe Misturada;
- c) tipo;

II - Relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a palavra "soja" acrescida da marca comercial do produto);
- b) identificação do lote, que será de responsabilidade do interessado;
- c) nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

No caso do produto a granel destinado à venda direta à alimentação humana, esse deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo no mínimo as seguintes informações:

I - Denominação de venda do produto;

II - Grupo;

III - classe, que será obrigatória somente quando a soja for considerada da Classe Misturada;

IV - Tipo.

No caso do produto importado, além das exigências contidas nas acima, deverá apresentar, ainda, as seguintes informações:

I - País de origem;

II - Nome e endereço do importador.

A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas na legislação específica vigente.

A informação qualitativa referente ao Grupo deverá ser grafada com a palavra "Grupo" seguida do algarismo romano e das expressões "soja destinada ao consumo in natura" ou "Soja destinada a outros usos", conforme o caso; a Classe deverá ser grafada por extenso, quando for necessária sua identificação; o Tipo deverá ser grafado com a palavra "Tipo", seguido do algarismo arábico correspondente ou com a expressão "Padrão Básico", onde couber; e, quando a soja não se enquadrar em Tipo ou for Desclassificada, a informação deverá ser grafada com a expressão "Fora de Tipo", ou "Fora do Padrão Básico", ou ainda, "Desclassificada", conforme o caso.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Os requisitos de qualidade da soja serão definidos em Grupos, em função do uso proposto; em Classes, em função da coloração do grão e em Tipos, em função da qualidade de acordo com os percentuais de tolerância estabelecidos nas Tabelas 1 e 2.

De acordo com o uso proposto, a soja será classificada em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

GRUPO I

Soja destinada ao consumo in natura;

GRUPO II

Soja destinada a outros usos.

CLASSES

Amarela: é a constituída de soja que apresenta o tegumento de cor amarela, verde ou pérola, cujo interior se mostra amarelo, amarelado, claro ou esbranquiçado em corte transversal, admitindo-se até 10% (dez por cento) de grãos de outras cores;

Misturada: é aquela que não se enquadra na Classe Amarela.

TIPOS

Grupo I

I - Tabela 1 – Limites máximos de tolerância, expressos em porcentagem, para a soja do Grupo I

Tipo	Avariados, Total de Ardidos e Queimados	Máximo de queimados	Defeitos (% máximo)			Partidos quebrados e Amassados	Matérias Estranhas e Impurezas
			Mofados	Total ⁽¹⁾	Everdeados		
1	1,0	0,3	0,5	4,0	2,0	8,0	1,0
2	2,0	1,0	1,5	6,0	4,0	15,0	1,0

⁽¹⁾ A soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos.

Grupo II

II - Tabela 2 – Limites máximos de tolerância, expressos em percentagem, para a soja do Grupo II

Tipo	Avariados, Total de Ardidos e Queimados	Máximo de queimados	Defeitos (% máximo)			Partidos quebrados e Amassados	Matérias Estranhas e Impurezas
			Mofados	Total ⁽¹⁾	Everdeados		
Padrão Básico	4,0	1,0	6,0	8,0	8,0	30,0	1,0

⁽¹⁾ A soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos.

A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios ao produto.

Os limites e procedimentos a serem adotados quando da verificação da presença de partículas com toxicidade desconhecida deverão ser os dispostos na Instrução Normativa nº 15, de 9 de junho de 2004.

Fora de Tipo:

Será classificado como Fora de Tipo a soja que não atender, em um ou mais aspectos, às especificações de qualidade previstas nas Tabelas 1 e 2, do Capítulo II, do Regulamento Técnico da Soja, para o Tipo 2, na soja do Grupo I e para o Padrão Básico, na soja do Grupo II.

A soja classificada como Fora de Tipo por defeitos graves (queimados, ardidos e mofados) não poderá ser comercializada quando destinada diretamente à alimentação humana, podendo ser rebeneficiada para efeito de enquadramento em tipo quando o somatório do percentual destes defeitos for de até 12% (doze por cento).

A soja classificada como Fora de Tipo por matérias estranhas e impurezas não poderá ser comercializada quando destinada diretamente à alimentação humana, podendo ser rebeneficiada para efeito de enquadramento em Tipo.

A soja classificada como Fora de Tipo por defeitos leves poderá ser:

I - Comercializada como se apresenta, desde que identificada como tal;

II - Rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em tipo.

O lote de soja que apresentar, por quilograma de amostra, duas ou mais bagas de mamona ou outras sementes de espécies tóxicas em seu estado natural deverá obrigatoriamente ser rebeneficiado antes de se proceder à sua classificação

Desclassificação - Será desclassificada e proibida a sua internalização e comercialização, a soja que apresentar uma ou mais das características **indicadas**

no **Artigo 8º** da Instrução Normativa 11/2007 do MAPA (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

5 – Amostragem

A GRANEL

A coleta das amostras em **transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário** deve ser realizada em pontos uniformemente distribuídos no veículo, de maneira aleatória, conforme critérios estabelecidos na Tabela 3 - Número de pontos de coleta de amostras de acordo com o tamanho do lote, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, a seguir:

Tabela 3 – Número de pontos de coleta de amostra de acordo com o tamanho do lote

Quantidade de produtos 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

O total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em 3kg (três quilogramas) para compor, no mínimo, 3 (três) amostras, constituídas de 1kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A coleta das amostras em **equipamentos de movimentação ou grãos em movimento quando das operações de carga, descarga ou transilagem** deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraindo-se, no mínimo, 10kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de 500t (quinhentas toneladas) da quantidade de produto a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal.

§ 1º Os 10kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de 500t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5000t (cinco mil toneladas) do lote.

§ 2º A cada 5000t (cinco mil toneladas), juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas para compor a amostra a ser analisada conforme previsto no § 1º deste artigo, homogeneizar e quartear no mínimo por 3 (três) vezes até obter 3kg (três quilogramas) de produto para compor, no mínimo, as 3 (três) vias de amostras, constituídas de 1kg (um quilograma) cada.

A coleta de amostras em silos e armazéns graneleiros será feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo as instruções para amostragem em equipamento de movimentação previstas acima.

ENSACADO EM FARDOS

A coleta de amostra em **produto ensacado** será feita ao acaso, em no mínimo 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha formadas pelos sacos.

A quantidade mínima de coleta será de 30g (trinta gramas) por saco, até completar no mínimo 5kg (cinco quilogramas) do produto, que deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em 3kg (três quilogramas) para compor, no mínimo, 3 (três) amostras, constituídas de 1kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

EMPACOTADO

Na coleta de amostra em **produto empacotado**, deverá ser retirado um número de pacotes que totalize no mínimo 10kg (dez quilogramas), independentemente do tamanho do lote, uma vez que o produto empacotado apresenta-se homogêneo.

O produto extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a 3kg (três quilogramas) para compor, no mínimo, as 3 (três) amostras, de 1kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao detentor do produto.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pelo interessado ou credenciada)

- 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado;
- As demais vias serão destinadas à Empresa ou Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**

(realizada pela fiscalização)

- 1 (uma) via deverá ser entregue ao interessado;
- As demais vias serão destinadas à Empresa ou Entidade que efetuará a classificação, sendo que uma dessas deverá ficar como contraprova.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

SORGO

NCM 1007.90.00

1 – Referências: [Portaria MA nº 268 de 22/08/1984.](#)

2 – Definição: os grãos provenientes da espécie Sorghum bicolor, (L) Moench;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

SORGO

Fonte: Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

Embalagem

As embalagens, utilizadas no acondicionamento do sorgo, poderão ser de anagem, fibras sintéticas, papel ou qualquer outro material apropriado que garanta a integridade do produto que tenha sido aprovado pelo Ministério da Agricultura.

É obrigatório que as embalagens apresentem as seguintes características:

Limpeza;

Resistência;

Bom estado de conservação e higiene; e

Garantam as qualidades comerciais do produto;

Atendam às especificações oficiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento.

As especificações, quanto à confecção e às dimensões e capacidade das embalagens, permanecem de acordo com as atuais práticas de mercado, até disposições em contrário, a serem baixadas pelo Órgão Oficial responsável.

Marcação

O lote deverá, necessariamente, ser identificado com caracteres legíveis, em lugar de destaque e fácil visualização constando:

Classe;

Tipo;

Peso líquido;

Nome ou número do produtor ou embalador; e

Ano de safra (declarado pelo interessado).

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O sorgo será classificado em classes e tipos segundo sua coloração e sua qualidade, respectivamente:

CLASSE

O sorgo, segundo a coloração dos grãos, será classificado em (5) cinco classes:

Branco: será o sorgo que contenha, no mínimo, 90% em peso, de grãos brancos, com ligeiras manchas coloridas, marfim ou palha;

Amarelo: será o sorgo que contenha, no mínimo, 90% em peso, de grãos amarelos ou rosa-salmão;

Vermelho: será o sorgo que contenha, no mínimo 90% em peso, de grãos vermelhos ou avermelhados;

Castanho: será o sorgo que contenha, no mínimo, 90% em peso, de grãos castanhos claros ou escuros; e

Mesclado: será o sorgo que não se enquadre em nenhuma das classes anteriores, mencionando-se no Certificado de Classificação, as percentagens das classes competentes.

CLASSE	TOLERÂNCIA (percentagem em peso)
I - Branco	10% de outras cores
II - Amarelo	10% de outras cores
III - Vermelho	10% de outras cores
IV - Castanho	10% de outras cores
V - Mesclado	especificar a percentagem de outras classes

TIPOS

Qualquer que seja a classe a que pertença e em função do percentual de ocorrência de grãos Avariados e Carunchados, com Impurezas, Fragmentos e Matérias Estranhas, o sorgo será classificado em 4 (quatro) tipos, expressos por números de 1 (um) a 4 (quatro) e definidos de acordo com os limites máximos de tolerância de defeitos/tipo de produto, que estão estabelecidos no Anexo I:

Limites Máximos de Tolerância de Defeitos/Tipo (Expressos em valores percentuais de peso).

Tipos	Avariados e Carunchados		Impurezas Fragmentos Matérias Estranhas	Umidade
	Total	Máximo de Ardidos e Brotados		
1	8	1	1	13
2	11	3	2	13
3	18	6	4	13
4	27	10	6	13

Observação: Abaixo do Padrão - (AP) - quando os defeitos excederem aos limites máximos de tolerância para o tipo 4 e/ou 13% de umidade.

Abaixo do Padrão: quando o percentual de ocorrência de defeitos exceder aos limites máximos de tolerância especificados no item 4.2. e Anexo I para tipo 4 (quatro), o sorgo será classificado como Abaixo do Padrão, devendo constar obrigatoriamente no Certificado de Classificação os motivos que levaram a esta classificação.

O produto classificado como Abaixo do Padrão poderá ser:

- Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado;
- Rebeneficiado, desdobrado ou recomposto, para efeito de enquadramento em tipo; e
- Reembalado para efeito de atendimento às exigências da norma e considerado impróprio para consumo humano e animal.

Desclassificado: será desclassificado e considerado impróprio para consumo humano e animal o sorgo que comprovadamente apresentar:

- Mau estado de conservação, com aspecto generalizado de mofo e de fermentação.
- Odor estranho de qualquer natureza, tornando impróprio e prejudicial a sua utilização normal.
- Sementes que possam ser prejudiciais à utilização normal do produto.

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostras será efetuado do seguinte modo:

ENSACADO

A retirada da amostra será feita por furação ou calagem, em no mínimo 10% (dez por cento) do lote, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, mas sempre

representando a sua expressão média, numa proporção mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

GRANEL

A amostra será extraída nas seguintes proporções:

Quantidade até 100 t (cem toneladas), retira-se 20 kg (vinte quilogramas).

Quantidades superiores a 100 t (cem toneladas), retira-se 15 kg (quinze quilogramas) para cada série ou fração.

As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo 3 (três) vias, com peso mínimo de 1 kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.

Será entregue 1 (uma) amostra para o interessado, 2 (duas) ficarão com o órgão classificador e o restante será recolocado no lote.

Para efeito de classificação do sorgo será utilizada 1 (uma) amostra, novamente homogeneizada, e da qual deverão ser retirados, no mínimo, 100 g (cem gramas) do produto.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TABACO EM FOLHA BENEFICIADO

NCM 2401.10.10; 2401.10.20; 2401.10.30; 2401.10.40; 2401.20.10; 2401.20.20; 2401.20.30; 2401.20.40; e 2401.30.00

1 – Referências: [Portaria MA nº 16 de 19/01/1982](#) e [Portaria MA nº 69 de 16/03/1982](#).

2 – Definição: Folhas provenientes da espécie *Nicotina tabacum*, L;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TABACO EM FOLHAS BENEFICIADO

Fonte: Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Para atender às exigências de mercados internacionais, o tabaco em folha para cigarros e desfiados de qualquer categoria, quanto ao comprimento, posição, cor e qualidade das folhas, poderá ser caracterizado, além do descrito, por símbolos, números arábicos ou letras.

O tabaco em folha deverá se apresentar em bom estado de conservação, caso contrário, deverá ser submetido a uma segunda secagem, em aparelhos de ressecagem (esterilizador), sem o que não será permitida a sua exportação.

O tabaco em folha será acondicionado em fardos, caixas, barricas, independente do peso e dimensões dos respectivos volumes, mediante o emprego de material que ofereça real garantia de proteção ao produto, facilidade de transporte e de armazenamento.

Os volumes serão identificados com tinta indelével, diretamente ou através de etiquetas, com as seguintes indicações, convenientemente distribuídas, ficando livres as cabeças e uma face do respectivo volume ou receptáculo, destinadas às indicações do importador:

- Marca do exportador;
- BRASIL;
- Ano da safra;
- Categoria;
- Subcategoria;
- Grupo;
- Classe;
- Subclasse;
- Tipo;
- Nome ou marca do importador;
- Peso;
- Número de embarque;
- Marca que o enfiador ou importador julgar necessária.

Verificada qualquer irregularidade contida no curso do enfiamento ou que atente contra os preceitos estabelecidos nas presentes especificações, será todo o

lote examinado, ficando o proprietário, ou quem suas vezes fizer, sujeito ao pagamento das despesas de inspeção e reenfardamento correspondentes.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O tabaco em folha beneficiado para cigarros e desfiados será classificado em categorias, subcategorias, grupos, classes, subclasses e tipos, segundo os processos de cura e beneficiamento, modo de arrumação ou apresentação, comprimento, sua posição na planta, cor e qualidade.

CATEGORIAS

O tabaco em folha, segundo os processos de cura, será classificado em duas categorias, assim denominadas.

TG ou Tabaco de Galpão: constituído de folhas submetidas à cura natural, à sombra ou galpão, incluindo-se, nesta categoria, as variedades de galpão, comum e Burley.

TE ou Tabaco de Estufa: constituído de folhas submetidas à cura artificial, em estufa, incluindo-se as variedades de Amarelinho e Virgínia.

SUBCATEGORIAS

O tabaco de galpão, submetido à fermentação ou esterilização, será classificado em duas subcategorias, e o tabaco de estufa, submetido à esterilização, em uma única subcategoria.

TGF ou Tabaco de Galpão Fermentado: constituído de folhas devidamente fermentadas, após sua cura natural ou em galpão.

TGE ou Tabaco de Galpão Esterilizado: constituído de folhas de tabaco submetidas à esterilização em aparelhos adequados, após sua cura natural ou em galpão.

TEE ou Tabaco de Estufa Esterilizado: constituído de folhas de tabaco submetidas à esterilização em aparelhos adequados, após sua cura em estufas.

GRUPOS

As folhas de tabaco de qualquer categoria, segundo a sua arrumação ou apresentação, serão classificadas em 10 (dez) grupos, assim denominados.

FM – Folhas Manocadas: conjunto de 20 a 25 folhas uniformes, amarradas pelas extremidades dos talos por uma folha, da mesma classificação, formando o que se denomina de manoca.

FS – Folhas Soltas: conjunto de folhas a granel e com talo inteiro.

FC – Folhas Cortadas: conjunto de folhas soltas das quais foi cortada a parte inferior do talo.

FA – Folhas Arrumadas: conjunto de folhas a granel, com talo inteiro, colocadas umas sobre as outras, formando maços uniformes.

FSP – Folhas Soltas Pontas: conjunto de pontas (ápices) de folhas cortadas.

FDS – Folhas Destaladas Soltas: conjunto de folhas a granel das quais foi retirada a nervura principal, manualmente.

FDM – Folhas Destaladas Mecanicamente: conjunto de folhas a granel das quais foi retirada a nervura principal, por processo mecânico.

FDA – Folhas Destaladas Arrumadas: conjunto de folhas a granel das quais foi retirada, manualmente, a nervura principal e colocadas umas sobre as outras, formando maços uniformes.

FSDS – Folhas Semi-Destaladas Soltas: conjunto de folhas a granel das quais foi retirada, manualmente, apenas parte da nervura principal.

FSDA – Folhas Semi-Destaladas Arrumadas: conjunto de folhas a granel das quais foi retirada, manualmente, apenas da nervura principal, e colocadas umas sobre as outras, formando maços uniformes.

CLASSES

As folhas de tabaco de qualquer categoria, quanto à sua posição na planta, dividem-se nas seguintes classes:

X ou Baixeiras: as cinco primeiras folhas, aproximadamente da parte inferior da planta, com textura fina.

C ou Semimeeiras: as folhas situadas no meio superior da planta, com textura média, que seguem as da classe X ou Baixeiras até encontrarem as folhas da classe B ou Meeiras.

B ou Meeiras: as folhas situadas no meio superior da planta, encorpadas, que seguem as da classe C ou Semimeeiras, até encontrarem as folhas de classe T ou Ponteiras.

T ou Ponteiras: as cinco últimas folhas, aproximadamente da parte superior da planta, de textura encorpada.

SUBCLASSES

As folhas de tabaco de galpão, quanto à cor, dividem-se em 5 (cinco) subclasses:

L ou Claro: conjunto de folhas que se caracteriza por uma coloração castanha, acentuadamente clara em ambas as faces.

F ou Amarelo: conjunto de folhas que se caracteriza por uma coloração castanho-clara.

D ou Castanho: conjunto de folhas que se caracteriza por uma coloração castanho-escuro.

G ou Esverdeado: conjunto de folhas que apresenta a cor esverdeada.

K ou Esbranquiçada: conjunto de folhas que apresenta coloração esbranquiçada, acinzentada e/ou queimada pelo sol e/ou manchas características da categoria TE.

As folhas de tabaco de estufa, quando à cor, dividem-se em 5 (cinco) subclasses:

O: constituída de folhas de cor laranja, admitindo-se manchas acastanhadas que ocupam até 50% (cinquenta por cento) de sua superfície.

L: constituída de folhas de cor de limão, admitindo-se manchas acastanhadas que ocupam até 50% (cinquenta por cento) de sua superfície.

R: constituída de folhas nas quais a cor castanho-escuro ocupam mais de 50% (cinquenta por cento) da superfície da folha, podendo chegar até o predomínio total sobre as cores laranja e limão.

G: constituída de folhas que apresentam a cor esverdeada.

K: constituída de folhas que apresentam coloração esbranquiçada, acinzentada e/ou queimada pelo sol, escaldadas ou tostadas por excesso de calor, durante o processo da cura, ou com aroma linóleo.

TIPOS

As folhas de tabaco de qualquer categoria, segundo a sua qualidade, serão classificadas em 3 (três) tipos:

Tipo 1: será o tabaco de excepcional qualidade, constituído de folhas bem maduras, lustrosas, na coloração característica da subclasse, macias ao tato e encorpadas de acordo com a sua classe, ricas em oleosidade (as folhas baixas serão finas e sedosas, as semimeias granuladas como crepe e as meias e pontas bem encorpadas) de aroma agradável, de boa conservação e sanidade, isentas de defeitos, impurezas ou matérias estranhas.

Tipo 2: será o tabaco com todas as características do tipo anterior, sem a qualidade de grau excepcional, com oleosidade média.

Tipo 3: será o tabaco de qualidade inferior, constituído de folhas de pouca elasticidade, de aroma agradável, isentas de impurezas e em boas condições de sanidade, pobres em oleosidade.

Mesclado: quando houver mesclagem de classes, subclasses e/ou tipos, devido à exigência do mercado internacional, deverá ser especificada a classificação predominante no lote.

Fora do Padrão ou "N":

O tabaco em folha que, por suas características, não atingir o enquadramento nas especificações ora estabelecidas ou cujos defeitos só permitam o

aproveitamento parcial, será classificado sob a denominação de “Fora de Padrão” ou “N”.

RESÍDUOS

Os fragmentos ou restos de folhas, em condições normais, serão classificados sob a denominação de resíduos, assim caracterizados:

FS F: fragmentos de folhas soltas, constituídas de fragmentos de folhas a granel, com talo, de tamanho até 6,5 (seis e meio) centímetros quadrados, predominando no mínimo em 80% (oitenta por cento) da unidade embalada.

FDF: fragmentos de folhas soltas destaladas, constituídos de fragmentos de folhas a granel, destaladas, de tamanho não superior a 6,5 (seis e meio) centímetros quadrados.

SC: aparas, constituídas de fragmentos de folhas sem talo, de tamanho não superior a 10 (dez) milímetros quadrados.

ST: talos, constituídos da nervura principal das folhas totalmente despojadas dos respectivos limbos.

STP: talos, constituídos da nervura principal das folhas totalmente despojadas dos respectivos limbos, com comprimento inferior a 2 (dois) centímetros.

PF: pó de fumo, constituído dos resíduos finais provenientes da destala mecânica e que compreende o pó e resíduos de tamanho ínfimo, estes últimos não enquadráveis em SC (aparas).

FRAUDE

Nos casos de fraude e infrações devidamente comprovadas, o infrator, além das despesas decorrentes da movimentação e enfardamento do produto, ficará sujeito, conforme o caso, às penalidades legais.

Considera-se fraude:

- Adição de água e de matérias estranhas;
- Mistura de categorias;
- Formação de lotes de folhas infestadas e não expurgadas.

5 – Amostragem

A retirada das amostras deverá obedecer ao que estabelecer a legislação vigente, observando-se o seguinte:

A retirada, acondicionamento e o transporte das amostras serão levados a efeito mediante auxílio do proprietário, ou quem suas vezes fizer.

A amostra que se destina aos órgãos classificadores e de fiscalização da exportação não poderá exceder a 1 kg (um quilograma) de cada classe do lote.

Serão observadas, na execução de qualquer uma das tarefas a que referem os itens anteriores, as exigências constantes da legislação vigente.

Para cada partida ou lote de tabaco em folha examinado, será emitido um certificado de classificação em modelo oficial e com as indicações indispensáveis à perfeita identificação da mercadoria.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TABACO EM FOLHA CURADO

NCM 2401.10.10; 2401.10.20; 2401.10.30; 2401.10.40; e2401.30.00

1 – Referências: [IN MAPA nº 10 de 13/04/2007](#).

2 – Definição: o fumo em folha proveniente da espécie Nicotina Tabacum L., submetido à cura artificial ou natural.;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TABACO EM FOLHAS CURADO

Fonte: Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

As especificações de qualidade do produto contidos na marcação ou rotulagem, deverão estar em consonância com o respectivo Certificado de Classificação.

A marcação ou rotulagem deverá conter as seguintes informações.

- Relativas ao produto e seu responsável:
- Nome ou razão social, CNPJ, endereço do embalador/ enfardador.
- País de origem, quando for o caso.
- Zona de produção.

Relativas à classificação do produto:

- Variedade.
- Classificação - Grupo, subgrupo, classe, subclasse, tipo e subtipo.
- Identificação do fardo/lote, sendo de responsabilidade do enfardador.
- Conteúdo líquido.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O Tabaco em Folha Curado será classificado em grupos, subgrupos, classes, subclasses, tipos e subtipos, segundo o seu preparo, sua apresentação e arrumação, sua posição nas plantas, cor das folhas e sua qualidade, respectivamente.

GRUPO

O Tabaco em Folha Curado, segundo o seu preparo e/ou processo de cura, será classificado em 2 (dois) grupos:

Tabaco de Estufa (TE) - Tabaco em folha submetido à cura (secagem) em estufas, com temperatura e umidade controladas (Flue Cured), incluindo-se neste grupo todas as cultivares das variedades de Virgínia.

Tabaco de Galpão (TG) - Tabaco em folha submetido à cura (secagem) natural, à sombra ou em galpões (Air Cured), incluindo-se neste grupo todas as variedades de Burley, Comum e Maryland.

SUBGRUPO

O Tabaco em Folha Curado, independente do grupo a que pertencem, será classificado, segundo a sua apresentação e arrumação, em 2 (dois) subgrupos:

Folhas Manocadas (FM) - Conjunto de folhas com no máximo 4,0cm de diâmetro, cujas folhas se encontram juntadas e amarradas pela extremidade dos talos por uma folha da mesma classificação, devendo ser uniformes quanto ao tamanho, posição na planta, cor e qualidade.

Folhas Soltas (FS) - Conjunto de folhas a granel e com talo inteiro, devendo ser uniformes quanto ao tamanho, posição na planta, cor e qualidade.

CLASSE

O Tabaco em Folha Curado, independente do grupo e subgrupo a que pertence, será classificado, segundo a posição nas plantas, em 4 (quatro) classes:

"X" ou Baixeiras - Folhas situadas na parte inferior da planta sendo as primeiras de baixo para cima, cuja textura laminar é fina, formato mais arredondado e, com espessura do talo e nervuras mais finas.

"C" ou Semimeeiras - Folhas situadas no meio inferior da planta, de textura laminar média, formato arredondado a oval e, com espessura média do talo e nervuras.

"B" ou Meeiras - Folhas situadas no meio superior da planta, de textura laminar média a encorpada, formato oval e, com espessura média a encorpada do talo e nervuras.

"T" ou Ponteiras - Folhas situadas na parte superior da planta sendo as últimas folhas, de textura laminar média a encorpada ou grossa, formato lanceolado e, com espessura média a encorpada ou grossa do talo e nervuras.

SUBCLASSE

O Tabaco em Folha Curado, do Grupo TE, segundo a cor das folhas, será classificado em 3 (três) subclasses designadas por letras.

Fumo "O" - Constituída de folhas de cor laranja, admitindo-se manchas acastanhadas que ocupem até 50% de sua superfície.

Fumo "R" - Constituída de folhas em que a cor castanho claro a castanho escuro ocupe mais de 50% da superfície da folha, podendo chegar ao predomínio total sobre as cores laranja e limão.

Fumo "L" - Constituída de folhas de cor limão, admitindo-se manchas acastanhadas que ocupem até 50% de sua superfície.

O Tabaco em Folha Curado, do Grupo TG, segundo a cor das folhas, será classificado em apenas 1 (uma) subclasse.

Fumo "L" - Constituída de folhas de cor castanho claro, separando-as daquelas que possuem a coloração castanho escuro.

TIPO

As folhas de tabaco curado, dos grupos TE e TG, segundo a sua qualidade, serão classificados em 3 (três) tipos:

TIPO "1" ou PRIMEIRA - Constituído de folhas maduras, com boa granulosidade e elasticidade, com textura de acordo com sua posição na planta e cor de forte intensidade.

TIPO "2" ou SEGUNDA - Constituído de folhas maduras, de granulosidade e elasticidade moderada, com textura de acordo com sua posição na planta e cor de intensidade moderada.

TIPO "3" ou TERCEIRA - Constituído de folhas não maduras a passadas de maduras, de granulosidade e elasticidade mínimas, com textura de acordo com sua posição na planta e cor de fraca intensidade.

A subclasse "L" do Grupo "TE", segundo sua qualidade, será classificado em 2 tipos, sendo que as folhas de fumo com características descritas no item 4.5.1.3 serão classificados no Tipo "2".

Para qualquer dos tipos acima especificados em cada grupo, será obrigatório que as folhas tenham aroma agradável, estejam em bom estado de conservação e sanidade, com teor de umidade máximo de 17% (dezessete por cento) e isentas de impurezas, matérias estranhas e contaminantes.

Nos Tipos "2" e "3" dos grupos TG e TE, e no tipo 2, da subclasse L, do grupo TE será tolerada a presença de folhas com até 20% (vinte por cento) de sua superfície, isoladamente ou em conjunto, com coloração esbranquiçada ou pálida, acinzentada, descorada ou queimada pelo sol, escaldada na estufa, carijós, pretas e, com até 10% (dez por cento) de sua superfície, avermelhada ou tostada por excesso de calor durante o processo de cura.

MISTURA

Admite-se até 10% de mistura de classes e subclasses isoladas ou cumulativamente, bem como 10% de mistura de tipo do Tabaco em Folha Curado, tanto nos grupos TE como TG, desde que em todos os casos a mistura seja constituída de folhas pertencentes às classes e subclasses ou tipos imediatamente superior ou inferior.

No caso de folhas de características medianas, que se confundem e podem ser enquadradas em duas classificações aproximadas, quanto às classes, subclasses e tipos, prevalecerá a de melhor qualidade.

SUBTIPO

O Tabaco em Folha Curado pertencente ao grupo TE, dos tipos 2 e 3, será classificado em 4 (quatro) subtipos.

Subtipo "K" - Constituído de folhas que apresentam em sua superfície, isoladamente ou em conjunto, com predoninância de até 50% de incidência, coloração esbranquiçada ou pálida, acinzentada, carijó, descorada ou queimada pelo sol, escaldada na estufa ou tostada por excesso de calor durante o processo de cura, com aroma linóleo, serão separadas apenas por classe (posição na planta).

Subtipo "G2" - Constituído de folhas com características de tabaco maduro, que no processo de cura secaram com manchas esverdeadas, excluída a coloração verde capim, independente da classe ou subclasse.

Subtipo "G3" - Constituído de folhas com características de tabaco imaturo, que no processo de cura secaram com manchas esverdeadas, excluída a coloração verde capim, independente da classe e subclasse.

Subtipo "N" - Constituído de folhas que apresentam em sua superfície, isoladamente ou em conjunto, com predoninância de mais de 50% de incidência, coloração acinzentada, carijó, escaldadas na estufa, avermelhadas por excesso de calor durante o processo de cura, queimadas pelo sol, ardidadas e pretas quebradiças, isentas de matérias estranhas e impurezas, desde que apresentem bom estado de conservação e sanidade.

O Tabaco em Folha Curado pertencente ao grupo TG, será classificado em 2 (dois) subtipos.

SUBTIPO "K" - Constituído de folhas das classes X, C, B e T que apresentam em sua superfície, isoladamente ou em conjunto e com predominância de até 50%, coloração esbranquiçada ou pálida, acinzentada, descorada ou queimada pelo sol, considerando o estabelecido no item 4.5.3.

Subtipo "G" - Constituído de folhas que apresentam coloração esverdeada, excluída a coloração verde capim.

Subtipo "N" - Constituído de folhas das classes X, C, B e T que apresentam em sua superfície, isoladamente ou em conjunto, com predoninância de mais de 50% de incidência, coloração acinzentada, descorada ou queimada pelo sol, isentas de matérias estranhas e impurezas, desde que apresentem bom estado de conservação e sanidade.

FORA DE TIPO

As folhas de tabaco curado, que pelas suas características ou atributos qualitativos não se enquadrarem em nenhum dos tipos e subtipos descritos, serão denominadas como Fora de Tipo (FT), desde que apresentem bom estado de

conservação e sanidade, que tenha o máximo 17% (dezessete por cento) de umidade e estejam isentas de matérias estranhas e contaminantes, podendo ser rebeneficiado para reenquadramento no presente regulamento.

RESÍDUOS

Os fragmentos de lâminas e de talos de tabaco curado, e folhas com até 20% de aproveitamento, do grupo TE, oriundos de qualquer posição da planta, em condições normais de umidade e sanidade, isentos de matérias estranhas, impurezas e contaminantes, serão classificados como resíduos, assim denominados:

"SC" - Constituído de fragmentos de lâminas maiores que 1,56 cm², isentos de talos.

"ST" - Constituído de fragmentos de talos com mais de 4 cm de comprimento.

UMIDADE

Independente do Grupo, o percentual máximo de umidade será de 17% (dezessete por cento).

O produto com % superior ao limite máximo estabelecido no item 4.10.1, poderá ser rebeneficiado ou comercializado como tal.

MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS E CONTAMINANTES

Não será tolerada no produto, presença de matérias estranhas, impurezas e contaminantes de qualquer origem ou espécie.

DESCLASSIFICAÇÃO

Será desclassificado e proibida a sua internalização e comercialização, o tabaco em folha curado apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo:

- Mau estado de conservação.
- Mais de 20% (vinte por cento) de folhas ardidas.
- Folhas mofadas, podres e folhas com talos não bem curados.
- Folhas de brotos que, pelas suas características, não se enquadram em nenhum dos tipos e subtipos descritos.
- Folhas umedecidas propositadamente.
- Folhas torradas por excesso de calor no processo de cura.
- Folhas com coloração verde capim.
- Sinais evidentes de aplicação excessiva de defensivos agrícolas no tabaco ou, terem sido usados no tratamento defensivos ou produtos químicos proibidos pela legislação vigente.
- Fragmentos de lâminas e talos com dimensões aquém das constantes nos subitens 4.9.1.1 e 4.9.1.2.
- Sinais evidentes de contaminação do tabaco (contaminantes absorvidos ou impregnados).

ANEXO III

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DO TABACO		
Virginia	Burley/Maryland	Comum
TO 1	T 1	T 2
TO 2	T 1 L	T 2 L
TO 3	T 2	TK
TR 1	T 2 L	B 2
TR 2	T 3	B 2 L
TR 3	T 3 L	B 3
TL 1	TK	B 3 L
TL 2	B 1	B K
TK	B 1 L	C 2
BO 1	B 2	C 2 L
BO 2	B 2 L	C 3
BO 3	B 3	C 3 L
BR 1	B 3 L	CK
BR 2	B K	X 2
BR 3	C 1	X 2 L
BL 1	C 1 L	XK
BL 2	C 2	N
BK	C 2 L	G
CO 1	C 3	
CO 2	C 3 L	
CO 3	CK	
CR 1	X 1	
CR 2	X 1 L	
CR 3	X 2	
CL 1	X 2 L	
CL 2	X 3	
CK	X 3 L	
XO 1	XK	
XO 2	N	
XO 3	G	
XR 1		
XR 2		
XR 3		
XL 1		
XL 2		
XK		
G 2		
G 3		
N		
SC		
ST		
41	30	18

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostras, destinadas à classificação, será de maneira que representem, com fidelidade, as características do produto contido no lote, na proporção de 1 (uma) manoca para cada 10 kg (dez quilos) de produto, quando se tratar do subgrupo FM (folhas manocadas), e com peso mínimo de 2 kg (dois quilos) para cada 100 kg (cem quilos) ou fração, quando se tratar do subgrupo FS (folhas soltas).

A amostra não poderá ser inferior a 3 (três) manocas, quando se tratar do subgrupo FM (folhas manocadas).

Após classificadas, as amostras deverão receber etiquetas contendo todos os elementos necessários para a sua perfeita identificação.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TABACO ORIENTAL

NCM 2401.10.10; e 2401.10.20

1 – Referências: [Portaria MA nº 64 de 16/02/1993.](#)

2 – Definição: o fumo em folha com as características inerentes ao Nicotiana tabacum L., aromático;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TABACO ORIENTAL

Fonte: Item 2.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6.](#)

O tabaco em folha oriental cru (TOC), deve ser embalado em fardos com até 35 kg (trinta e cinco quilogramas), envolvidos em aniagem nos quatro lados para que ofereça proteção ao produto e facilidade no transporte e armazenamento.

A identificação do tabaco oriental cru poderá ser com tinta indelével sobre a aniagem, ou através de etiqueta afixada no fardo, com as seguintes indicações mínimas:

- Nome e endereço do produto;
- Nome e endereço do destinatário;
- Grupo;
- Classe e tipo;
- Peso bruto e peso líquido.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O tabaco em folha oriental será classificado em grupos, subgrupos, classes e tipos, segundo o seu preparo, sua apresentação e arrumação, a posição de suas folhas no pé ou o tipo de mescla e a sua qualidade respectivamente.

GRUPO

O tabaco em folha oriental, segundo a forma de preparo, será classificado em 2 (dois) grupos:

Tabaco Oriental Cru (TOC): tabaco em folha oriental submetido a secagem natural ao sol (sun cured).

Tabaco Oriental Fermentado (TOF): tabaco em folha oriental que após a secagem natural ao sol (Sun Cured), foi submetido ao processo de envelhecimento ou cura.

SUBGRUPO

O tabaco oriental cru (TOC) e o tabaco oriental fermentado (TOF), segundo sua apresentação e arrumação, serão ordenados em subgrupos:

Subgrupo do Tabaco Oriental Cru

Folhas Enfichadas (FE): conjunto de folhas com aproximadamente 300 unidades, da mesma classificação, justapostas e trespassadas por barbante, cujas extremidades se encontram amarradas.

Subgrupo do Tabaco Oriental Fermentado

Folhas Soltas (FS): Conjunto de folhas a granel, da mesma classificação, isentas de matérias estranhas que impossibilitem sua utilização normal.

CLASSE

O tabaco oriental cru e o tabaco oriental fermentado serão distribuídos em classes assim definidas:

Classes do Tabaco Oriental Cru: o tabaco oriental cru, quanto a posição da folha no pé, será classificado em 5 (cinco) classes:

S ou Sapata: as três primeiras folhas, aproximadamente, da parte inferior da planta, de textura fina.

X ou Baixeiras: as quatro folhas, aproximadamente, imediatamente superiores à posição S ou Sapata.

C ou Meeiras: as dez folhas, aproximadamente, no meio da planta, de textura média, que se seguem à posição X ou Baixeiras, até encontrar as folhas da posição B ou alto meio pé.

B ou Alto Meio Pé: as seis folhas imediatamente superiores à posição C, com textura mais grossa que a classe C ou meeiras, até encontrar as ponteiras.

T ou Ponteiras: as dez últimas folhas, aproximadamente, da parte superior da planta, de textura grossa.

Para qualquer das classes acima especificadas, será obrigatória uma uniformidade de 90% (noventa por cento), admitindo-se até 10% (dez por cento) de mistura, desde que sejam de folhas de classificação aproximada.

Classes do Tabaco Oriental Fermentado:

O tabaco oriental fermentado, conforme a mesclagem de folhas oriundas de diversas posições no pé, admite-se 4 (quatro) classes:

AG: folhas inteiras, de excepcional qualidade, oriundas das partes mais altas do pé (correspondente às posições C, B e T);

BG: folhas inteiras, de melhor e média qualidade, oriundas das partes mais baixas da planta (corresponde às posições S e X), ou as de qualidade média a inferior, oriundas das partes mais altas da planta (posição C, B e T);

K (Kappa): folhas de qualidade abaixo da média e corresponde a qualquer posição na planta (S, X, C, B e T);

KK (Dupla Kappa): folhas de tabaco oriental abaixo do padrão (“N”), oriundas do TOC, de tamanho superior a 20 cm (vinte centímetros), e/ou coloração muito escura, textura e/ou coloração impróprias ao fumo em folha seco ao sol, desde que mantenha o grau máximo de umidade de 16% (dezesesseis por cento), seja isento de impurezas e materiais estranhos ao produto e esteja em bom estado de conservação.

TIPOS

O tabaco em folha oriental, qualquer que seja o grupo, subgrupo ou classe a que pertencer, será classificado segundo a sua qualidade, em 3 (três) tipos:

Tipo 1 ou Primeira: constituído de folhas maduras, colhidas no ponto exato, encorpadas de acordo com a posição na planta, macias ao tato, de coloração amarelo laranja, com tonalidade esverdeada, aroma intensamente característico, grau de umidade máximo de 16% (dezesesseis por cento), comprimento máximo de 16 cm (dezesesseis centímetros), ricas em oleosidade, admitindo o máximo de 10% (dez por cento) de suas superfícies com manchas, isentas de impurezas e materiais estranhos e em bom estado de conservação.

Tipo 2 ou Segunda: constituído de folhas maduras, porém não colhidas no ponto exato, encorpadas de acordo com a sua posição na planta, macias ao tato, de coloração amarela e amarelo-pálido ou amarelo-esverdeado, aroma característico, grau de umidade máximo de 16% (dezesesseis por cento), comprimento máximo de 18 cm (dezoito centímetros), brilho e oleosidade moderados, admitindo o máximo de 25% (vinte e cinco por cento) de suas superfícies com manchas, isentas de impurezas e materiais estranhos e em bom estado de conservação.

Tipo 3 ou Terceira: constituído de folhas imaturas ou passadas de madura, de corpo médio ou fino, conforme a sua posição na planta, palhentas, de coloração castanha, castanho-escuro ou castanho-esverdeado, aroma levemente característico, grau de umidade máximo de 16% (dezesesseis por cento), comprimento máximo de 20 cm (vinte centímetros), com máximo de 50% (cinquenta por cento) de suas superfícies com manchas, isentas de impurezas e materiais estranhos e em bom estado de conservação.

Para qualquer dos tipos acima especificados, admite-se uma mistura não superior a 10% (dez por cento), desde que seja de classificação aproximada.

Abaixo do Padrão

O tabaco em folha oriental que, por seus atributos qualitativos não se enquadrar nas especificações estabelecidas em 3.3. e 3.4., será classificado como Abaixo do Padrão, caracterizado e denominado conforme segue:

N ou Abaixo do Padrão: produto constituído de folhas de tabaco oriental, de tamanho superior a 20 cm (vinte centímetros) e/ou coloração muito escura, textura e ou coloração impróprias ao fumo seco ao sol, desde que mantenha o grau máximo de umidade de 16% (dezesesseis por cento), seja isento de impurezas e materiais estranhos ao produto e esteja em bom estado de conservação.

RESÍDUOS (TOF)

Os fragmentos ou restos de folhas de tabaco oriental fermentado, em condições normais de umidade e conservação, isentos de materiais estranhos e impurezas, serão classificados sob a denominação de resíduos, assim caracterizados:

SC: fragmentos de lâmina sem talo, de tamanho não superior a 10 mm² (dez milímetros quadrados) e nem inferior a 4 mm² (quatro milímetros quadrados).

DESCCLASSIFICAÇÃO

Será desclassificado todo o tabaco oriental que apresentar:

- Mau estado de conservação;
- Folhas ardidas, mofadas, podres ou com talo não seco;
- Folhas umedecidas propositadamente;
- Sinais evidentes de adição de areia e outros materiais estranhos;
- Folhas de coloração verde-capim;
- Sinais de aplicação excessiva de defensivos agrícolas, ou evidências de tratamento com defensivos ou qualquer produto proibido pela legislação vigente;
- Folhas que não secaram enfichadas;
- Fragmentos de lâmina e/ou talos fora das especificações previstos no item 3.6. para resíduos (TOF).

O tabaco em folha desclassificado deverá retornar a sua origem na mesma forma apresentada para a comercialização, devidamente identificado, não sendo permitida a sua comercialização ou utilização nessas condições.

FRAUDE

Considerar-se-á fraude toda alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, na marcação, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto entre outras:

- Adição de água ou de materiais estranhos;

- Mistura de classes e tipos fora do permitido nesta norma;
- Troca ou substituição de grupo, classe e tipo;
- Formação de lotes de tabaco com folhas infestadas e não expurgadas.

Verificada qualquer irregularidade na comercialização interna, que atente contra o estabelecido na presente norma, todo o lote será examinado, ficando o proprietário ou quem suas vezes fizer, sujeito ao pagamento das despesas ou custos adicionais decorrentes da inspeção, movimentação, reenfardamento e outras, além das cominações legais devidas por eventual infração ou fraude.

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostra destinada a classificação do tabaco em folha oriental cru (TOC), deve representar com fidelidade as características do produto contido no lote, na proporção de 5 (cinco) conjuntos enfichados para cada 20 kg (vinte quilogramas) ou fração.

A retirada das amostras de tabaco em folha oriental (TOF), deve obedecer ao que estabelece a legislação vigente, observando adicionalmente o seguinte: 5.2.1 A retirada, o acondicionamento e o transporte das amostras serão feitos com auxílio do proprietário ou de sua representante legal.

A amostra destinada aos órgãos classificadores não poderá exceder a 1 kg (um quilograma) de cada classe que compõe o lote.

As amostras, após serem classificadas, deverão receber etiquetas contendo todos os elementos necessários à sua perfeita identificação.

Para cada partida ou lote de tabaco examinado, será emitido um Certificado de Classificação Oficial, com as especificações indispensáveis à perfeita identificação da mercadoria.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TOMATE

NCM 0702.00.00

1 - Referências: [IN MAPA Nº 33, de 18/07/2018](#)

2 - Definição: o fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie *Lycopersicon esculentum* Mill. sin. *Solanum lycopersicum* L. destinado ao consumo *in natura*.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TOMATE

Fonte: Item 3.1, anexo

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

No caso do tomate embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

Relativas ao produto e ao seu responsável, inclusive para o produto importado:

- Denominação de venda do produto.
- Formato: no caso de que o produto não esteja visível do exterior da embalagem, deverá identificar-se o seu formato.
- Nome e endereço do embalador, importador, exportador, incluindo suas identificações como pessoas físicas ou jurídicas, conforme o caso.
- Conteúdo líquido.
- Identificação do lote (responsabilidade do embalador).
- Data do acondicionamento.
- País de origem.
- Região de origem (opcional).

Relativas à classificação do produto:

- Calibre, quando for o caso,
- Categoria.

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

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

Os tomates deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, estarem sãos, limpos, inteiros, firmes e serem de coloração uniforme; não apresentarem

elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estejam livres de umidade externa anormal, de odor e de sabor estranho.

O lote de tomate que não atender aos requisitos gerais não poderá ser comercializado para consumo *in natura*, podendo ser rebeneficiado ou destinado a outros fins que não sejam o uso proposto.

Não será permitida a mistura de tomates de diferentes formatos dentro de uma mesma embalagem. Se ocorrer tal situação, o lote deverá ser rebeneficiado.

O tomate será classificado em calibres e em categorias.

CALIBRE

O tomate, em função do maior diâmetro transversal dos frutos, será classificado em faixas de calibres, conforme Tabela 1:

Tabela 1. Calibres para tomates expressos em milímetros.

Calibres	MAIOR diâmetro TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
1 (*)	Menor que 35
2	Maior ou igual a 35 e menor que 50
3	Maior ou igual a 50 e menor que 70
4	Maior ou igual a 70 e menor que 100
5	Maior ou igual a 100

(*) Exclusivo para tomate cereja ou cherry

- Para os tomates cujo diâmetro seja maior que trinta e cinco milímetros (35 mm), a diferença máxima permitida entre os frutos de maior e menor diâmetro contidos numa mesma embalagem será de quinze milímetros (15 mm).
- Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de dez por cento (10%) em número ou em peso de tomates que não cumpram com os requisitos de calibre, mas tais frutos devem pertencer ao calibre imediatamente inferior ou superior.
- O número de embalagens acima da tolerância de calibres não poderá exceder a vinte por cento (20%) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostrado for igual ou superior a 100.
- As embalagens do lote que não se enquadram nas disposições referentes às tolerâncias de calibres devem ser reclassificadas e reetiquetadas para adequação ao calibre correspondente.
- A classificação por calibre não se aplica aos tomates em ramos e nem aos tomates comercializados a granel no varejo, e não é obrigatória para os tomates da Categoria 2.

CATEGORIAS

O tomate, será classificado em categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2:

Tabela 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual de unidades (tomates) na amostra

Categorias	Defeitos Graves						Total de Defeitos	
	Podridão	Imaturo	Dano Profundo	Queimado	Dano por Geadas ou dano por frio	Passado	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	1	2	5
Categoria 1	1	3	1	2	2	3	4	10
Categoria 2	2	5	2	3	4	5	7	15

Fora de Categoria:

Será considerado como fora de categoria o lote de tomate que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves, que excedam os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2, devendo ser reclassificado para efeito de enquadramento na categoria.

No caso da impossibilidade de 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.

Desclassificado

Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com sua comercialização interna proibida, o lote de tomate que apresentar uma ou mais das situações indicadas no item 5.1.2.3 da IN MAPA 33/2018.

5 – Amostragem

A amostragem do tomate deverá ser realizada de acordo com a Tabela 3:

Tabela 3: Tomada de amostra do 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.

Na formação da amostra conjunta, no caso de se obter um número de unidades de amostras entre um e quatro, deverá homogeneizar-se o conteúdo das caixas, retirando-se cem (100) frutos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

Para cinco (5) ou mais unidades de amostras, devem-se retirar trinta (30) frutos de cada unidade, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) frutos para análise.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TRIGO

NCM 1001.99.00

1 - Referências: [IN MAPA 38/2010](#); [IN MAPA 16/2011](#); [IN MAPA 23/2016](#); [IN MAPA 18/2015](#).

2 – Definição: os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum* L e *Triticum durum* L;

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TRIGO

Fonte: Art. 2º, Inciso I.

Observar o Capítulo de [Regras Gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

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.

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.

A marcação ou rotulagem do trigo importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências acima, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - País de origem; e

II - Nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

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.

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.

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.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

O trigo será classificado em Grupos, Classes e Tipos

O trigo, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

GRUPO I

Trigo destinado diretamente à alimentação humana;

Tipos do Grupo I

ANEXO II

<i>Tipos do trigo do Grupo I (destinado diretamente à alimentação humana) - Limites máximos de tolerância expresso em %/ peso</i>				
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	Maior que 1,00 até 5,00	5,00
DESCLASSIFICADO Ver Art. 8º	Acima de 1,50 %	Acima de 2,00 %	Maior que 5,00 % (Art. 8º, VI)	Acima de 5,00%

GRUPO II

Trigo destinado à moagem e a outras finalidades.

CLASSES

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 da Instrução Normativa 38/2010.

O trigo, para ser enquadrado em uma das demais classes (Pão; Doméstico; Básico e, Outros Usos), deve atender os correspondentes valores mínimos estabelecidos para Número de Queda e Força do Glúten ou Estabilidade previstos no Anexo III da Instrução Normativa 38/2010.

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

TIPOS

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.

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	Maior que 2,00 até 10,00%	Maior que 5,00	Maior que 7,00
DESCLASSIFICADO (Ver Art. 8º)				Maior que 10% (§1º, Art. 7º e VII, Art. 8º)		

Fora de Tipo:

Será considerado como Fora de Tipo o trigo do Grupo II que não atender os valores estabelecidos para o Tipo 3, no Anexo IV da Instrução Normativa 38/2010.

O trigo do Grupo I (trigo destinado diretamente à alimentação humana), ou do Grupo II (destinado à moagem e a outras finalidades), considerado como **Fora de Tipo** não

poderá ser comercializado como se apresenta, podendo ser rebeneficiado para efeito de enquadramento em tipo.

Constatada a **presença de insetos vivos no trigo do Grupo II** (destinado à moagem e a outras finalidades), este será considerado como **FORA DE TIPO**, devendo ser submetido a tratamento adequado e nova classificação.

Desclassificação - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização vedada, o trigo que apresentar uma ou mais das situações indicadas no Artigo 8º da IN 38/2010 do MAPA (verificar [Requisitos Gerais – Item 7](#)).

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 não poderá ser comercializado como se apresenta nem rebeneficiado para enquadramento em Tipo, sendo, portanto, considerado como Desclassificado.

5 – Amostragem

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.

A GRANEL

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 de produtos 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

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.

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.

ENSACADO EM FARDOS

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.

EMPACOTADO

A amostragem em **produto empacotado**, considerando-se que o mesmo se apresenta 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.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**
(realizada pelo interessado ou credenciada)

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.

Destinação das amostras para **Classificação Vegetal**
(realizada pela fiscalização)

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.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais – Item - 7](#).

TRIGO SARRACENO

NCM 1008.10.90

1 - Referências: [Portaria MA nº 813 de 19/11/1975](#)

2 - Definição: conhecido no Brasil por sarraceno comum ou ordinário, trigo sarraceno e trigo mourisco.

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TRIGO SARRACENO

Fonte: Art. 1º

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

O sarraceno, quando não comercializado a granel, deverá ser acondicionado em sacaria de anagem ou similar, limpos, resistentes e com peso e tamanho uniforme.

Os estabelecimentos destinados ao armazenamento do produto e os meios para seu transporte, devem oferecer segurança e condições técnica. Imprescindíveis à sua perfeita conservação, observadas as exigências da regulamentação específica.

Deverá constar do certificado de classificação:

- a) Nome do interessado;
- b) Nome do destinatário;
- c) Procedência;
- d) Destino;
- e) Natureza do produto;
- f) Quantidade de volume;
- g) Pesos bruto e líquido;
- h) Grupo, tipo e umidade;
- i) Insetos vivos (se houver) prejudiciais ao produto;
- j) Declaração da safra (ano agrícola).

Quando for verificada a mistura de produtos de safras diferentes, deverá constar no certificado de classificação a declaração da safra mais velha.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

GRUPOS

O sarraceno segundo o seu peso por hectolitro será ordenado em 4 (quatro) grupos:

I - Será o sarraceno cujo peso por hectolitro, seja igual ou superior a 60 kg (sessenta quilogramas);

II - Será o sarraceno cujo peso por hectolitro seja de 55 kg (cinquenta e cinco quilogramas) a menos de 60 kg (cinquenta e cinco quilogramas);

III - Será o sarraceno cujo peso por hectolitro seja de 50 kg (cinquenta quilogramas) a menos de 55 kg (cinquenta e cinco quilogramas);

IV - Será o sarraceno cujo peso por hectolitro seja inferior a 50 kg (cinquenta quilogramas).

TIPOS

O sarraceno segundo a qualidade do grão será classificado em 3 (três) tipos: tipo 1, tipo 2 e tipo 3.

Os tipos e as respectivas tolerâncias de defeitos serão os constantes da tabela seguinte:

TOLERÂNCIA MÁXIMA (Porcentagem em Peso) Tipos Umidade Matérias Estranhas, Impurezas e Fragmentos:

Grãos Avariados

1----- 14% 1,5% 3

2-----14% 4% 8

3 -----14% 7% 13

A.P. a ser especificado em cada caso Parágrafo Único - Nos grãos avariados será permitido, no máximo, 1% (um por cento) de grãos ardidos no tipo 1, 3% (três por cento) no tipo 2 e 7% (sete por cento) no tipo 3.

ABAIXO DO PADRÃO

O sarraceno que, pelas suas características, não se enquadrar em nenhum dos tipos previstos na tabela do artigo anterior, será classificado como "Abaixo do Padrão" desde que se apresente em bom estado de conservação.

O sarraceno assim classificado poderá, conforme o caso, ser submetido a rebeneficiamento para efeito de se enquadrar em um dos tipos do artigo 3º.

Deverão constar do Certificado de Classificação os motivos que deram lugar a denominação "Abaixo do Padrão".

DESCCLASSIFICADO

Será desclassificado todo o sarraceno que apresentar:

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

5 – Amostragem

A retirada ou extração de amostras será efetuada do seguinte modo:

ENSACADO

Far-se-á a retirada da amostra por furação ou calagem, em no mínimo 10% (dez por cento) dos volumes, escolhidos ao acaso, sempre representando a expressão média do lote e numa proporção mínima de 30 (trinta) gramas de cada saco;

GRANEL

Será extraído nas seguintes proporções:

a) Se a quantidade for igual ou inferior a 50 (cinquenta) toneladas, far-se-á a retirada de 15 kg (quinze) quilogramas, sendo as amostras, extraídas de locais com profundidades diferentes;

b) Se a quantidade for superior a 50 (cinquenta) toneladas, far-se-á a retirada de 10 (dez) quilogramas por série de 50 (cinquenta) toneladas ou fração, sendo as amostras extraídas de locais com profundidades diferentes.

As amostras assim extraídas, serão homogeneizadas e acondicionadas em 3 (três) ou mais vias, com o peso de 1 (um) quilograma cada, devidamente identificadas, fechadas, lacradas e autenticadas, destinando-se 2 (duas) vias ao classificador e 1 (uma) ao interessado, sendo fornecida ainda, quando solicitado, 1 (uma) via ao comprador ou armazenador.

O excedente da amostra deve ser devolvido ao proprietário do produto.

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

TRITICALE

NCM 1008.60.90

1 - Referências: [Portaria MA nº 53 de 23/02/1983](#) e [Portaria MA nº 166 de 11/04/1986](#)

2 - Definição: Semelhanças as propriedades físico-químicas do cereal triticales (X *Triticosecale*) ao trigo (*Triticum vulgare*)

3 - Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem:

TRITICALE

Fonte: Inciso I

Observar o Capítulo de [Regras gerais de Marcação e Rotulagem – Item 6](#).

Estende ao triticales (X *Triticosecale*) os parâmetros de classificação do trigo-grão e farinha, conforme quadro em anexo da Portaria MA 53 de 23/02/1983, alterada pela Portaria MA nº 166 de 11/04/1986.

4 - Classificação e parâmetros analíticos de Identidade e Qualidade:

a – Classificação de **triticales-grão**

- Umidade: máxima de 13%
- Impurezas: máximo de 1%
- Peso Hectolítrico: mínimo de 65 Kg/hl

b – Classificação de **triticales-farinha**

- Farinha comum:

Tipo único de farinha, com mesmo tratamento que é dado à fração de trigo denominada de farinha comum.

- Farinha mista:

Havendo moagem conjunta de grãos de trigo e triticales, a farinha mista obtida será separada em duas frações, tal como é feito com a farinha de trigo.

5 – Amostragem

Observar os mesmos procedimentos de amostragem estabelecidos nos POCs do [TRIGO](#) e [FARINHA DE TRIGO](#)

6 - Observações

Para demais exigências, verificar a íntegra da norma e o capítulo de [Requisitos Gerais - Item 7](#).

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Alteração	Responsável	Revisado por	Data
<u>Inserção/alteração das normativas abaixo listadas</u>			
<u>Em relação aos POCs (item 12):</u>			
1 - Portaria MAPA nº 427 de 27/04/2022 incorpora ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade da Cebola			
2 - Portaria SDA nº 570 de 10/05/2022 estabelece o Padrão Oficial de Classificação do Café Torrado			
<u>Em relação aos Legislações (item 1.1):</u>			
3 - Portaria nº 375 de 12/08/2021 - Certificação Voluntária			
4 - Instrução Normativa nº 126 de 24/03/2021 - Controles oficiais aplicados aos integrantes da cadeia produtiva e exportadora de amendoim			
5 - Portaria nº 396 de 17/09 - Procedimentos de controle oficial e monitoramento de resíduos e contaminantes para a exportação de produtos de origem vegetal			
6 - Instrução Normativa MAPA nº 34/2015; (SIPEAGRO);			
7 - Instrução Normativa MAPA nº 9/2019 (com alteradas pelas INs nº 3/2020 e Portaria nº 487, 2021)			
8 - Instrução Normativa SDA/MAPA nº97/2020	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	19/05/2022
9 - Portaria MAPA nº 153/2021			
10- Portaria SDA/MAPA nº 571/2022			
11 - Portaria SDA/MAPA nº 572/2022			
12 - Portaria SDA/MAPA nº 573/2022			
13 – Portaria DAS/MAPA nº 574/2022			
14 – Portaria MAPA nº 435/2022	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	20/05/2022
<u>Inserção/alteração da normativa abaixo listada:</u>			
15 – Portaria MAPA 418, de 30 de março de 2022	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	14/06/2022
16 – Inserção das alterações ocasionadas pela publicação do decreto 11.130/2022	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	29/07/2022
17 – Inserção da Portaria MAPA nº 458/2022 que altera IN MAPA 69/2018	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Senha	29/07/2022
18 – Atualizado item 12 conforme site do MAPA	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Senha	29/07/2022
19 – Inserida Portaria 469/2022 e atualizada definição de farinha integral	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Senha	12/08/2022

20 – Inseridos requisitos mínimos de identidade e qualidade para amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas e revoga atos normativos vigentes sobre a matéria – Portaria DAS nº 635/2022	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	15/08/2022
21 – Inserida referência a Portaria MAPA nº 486, de 5 de setembro de 2022.	Lucas Karlinski	Mariana Coelho de Sena	19/09/2022
22 – Alteradas referências, no item 7, relacionado ao LMT de contaminantes em alimentos (RDC 722/2022 e IN MS 160/2022)	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	21/11/2022
23 – Alterada referência relacionada a cursos de classificação - PORTARIA MAPA Nº 521, DE 1º DE DEZEMBRO DE 2022	Lucas Karlinski	Mariana Sena	02/12/2022
<i>Inseridas normativas de 24 a 38:</i>			
24 - Instrução Normativa Conjunta nº 01 de 28 de junho de 2017	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
25 - Instrução Normativa nº 03 de 28 de janeiro de 2009	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
26 - Instrução Normativa nº 11 de 22 de março de 2010	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
27 - Instrução Normativa nº 15 de 09 de junho de 2004	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
28 - Instrução Normativa nº 19 de 07 de agosto de 2019	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
29 - Instrução Normativa nº 19, de 30 de julho de 2012	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
30 - Instrução Normativa nº 24 de 18 de junho de 2018	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
31 - Instrução Normativa nº 49 de 23 de outubro de 2019	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
32 - Instrução Normativa nº 58 de 02 de outubro de 2020	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
33 - Instrução Normativa nº 60 de 19 de novembro de 2019	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
34 - Instrução Normativa nº 62, de 15 de dezembro de 2009	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
35 - Lei nº 5.025 de 10 de junho de 1966	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
36 - Norma nº 02 de 20 de maio de 2019	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
37 - Norma Operacional nº 01 de 05 de dezembro de 2019	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
38 - Orientação Técnica nº 01 de 17 de fevereiro de 2012	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	12/01/2023
39 – Castanha do Brasil – Inserida nas observações tópico relacionado a IN MAPA 11/2010	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	02/02/2023
40 – Atualização e correção de <i>links</i>	Regina Lerina	Lucas Karlinski	18/05/2023
41 – Inserida IN MAPA 600/2023 – Perícia	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	24/07/2023
42 – Inserido link para acesso ao referencial fotográfico	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	23/08/2023
43 – Inserida informação relacionada a memória de reunião dos instrutores de amendoim.	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	18/09/2023
44 – Inserida IN MAPA SDA 138/2022	Lucas Karlinski	Rosana Vasconcellos	08/10/2024