



**MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DO
PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE
DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES EM
PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL -
PNCRC/Vegetal**

Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA

2ª Edição

Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

**MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS
DO PROGRAMA NACIONAL DE CONTROLE DE
RESÍDUOS E CONTAMINANTES
EM PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL
PNCRC/VEGETAL**

**Mapa Estratégico
2020-2031**

**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA**

Missão | Promover o desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas agropecuárias, em benefício da sociedade brasileira

Visão | Ser reconhecido pela inovação, agilidade e qualidade na implementação de políticas públicas e na prestação de serviços para o desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas agropecuárias

Brasília / DF

2024

© 2024 Ministério da Agricultura e Pecuária.

Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

2ª edição. Ano 2024

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 2º andar, Anexo A sala 337

CEP: 70.043-900, Brasília/DF

Tel.: (61) 3218 2551

e-mail: dipov@agro.gov.br; cqav-dipov@agro.gov.br

Coordenação Editorial: Rosana Ribeiro de Vasconcellos

Equipe Técnica: Ana Claudia Marques Cintra / Lucas Karlinski / Ludmilla Verona Carvalho Gonçalves / Rosana Ribeiro de Vasconcellos / Tiago de Dokonal Duarte

Coordenação: Helena Pan Rugeri / Hugo Caruso

Fotos: Alain Barki / Banco de Imagens Mapa

Catalogação na Fonte
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Manual de Coleta do PNCRC/Vegetal – MAPA / Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: Mapa/ACS, 2024. 57 p.

ISBN 978-85-7991-045-6

1. Segurança Alimentar. 2. Controle de Qualidade. 3. Resíduos e Contaminantes I. Secretaria de Defesa Agropecuária. II. Título.

AGRIS Q03

CDU 579.67



INTRODUÇÃO

Sumário

APRESENTAÇÃO	8
INTRODUÇÃO	9
SEÇÃO 1.....	12
1 - Planejamento e Execução das Coletas de Amostras	12
2. - Identificação ou Código das Amostras	13
3. Instruções Gerais para a Coleta de Amostras	13
4. - Acondicionamento e Envio de Amostras	16
4.1. - Utilização apenas da Embalagem sem qualquer Inscrição Oficial: -----	17
5. Estado de Conservação da Amostra	20
6. Modelo do Auto de Coleta de Amostra (ACA)	21
6.1. Preenchimento do Auto de Coleta de Amostra (ACA)	22
7. Modelo do Termo de Fiscalização (TF)	23
7.1. Preenchimento do Termo de Fiscalização (TF)-----	24
8. Recebimento das Amostras pelos Laboratórios	25
SEÇÃO 2.....	28
9. Coleta de Amostras para Determinação de Agrotóxicos	28
9.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos---	29
SEÇÃO 3.....	32
10. Coleta de Amostras para Determinação de Micotoxinas	32
10.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos e Farináceos -----	32
10.2. Procedimentos para Coleta de Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros.-----	36
10.3. Procedimentos para Coleta de Figos Secos.-----	40

10.4. Procedimentos para Coleta de Amostras de Amendoim, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas-----	46
10.5. Esclarecimentos de expressões utilizadas na coleta de amostras para análise de micotoxinas-----	52
10.6. Quantidade e Tamanho de Amostras-----	53
SEÇÃO 4.....	56
11. Coleta de Amostras para Determinação de <i>Salmonella spp.</i>	56

APRESENTAÇÃO

É com grande satisfação que apresentamos a 2^a edição do Manual de Coleta de Amostras do Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal). Este documento foi cuidadosamente atualizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) com o objetivo de proporcionar aos responsáveis pela coleta uma orientação precisa, alinhada às normativas vigentes.

As diretrizes técnicas aqui consolidadas são fruto da compilação e sistematização das melhores práticas, normas e orientações pertinentes à coleta de amostras de produtos vegetais, essenciais para a execução eficaz do PNCRC/Vegetal. Este Manual tem a finalidade primordial de estabelecer as diretrizes operacionais obrigatórias que devem ser seguidas para aprimorar a execução deste Programa.

Ressaltamos que a coleta de amostras é um procedimento técnico de fundamental importância, sendo um dos pilares essenciais para assegurar a representatividade dos resultados laboratoriais e, consequentemente, o êxito do PNCRC/Vegetal.

É a partir da coleta de amostras que se dá o início do processo de fiscalização, sendo o ponto de partida para a identificação de resíduos e contaminantes nos produtos de origem vegetal. É este momento que nos possibilita tomar as ações necessárias para cumprir com excelência nossa missão institucional.

INTRODUÇÃO

Este Manual foi organizado em quatro seções distintas, cada uma abordando aspectos cruciais para a coleta, acondicionamento e envio adequado de amostras ao laboratório no âmbito do Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal).

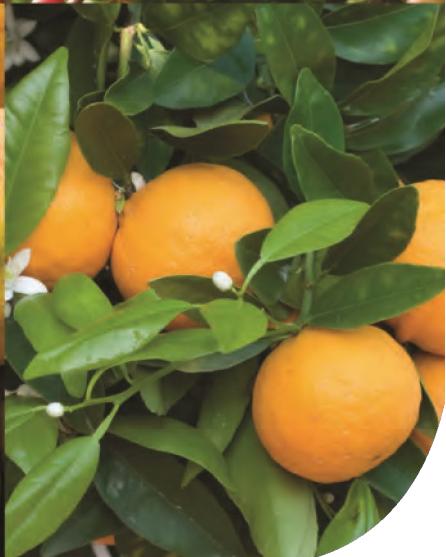
Na primeira seção, disponibilizamos instruções gerais essenciais para orientar o processo de coleta, incluindo o correto preenchimento do Auto de Coleta de Amostra (ACA) e do Termo de Fiscalização (TF). Nesta seção, você também encontrará tabelas informativas que destacam os critérios de aceitabilidade das amostras pelos laboratórios.

A segunda seção é dedicada aos procedimentos específicos de coleta de amostras destinadas à análise de resíduos de agrotóxicos, com possibilidade de extensão para a determinação de contaminantes inorgânicos também conhecidos como metais pesados.

A terceira seção abrange os procedimentos específicos de coleta de amostras para a análise de micotoxinas, substâncias estas de significativa importância na segurança dos produtos de origem vegetal.

Por último, na quarta seção, detalhamos os procedimentos específicos para a coleta de amostras direcionadas à análise de *Salmonella spp.*, um patógeno de relevância na avaliação da qualidade sanitária dos produtos vegetais.

Cada seção deste Manual foi cuidadosamente elaborada para proporcionar orientações claras e detalhadas, visando garantir a integridade das amostras e a precisão dos resultados obtidos, em consonância com os objetivos do PNCRC/Vegetal. É nosso compromisso facilitar e aprimorar o processo de coleta de amostras, contribuindo assim para a excelência na execução deste programa de controle e segurança dos alimentos.



SEÇÃO 1

1

SEÇÃO 1

1- Planejamento e Execução das Coletas de Amostras

A programação e a execução do PNCRC/Vegetal estão estruturadas conforme as diretrizes estabelecidas na Portaria SDA nº 574, de 9 de maio de 2022.

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV), assume a responsabilidade pela elaboração do plano de amostragem, que será efetivamente implementado pelos Serviços de Inspeção Vegetal nos estados e no Distrito Federal. Este plano de amostragem é revisto e atualizado anualmente, englobando informações cruciais, tais como a relação dos produtos de origem vegetal, ingredientes ativos e contaminantes a serem submetidos à análise, bem como as quantidades e a distribuição das amostras em todo o território nacional.

A condução da coleta de amostras dos produtos de origem vegetal que fazem parte do escopo do PNCRC/Vegetal nas Unidades Federativas correspondentes é de competência dos Serviços de Inspeção Vegetal. Essa atribuição visa garantir a representatividade geográfica e abrangência necessária para uma avaliação efetiva.

Adicionalmente, cabe à Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO) a responsabilidade pela coleta de amostras de produtos vegetais importados e destinados à exportação, nos pontos de ingresso e saída do país. Essa abordagem visa assegurar a conformidade com as normas nacionais e internacionais, tanto na entrada quanto na saída de produtos vegetais do território nacional.

A recepção e análise das amostras é realizada pelos laboratórios oficiais do MAPA ou pelos laboratórios públicos e privados credenciados.

Esses laboratórios juntos compõem a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários e são responsáveis por avaliar o estado de conservação das amostras e emitir termos de rejeição, caso necessário; além é claro da realização da análise laboratorial e emissão dos resultados analíticos.

É importante ressaltar que a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários é coordenada pela Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL). Essa coordenação tem como objetivo garantir a qualidade e a confiabilidade dos resultados obtidos pelos laboratórios da rede, além de promover a padronização dos métodos analíticos utilizados.

A articulação e coordenação entre essas entidades são fundamentais para o sucesso da execução do PNCRC/Vegetal e para a garantia da segurança e qualidade dos produtos de origem vegetal que chegam ao mercado.

2.- Identificação ou Código das Amostras

As amostras serão identificadas com códigos fornecidos pelo DIPOV ou por algum sistema informatizado de controle de coleta de amostras que serão coletadas e atribuídas por produto de origem vegetal e tipo de análise em cada Serviço Técnico ou Unidade VIGIAGRO distribuído por Unidade Federativa.

3. Instruções Gerais para a Coleta de Amostras

As amostras serão coletadas por servidor do Mapa devidamente qualificado.

Em caso de celebração de convênios, ajustes ou acordos celebrados com órgãos e entidades dos estados, municípios e Distrito Federal para atender o PNCRC/Vegetal, a coleta de amostra poderá ser realizada por servidores designados do órgão, os quais também serão devidamente qualificados.

Visando a obtenção de uma ampla representatividade do procedimento de monitoramento, a amostragem deverá ser feita preferencialmente em centrais de distribuição, atacadistas, beneficiadores e embaladores.

Caso haja a necessidade de repetição da amostragem para um mesmo tipo de análise em um mesmo estabelecimento, as amostras deverão ser coletadas de lotes distintos, podendo repetir a marca.

Eventualmente, por ocasião da programação da coleta de duas ou mais amostras de um mesmo produto, envolvendo análises diversas (a exemplo, farinha e trigo para análise de resíduos de agrotóxicos e micotoxinas), é facultada a coleta de uma mesma marca-lote, sempre com lavratura de Autos de Coleta de Amostra (ACA) distintos.

a) Para cada amostra coletada, com vistas a análises de resíduos e contaminantes, é recomendável a utilização de luvas plásticas descartáveis para evitar contaminação cruzada.

- Na impossibilidade de se utilizar luvas descartáveis, cuidados extras de higiene, tais como lavagem e secagem das mãos deverão ser adotados.
- b) Antes de iniciar o acondicionamento da amostra, deve-se escrever os dados necessários na embalagem de lacre inviolável, tendo-se o com cuidado para não perfurar o invólucro:

- Código da amostra;
- Número do ACA, caso seja diferente do código da amostra e a embalagem não possua identificação de lacre numérico;
- Rubrica/assinatura do fiscalizado (mesma pessoa assinante do ACA).

c) Os seguintes documentos devem ser preenchidos durante o processo de coleta de amostras:

- Auto de Coleta de Amostra (ACA): deve ser devidamente preenchido. As informações de identificação são essenciais para a obtenção de rastreabilidade inequívoca para a execução de um eventual processo de investigação de não conformidade. Destacamos para o correto preenchimento da numeração do lacre da amostra, onde deve-se incluir todos os caracteres existentes, inclusive os zeros à esquerda, pois preenchimento errado desse campo é motivo de rejeição por parte dos laboratórios.
- Termo de Fiscalização - TF: será preenchido quando o procedimento de coleta de amostras for realizado por servidores das Superintendências Federais de Agricultura - SFAs.
 - Para as Unidades VIGIAGRO, podem utilizar de documentação semelhante à própria do setor.
 - Para os casos nos quais houver celebração de convênios que delegue a competência para a realização do procedimento de coleta de amostra por servidores do órgão, será lavrado documento específico do órgão com a finalidade de registrar a execução da atividade.
- O Documento de Coleta de Amostras poderá também apresentar um modelo elaborado e aprovado pelo DIPOV para ser utilizado por um sistema informatizado de controle de coleta de amostras a ser utilizado pelo Mapa.

4.- Acondicionamento e Envio de Amostras

Passo 1 - Utilizar sacos plásticos de coloração leitosa, com a inscrição de fiscalização federal (embalagem oficial) de primeiro uso.

Passo 2 - Utilizar luvas plásticas descartáveis de primeiro uso.

Passo 3 - Inicialmente preencher na parte externa deste envoltório plástico com caneta esferográfica de ponta grossa (de modo a evitar que perfure o saco plástico) as seguintes informações:

- o número do ACA ou do documento próprio aprovado pelo DIPOV que acompanha essa amostra;
- o número do código da amostra; e
- a assinatura do coletor da amostra exatamente igual à assinatura que consta no ACA que acompanha essa amostra.

Passo 4 - Acondicionar a amostra coletada no “envoltório plástico leitoso”, de primeiro uso, e lacrar adequadamente com numeração unívoca (número lacre – saco lacre).

Passo 5 - Em seguida, o envoltório plástico será adequadamente fechado, conforme o modelo do lacre, visando garantir a inviolabilidade da amostra, além de evitar vazamentos e contaminações.

 Em seguida segue orientações do DIPOV de uso de embalagens alternativas, caso não haja mais estoque das embalagens oficiais confeccionadas para atender ao PNCRC/Vegetal.

4.1.- Utilização apenas da Embalagem sem qualquer Inscrição Oficial:

Diante de uma situação atípica de coleta, onde o servidor não disponha de material oficial, poderá utilizar envoltório de material plástico adequado para o acondicionamento de alimentos, de primeiro uso, com tamanho adequado à amostra a ser coletada.

1. No caso de dispor apenas de saco transparente, primeiramente, a amostra deve ser embalada com esse saco transparente, logo após envolver em papel alumínio ou outro material fosco próprio para contato com alimentos. Caso consiga envoltório leitoso, esse procedimento não é necessário.
2. O envoltório deverá ser fechado preferencialmente com lacre numerado (do tipo com dupla trava ou abraçadeira) de modo inviolável, ou seja, não colocar esse tipo de lacre apertando como se fosse um anel encaixado na “boca” do saco plástico. Isso permite que a amostra seja violada e é passível de rejeição pelo laboratório.
3. A “boca” do saco plástico deve ser dobrada em modo de leque ou “zig zag”, depois deve ser furada transversalmente (com o auxílio de uma tesoura, por exemplo) e “costurar” com o lacre.
4. A fita verde amarela da fiscalização federal deve ser usada para revestir todo o fechamento do invólucro, deixando apenas a numeração do lacre visível, garantindo assim a inviolabilidade da amostra, além de evitar vazamentos e contaminações.





As amostras que serão enviadas ao laboratório de destino podem ser acondicionadas em uma mesma caixa de papelão ou isopor, de preferência ser de primeiro uso, adequadamente vedada e que proporcione proteção contra impactos mecânicos, calor e luz, a fim de evitar vazamentos e contaminação durante o transporte.

Importante acondicionar as amostras organizadas de modo que não fiquem soltas dentro da caixa. Pois o movimento que essas amostras fazem dentro da caixa de papelão ou isopor podem "machucar" o produto e com isso acelerar processos de fermentação;

Colocar umas das vias do ACA devidamente preenchida e assinada de cada amostra dentro de um saco plástico, fechado a fim de evitar contato com vazamentos. Acondicionar esse saco plástico contendo os ACAs dentro da caixa de papelão ou isopor.

Identificar o envelope com o endereço do laboratório de destino.

Enviar a amostra para o laboratório de destino e manter registro da comprovação de envio.

Ressaltamos em não utilizar por exemplo sacos de lixo ou sacolas plásticas do modelo utilizado nos caixas de supermercado. Essas embalagens não possuem garantia de qualidade necessárias para se ter contato direto com alimentos. Muitas vezes trata-se de material reciclado (sua matéria prima pode conter grandes infinidades de contaminantes), o que pode levar a uma possível contaminação química cruzada no produto de origem vegetal destinado ao consumo humano.

Importante esclarecer que o saco plástico a ser utilizado, deve ser preferencialmente na coloração leitosa, pois esta coloração ajuda a impedir penetração de luz no produto de origem vegetal, o que dificulta a degradação de resíduos de agrotóxicos, ou aceleração de colônias de fungos para as amostras destinadas para análises de micotoxinas.

Havendo alguma dificuldade em conseguir sacos plásticos com a coloração leitosa, orientamos como alternativa a utilização de sacos transparentes sempre para uso em alimentos.

Mas, importante destacar que para minimizar o problema de não ser possível a utilização de saco plástico na coloração leitosa,

realizar o procedimento de embrulhar este primeiro envoltório plástico que contém a amostra em papel alumínio ou outro material fosco próprio para contato com alimentos.

Destacamos mais uma vez que apenas o saco plástico para uso em alimentos deve ter contato direto com o produto de origem vegetal acondicionado, a fim de evitar qualquer tipo de contaminação cruzada.

5. Estado de Conservação da Amostra

O estado de conservação das amostras deve compor os critérios de aceitação/recusa determinados pela Coordenação Geral de Apoio Laboratorial (CGAL), devendo atender aos seguintes parâmetros:

Matriz	Substâncias/ Analitos	Estado de conservação aceitável	Estado de conservação não aceitável
Frutas e Hortalícias Frescas	Multiresíduos de Agrotóxicos	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
	Contaminantes Inorgânicos	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
	Micotoxinas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
Grãos, Cereais, Castanhas ou Nozes, Tubérculos e demais Produtos Secos	Multiresíduos de Agrotóxicos	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
	Contaminantes Inorgânicos	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
	Micotoxinas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Amostra em Decomposição
Amostras Congeladas/ Resfriadas	Multiresíduos de Agrotóxicos	<ul style="list-style-type: none"> • Congelado Sólido • Cristais de Gelo • Resfriado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente • Amostra em Decomposição

6. Modelo do Auto de Coleta de Amostra (ACA)

6.1. Preenchimento do Auto de Coleta de Amostra (ACA)

- 1.** Preencher o ACA com informações inequívocas de identificação do produtor e/ou detentor do produto, assim como do lote, asseverando que elas são essenciais para a execução de um eventual processo de investigação de não-conformidade. No caso de delegação de competência, incluir também o e-mail institucional do Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA da respectiva UF.
- 2.** O ACA deve ser preenchido de maneira legível por servidores das SFAs ou do órgão que recebeu a delegação de competência para realizar a coleta das amostras.
- 3.** Após devidamente preenchido, o ACA deverá ser assinado em 2 (duas) vias ou 3 (três) vias.
- 4.** Uma das vias do ACA segue com a amostra para o laboratório de destino e a outra deve ser arquivada no órgão que coletou a amostra. No caso de delegação de competência a 2^a via deverá ser enviada ao Gestor Estadual lotado na SFA para controle.
- 5.** Procurar preencher todos os campos
- 6.** Caso haja algum campo cuja informação não esteja disponível ou não se aplique, o mesmo deve ser preenchido com: “informação não disponível” ou “não se aplica”.
- 7.** Destacam-se abaixo alguns campos que possam gerar dúvidas quanto à sua interpretação pelo usuário:
 - (a)** Número do lacre: preencher com o número do saco-lacre utilizado, ou o número do lacre plástico, ou com a numeração do lacre do tipo com dupla trava ou abraçadeira. Sempre identificando todos os caracteres existentes, inclusive zeros a esquerda caso os tenha.
 - (b)** Origem: identificar o país de origem no caso de produto importado

7. Modelo do Termo de Fiscalização (TF)

 <p>PODER EXECUTIVO BRASILEIRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA SECTERIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - DIPOV COORDENAÇÃO GERAL DE QUALIDADE VEGETAL - CGQV http://www.gov.br/agricultura.pt.br/aut/controle/inspecao/produtos/vegetal/qualidade-vegetal</p>	 <p>Número (Processo SEI)</p>	
TERMO DE FISCALIZAÇÃO <small>Inteiro à Lei Art. 12 do Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007</small>		
IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO		
Razão social/Alínea:	Registro CGC/AMAPA nº:	
Bairro/rua:	Município/UF:	
CNPJ/CR:	Início Estabelec.	CEP:
Coordenadas Geográficas:	Endereço eletrônico (Email):	Telefone:
Atividades do estabelecimento fiscalizado:	Produção diária estimada:	Processo SEI nº:
Abaixo assinado de comprovação:	Rua do estabelecimento (confirma CNPJ):	Rossi Sistema de Garantia de Segurança dos Alimentos?
DESCRIÇÃO DA AÇÃO FISCAL - ATIVIDADES ENVOLVIDAS		
<p>Comparamos ao estabelecimento em epígrafe, para exercer a fiscalização de que trata a lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007 e normativas afins. Na ocasião, colhamos amostras de café, abacai e toranja, conforme documentos abaixo discriminados. Os produtos colhidos estavam na seção de vendas do estabelecimento, disponíveis em gôndolas, prontos para serem destinados ao consumo. Os procedimentos de coleta e preparação de amostras foram acompanhados pelo responsável pelo estabelecimento de forma. Realizamos o registro fotográfico das mercadorias, bem como nos fomos fornecidas cópias dos documentos fiscais referentes. Além desse Termo de Fiscalização, lavramos os seguintes documentos:</p>		
OUTROS DOCUMENTOS LAVRADOS RELATIVOS À PRESENTE AÇÃO FISCALIZATÓRIA:		
Auto de Coleta de Amostra	código da amostra	Auto de Coleta de Amostra
Auto de Coleta de Amostra		Auto de Coleta de Amostra
OBSERVAÇÕES:		
<p>Os documentos lavrados foram assinados ao fim da ação fiscal.</p> <p>Endereço de correspondência: se diferente da localização:</p>		
DADOS DO SERVIÇO TÉCNICO DO MAPA RESPONSÁVEL PELA PRESENTE AÇÃO FISCALIZATÓRIA.		
Locat /	Data	
Assinatura - Identificação		
Fiscalizante:	Fiscalizado:	
	Recebi a 2ª via em Nome: CPF: Carg/Funç: Assinatura: x	

7.1. Preenchimento do Termo de Fiscalização (TF)

1. Documento de uso exclusivo dos servidores do MAPA que deve ser preenchido com a correta identificação do produtor e/ou detentor do produto, assim como do lote, asseverando que ele é essencial para a execução de um eventual processo de investigação de não-conformidade.
2. O TF deve ser preenchido de maneira legível pelo servidor do MAPA que realizou a coleta de amostra.
3. Todos os campos do TF devem ser preenchidos.

8. Recebimento das Amostras pelos Laboratórios

As amostras perecíveis coletadas dentro do PNCRC/Vegetal devem ser encaminhadas o mais breve possível para recebimento pelo laboratório de destino, a fim de evitar rejeição da amostra por motivo de degradação.

O laboratório tem prazo máximo de 21 (vinte e um) dias corridos, a contar da data de recebimento da amostra no laboratório, para realizar a análise laboratorial, emitir e expedir (enviar ao destinatário) o Certificado Oficial de Análise – COA.

O envio do resultado pode ser prorrogado por igual período nos casos da necessidade de reanálise para confirmação de resultado com violação

Procurar encaminhar as amostras do PNCRC/Vegetal em datas que cheguem ao laboratório de destino dentro do horário de expediente.

Portanto, é necessário que o coletor das amostras faça uma programação adequada das datas de coleta e envio ao laboratório de destino, a fim de evitar que a amostra chegue ou esteja em trânsito durante os finais de semana e feriados. Pois caso contrário, a amostra somente será recebida pelo setor de Recepção da Amostra no próximo dia útil. A espera pode ocasionar o descarte da amostra devido à deterioração das amostras não recebidas em tempo hábil.

Caso os critérios de recebimento da amostra não sejam cumpridos, a amostra será descartada pelo laboratório, que expedirá o respectivo Termo de Rejeição de Amostras (TRA).

 **ATENÇÃO:** Para prevenir Termos de Rejeição de Amostras (TRA) de produtos extremamente perecíveis, como uva, morango, alface, entre outros, é importante seguir algumas recomendações:

1. Coletar amostras que não estejam muito maduras;
2. Acondicionar as amostras perecíveis, se possível, dentro de suas próprias embalagens como caixas de plástico ou de papelão antes de colocar no saco leitoso e saco lacre;
3. Amostras de produtos perecíveis que não forem enviadas no mesmo dia, deverão ser armazenadas em geladeira para se manterem preservadas.
4. Acondicionar as amostras em caixa de isopor e procurar organizar as amostras de modo que não fiquem soltas dentro da caixa. Pois o movimento que essas amostras fazem dentro da caixa de isopor podem "machucar" o produto e com isso acelerar processos de fermentação;
5. Colocar "*gelo*" ou "*pack gel*" dentro do isopor junto com as amostras, de modo a resfriar o ambiente da amostra, pois a temperatura ambiente natural pode também acelerar processos de fermentação do produto. Certificar-se que o "*gelo*" não esteja amassando a amostra.





SEÇÃO 2

2

SEÇÃO 2

9. Coleta de Amostras para Determinação de Agrotóxicos

Passo 1 – É necessário coletar amostras que sejam representativas da área da plantação, do lote do produto ou da área na qual há suspeita de contaminação por uso inadequado de agrotóxicos. A coleta das amostras deve ser aleatória, em diferentes áreas, ou pontos do lote, sem preferência por determinada característica, como tamanho, cor ou tipo.

Passo 2 – A quantidade mínima da amostra que será encaminhada para o laboratório de destino deve ser respeitada conforme o produto coletado, especificado na Tabela 1.

Classificação do Vegetal	Vegetal (exemplos)	Natureza da Amostra Simples	Tamanho Mínimo da Amostra de Laboratório
Produtos frescos pequenos – unidades menores de 25g	Morango, Alho	Unidade inteira, ou embalagens ou unidades coletadas com equipamento específico de amostragem	1 kg
Produtos frescos médios – unidades de 25g a 250g	Alface, Banana, Batata, Citrus, Maçã, Pimentão, Tomate e Uva, Pêssego (cacho ou parte do cacho)	Unidade inteira	1 kg ou mínimo de 10 unidades
Produtos frescos grandes – unidades maiores de 250g	Abacaxi, Mamão, Manga e Melão	Unidade inteira	2 kg ou mínimo de 5 unidades

Tabela 1: Tamanho mínimo da amostra de laboratório a ser enviada para análise de resíduos de agrotóxicos, de acordo com o produto vegetal.

Fonte: Codex Alimentarius - [CAC CXG 33-1999 Recommended Methods of Sampling for the Determination of Pesticide Residues for Compliance with MRLs](http://CAC/CXG/33-1999/Recommended%20Methods%20of%20Sampling%20for%20the%20Determination%20of%20Pesticide%20Residues%20for%20Compliance%20with%20MRLs.pdf).

9.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos

Passo 1- Para coletar os incrementos nos lotes de grãos, devem ser utilizados equipamentos tais como caladores e/ou sondas ou similares.

Passo 2 - Coletar os incrementos aleatoriamente e em diversos pontos do lote de tal forma que suas condições sejam representativas e as respectivas quantidades de amostras simples estejam de acordo com o disposto na Tabela 2.

Peso do Lote (kg)	Nº de Amostras Simples
Menor que 50	3
51 a 500	5
501 a 2000	10
Acima de 2000	10

Tabela 2: Número mínimo de amostras simples a serem coletadas de produtos de origem vegetal para determinação de resíduos de agrotóxicos, de acordo com o tamanho do lote.

Na qual:

Amostra Simples: Alíquota retirada de um lote ou sublote.

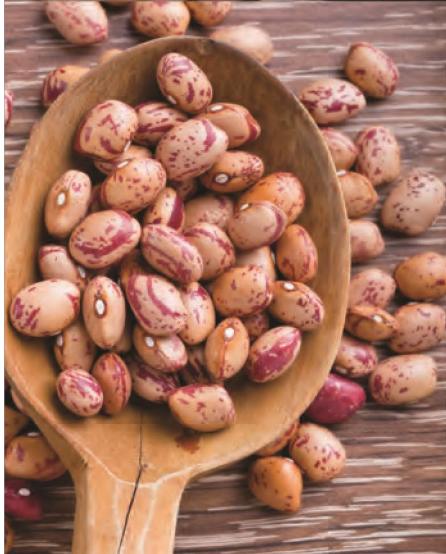
Passo 3 - O conjunto das amostras simples retiradas do mesmo lote se constitui na “amostra composta”. Deve-se homogeneizar agitando em embalagem única a amostra composta para padronizar o procedimento as amostras simples, compondo, assim, a “amostra composta”, na qual uma parte é retirada através de quarteamentos sucessivos até alcançar a massa mínima de amostra a ser enviada ao laboratório (vide Tabela 3). e enviada ao laboratório de destino para ser analisada, sendo que sua quantidade está especificada na Tabela 3.

Classificação do Vegetal	Vegetal (exemplos)	Natureza da Amostra Simples	Tamanho Mínimo da Amostra de Laboratório
Grãos	Arroz, Café, Feijão, Milho, Soja e Trigo	Unidades coletadas com equipamento específico de amostragem	1 kg

Tabela 3. Tamanho mínimo da amostra de laboratório a ser enviada para determinação de resíduos de agrotóxicos, de acordo com o Produto Vegetal.



ATENÇÃO: Para coleta de amostras para determinação de CONTAMINANTES INORGÂNICOS (METAIS PESADOS), sugerimos utilizar a mesma metodologia para determinação de agrotóxico



SEÇÃO 3

3

SEÇÃO 3

10. Coleta de Amostras para Determinação de Micotoxinas

Os procedimentos ora estabelecidos serão aplicados em lotes ou sublotes de amostras de produtos vegetais objetos de controle oficial no mercado interno (comercialização interna e produtos importados) e que se apresentam acondicionados, conforme descrição nos itens abaixo enumerados.

10.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos e Farináceos

As amostras devem ser coletadas durante o processo de empacotamento, ou em lotes armazenados (silo) ou em armazéns convencionais, durante a carga ou descarga ou transilagem.

O lote em movimento é a situação ideal para a coleta, devendo ser realizada antes do empacotamento, nas esteiras e dentro das beneficiadoras, durante a montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, bem como ova e desova de contêiner, conforme critérios do Quadro I.

Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser retirados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático. O lote deve ser previamente organizado de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as suas faces.

As amostras que atendem ao PNCRC/Vegetal deverão ser enviadas aos laboratórios participantes do Programa, levando em consideração o peso da amostra prevista (verificar a coluna

“Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)” constante no Quadro I).

Quadro I: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Grãos e Farináceos A Granel ou Ensacado

Peso do Lote (toneladas)	Peso do sublote ou Quantidade de sublotes	Nº de Incrementos para micotoxinas (100 gramas) (*)	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)
>1.500	500 toneladas	100	10
>300 e ≤1.500	3 sublotes	100	10
>100 e ≤300	100 toneladas	100	10
>20 e ≤100	-	100	10
>10 e ≤20		60	6
>3 e ≤10		40	4
>1 e ≤3		20	2
>0,5 e ≤1	-	10	1
>0,05 e ≤0,5		5	1
≤0,05		3	1

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32023R2782).

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 100 gramas

10.1.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos e Farináceos Empacotados em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro II.

Quadro II: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Grãos e Farináceos em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 250g	Nº de Pacotes de 500g	Nº de Pacotes de 1kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤50				1
51 a 500	4	2	1	1
501 a 1.000				1
1.001 a 3.000	8	4	2	2
3.001 a 10.000	16	8	4	4
10.001 a 20.000	24	12	6	6
20.001 a 100.000	40	20	10	10
>100.000	40	20	10	10

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.1.2. Procedimentos para Coleta de Amostras de Grãos e Farináceos Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro III.

Quadro III: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Grãos e Farináceos Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 2 kg	Nº de Pacotes de 5 kg	Nº de Pacotes de 10 kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤1.000	1	1	1	1
1.001 a 3.000	1	1	1	2
3.001 a 10.000	2	1	1	4
10.001 a 20.000	3	2	1	6
20.001 a 100.000	5	2	1	10
>100.000	5	2	1	10

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.2. Procedimentos para Coleta de Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros.

As amostras devem ser coletadas durante o processo de empacotamento, ou em lotes armazenados (silo) ou em armazéns convencionais, durante a carga ou descarga ou transilagem.

O lote em movimento é a situação ideal para a coleta, devendo ser realizada antes do empacotamento, nas esteiras e dentro das beneficiadoras, durante a montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, bem como ova e desova de contêiner, conforme critérios do Quadro IV.

Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser retirados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático. O lote deve ser previamente organizado de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as suas faces.

As amostras que atendem ao PNCRC/Vegetal deverão ser enviadas aos laboratórios participantes do Programa, levando em consideração o peso da amostra prevista (verificar a coluna “Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)” constante no Quadro IV.



ATENÇÃO: Este procedimento de coleta exclui: FIGOS SECOS, AMENDOIM e CASTANHA DO BRASIL

Quadro IV: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros A Granel ou Enpacado

Peso do Lote (toneladas)	Peso do sublote ou Quantidade de sublotes	Nº de Incrementos para micotoxinas (100 gramas) (*)	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)
>15	15-30 toneladas	100	10
>10 e ≤15		100	10
>5 e ≤10		80	8
>2 e ≤5		60	6
>1 e ≤2		40	4
>0,5 e ≤1		30	3
>0,2 e ≤0,5		20	2
>0,1 e ≤0,2		15	1,5
≤0,1		10	1

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 100 gramas

10.2.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros Empacotados em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro V.

Quadro V: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 250g	Nº de Pacotes de 500g	Nº de Pacotes de 1kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤100	4	2	1	1
101 a 200	6	3	2	1,5
201 a 500	8	4	2	2
501 a 1.000	12	6	3	3
1.001 a 2.000	16	8	4	4
2.001 a 5.000	24	12	6	6
5.001 a 10.000	32	16	8	8
10.001 a 15.000	40	20	10	10
>15.000	40	20	10	10

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.2.2. Procedimentos para Coleta de Amostras de Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro VI.

Quadro VI: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Frutos Secos como Nozes, Pinhão, Pistache, Amêndoas, Avelãs, Uva Passa, Ameixa Seca, Damasco Seco e outros Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 2 kg	Nº de Pacotes de 5 kg	Nº de Pacotes de 10 kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤1.000	2	1	1	3
1.001 a 2.000	2	1	1	4
2.001 a 5.000	3	2	1	6
5.001 a 10.000	4	2	1	8
10.001 a 15.000	5	2	1	10
>15.000	5	2	1	10

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32023R2782).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.3. Procedimentos para Coleta de Figos Secos.

As amostras devem ser coletadas durante o processo de empacotamento, ou em lotes armazenados (silo) ou em armazéns convencionais, durante a carga ou descarga ou transilagem.

O lote em movimento é a situação ideal para a coleta, devendo ser realizada antes do empacotamento, nas esteiras e dentro das beneficiadoras, durante a montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, bem como ova e desova de contêiner, conforme critérios do Quadro VII.

Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser retirados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático. O lote deve ser previamente organizado de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as suas faces.

As amostras que atendem ao PNCRC/Vegetal deverão ser enviadas aos laboratórios participantes do Programa, levando em consideração o peso da amostra prevista (verificar a coluna “Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)” constante no Quadro VII.

Quadro VII: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Figos Secos A Granel ou Ensacado

Peso do Lote (toneladas)	Peso do sublote ou Quantidade de sublotes	Nº de Incrementos para micotoxinas (300 gramas) (*)	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)
>15	15-30 toneladas	100	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>10 e ≤15		100	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>5 e ≤10		80	24 (dividir em 3 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
>2 e ≤5		60	18 (dividir em 2 alíquotas de 9kg e enviar ao laboratório)
>1 e ≤2	-	40	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
>0,5 e ≤1		30	9 (1 alíquota apenas de 9kg e enviar ao laboratório)
>0,2 e ≤0,5		20	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
>0,1 e ≤0,2		15	4,5 (1 alíquota apenas de 4,5kg e enviar ao laboratório)
≤0,1		10	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 300 gramas

10.3.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Figos Secos Empacotados em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro VIII.

Quadro VIII: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Figos Secos em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 250g	Nº de Pacotes de 500g	Nº de Pacotes de 1kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤100	12	6	3	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)
101 a 200	18	9	5	4,5 (1 alíquota apenas de 4,5kg e enviar ao laboratório)
201 a 500	24	12	6	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
501 a 1.000	36	18	9	9 (1 alíquota apenas de 9kg e enviar ao laboratório)
1.001 a 2.000	48	24	12	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
2.001 a 5.000	72	36	18	18 (dividir em 2 alíquotas de 9kg e enviar ao laboratório)
5.001 a 10.000	96	48	24	24 (dividir em 3 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
10.001 a 15.000	120	60	30	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>15.000	120	60	30	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32023R2782).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.3.2. Procedimentos para Coleta de Amostras de Figos Secos Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro IX.

Quadro IX: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Figos Secos Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 2 kg	Nº de Pacotes de 5 kg	Nº de Pacotes de 10 kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤100	4	1	1	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)
101 a 200	3	1	1	4,5 (1 alíquota apenas de 4,5kg e enviar ao laboratório)
201 a 500	3	2	1	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
501 a 1.000	5	2	1	9 (1 alíquota apenas de 9kg e enviar ao laboratório)
1.001 a 2.000	6	3	2	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
2.001 a 5.000	9	4	2	18 (dividir em 2 alíquotas de 9kg e enviar ao laboratório)
5.001 a 10.000	12	5	3	24 (dividir em 3 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
10.001 a 15.000	15	6	3	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>15.000	15	6	3	30 (dividir em 3 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) valores mínimos, com acréscimo máximo de até 100g.

10.4. Procedimentos para Coleta de Amostras de Amendoim, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas

As amostras devem ser coletadas durante o processo de empacotamento, ou em lotes armazenados (silo) ou em armazéns convencionais, durante a carga ou descarga ou transilagem.

O lote em movimento é a situação ideal para a coleta, devendo ser realizada antes do empacotamento, nas esteiras e dentro das beneficiadoras, durante a montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, bem como ova e desova de contêiner, conforme critérios do Quadro X.

Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser retirados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático. O lote deve ser previamente organizado de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as suas faces.

As amostras que atendem ao PNCRC/Vegetal deverão ser enviadas aos laboratórios participantes do Programa, levando em consideração o peso da amostra prevista (verificar a coluna “Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)” constante no Quadro X.

Quadro X: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Amendoin, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas Acondicionados em Sacos ou A Granel

Peso do Lote (toneladas)	Peso do sublote ou Quantidade de sublotes	Nº de Incrementos para micotoxinas (200 gramas) (*)	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)
>500	100 toneladas	100	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>125 e ≤500	5 sublotes	100	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>15 e ≤125	25 toneladas	100	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>10 e ≤15		100	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>5 e ≤10		80	16 (dividir em 2 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
>2 e ≤5		60	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
>1 e ≤2	-	40	8 (1 alíquota apenas de 8kg e enviar ao laboratório)
>0,5 e ≤1		30	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
>0,2 e ≤0,5		20	4 (1 alíquota apenas de 4kg e enviar ao laboratório)
>0,1 e ≤0,2		15	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)
≤0,1		10	2 (1 alíquota apenas de 2kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 200 gramas

10.4.1. Procedimentos para Coleta de Amostras de Amendoim, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas Empacotados em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro XI.

Quadro XI: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Amendoin, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas Empacotados em Embalagens de 250g, 500g e 1 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 250g	Nº de Pacotes de 500g	Nº de Pacotes de 1kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤100	8	4	2	2 (1 alíquota apenas de 2kg e enviar ao laboratório)
101 a 200	12	6	3	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)
201 a 500	16	5	4	4 (1 alíquota apenas de 4kg e enviar ao laboratório)
501 a 1.000	24	12	6	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
1.001 a 2.000	32	16	8	8 (1 alíquota apenas de 8kg e enviar ao laboratório)
2.001 a 5.000	48	24	12	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
5.001 a 10.000	64	32	16	16 (dividir em 2 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
10.001 a 15.000	80	40	20	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>15.000	80	40	20	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do [Regulamento de Execução \(UE\) 2023/2782 da Comissão Europeia de 14/12/2023](#).

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 200 gramas

10.4.2. Procedimentos para Coleta de Amostras de Amendoim, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Coletar as amostras nas gôndolas ou estoques dos supermercados, atacadistas ou centrais de distribuição conforme critérios do Quadro XII.

Quadro XII: Amostragem para Análise de Micotoxinas em Amendoin, Castanha do Brasil e outras sementes oleaginosas Empacotados em Embalagens de 2 kg, 5 kg e 10 kg

Peso do Lote (kg)	Nº de Pacotes de 2 kg	Nº de Pacotes de 5 kg	Nº de Pacotes de 10 kg	Peso da Amostra para análise de micotoxinas (kg)*
≤100	1	1	1	2 (1 alíquota apenas de 2kg e enviar ao laboratório)
101 a 200	2	1	1	3 (1 alíquota apenas de 3kg e enviar ao laboratório)
201 a 500	2	1	1	4 (1 alíquota apenas de 4kg e enviar ao laboratório)
501 a 1.000	3	2	1	6 (1 alíquota apenas de 6kg e enviar ao laboratório)
1.001 a 2.000	4	2	1	8 (1 alíquota apenas de 8kg e enviar ao laboratório)
2.001 a 5.000	6	3	2	12 (dividir em 2 alíquotas de 6kg e enviar ao laboratório)
5.001 a 10.000	8	4	2	16 (dividir em 2 alíquotas de 8kg e enviar ao laboratório)
10.001 a 15.000	10	4	2	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)
>15.000	10	4	2	20 (dividir em 2 alíquotas de 10kg e enviar ao laboratório)

Fonte: Adaptada do Regulamento CE nº 401/2006 da Comissão Europeia de 23/02/2006.

(*) cada incremento tem o peso mínimo de 200 gramas

10.5. Esclarecimentos de expressões utilizadas na coleta de amostras para análise de micotoxinas

Sublote: parte designada de um lote (conforme quadros anexos), fisicamente separado, quantificado e identificado devendo apresentar as mesmas características do lote original

Incremento ou Pacote: quantidade do produto retirada num único ponto do lote ou sublote para formar o total da amostra.

Peso da Amostra para análise de micotoxinas: porção de produto formada pela reunião de todos os incrementos ou pacotes extraídos do lote ou sublote, que deverá ser homogeneizada e quarteada para compor o Peso da Amostra para análise de Micotoxinas. A amostra deve ser representativa do lote ou sublote, e deve ser enviada ao laboratório de análise de micotoxinas, sendo obrigatória a homogeneização para garantir a representatividade.

Alíquota: Em alguns tipos de produtos, a amostra para análise de micotoxinas precisa ser dividida em alíquotas. Nesses casos a amostra é do mesmo lote, apenas dividida em alíquotas e acondicionadas em sacos lacres diferentes e que terão números de lacres diferentes, contudo essas amostras são encaminhadas através do mesmo ACA. Para esses casos, o laboratório realiza a análise levando em conta a leitura dos resultados de todas as alíquotas. Se em uma dessas leituras, apresentar resultado não conforme, a amostra será considerada não conforme. Isso acontece nas micotoxinas devido à heterogeneidade da contaminação no lote do produto.

10.6. Quantidade e Tamanho de Amostras

Passo 1 – Antes de ser retirada a amostra, realizar a verificação física (exame visual) do lote ou partida no estabelecimento ou no local da armazenagem para verificação das condições gerais do ambiente e do produto, que devem estar em boas condições higiênico sanitárias.

Passo 2 – Verificar se o lote, objeto de amostragem, está devidamente identificado para permitir sua adequada correlação da amostra coletada com o Termo de Fiscalização e o ACA.

Para fins de controle oficial nos produtos empacotados será considerada como identificação do Lote a conjunção dos seguintes parâmetros: NUMERAÇÃO DO LOTE (definida pelo industrial) + DATA DE FABRICAÇÃO do produto + NOME ou o CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO.



Passo 3 – O responsável pela amostragem deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI), conforme o caso, assegurando-se das condições adequadas de amostragem.

Passo 4 – Para a coleta dos incrementos em lotes com apresentação em sacaria ou a granel, serão utilizados caladores e/ou sondas ou similares. Os caladores, sondas ou similares devem ser



constituídos de material inerte e terem comprimento e diâmetro compatíveis com o tipo de embalagem a ser amostrada e com o peso do incremento.

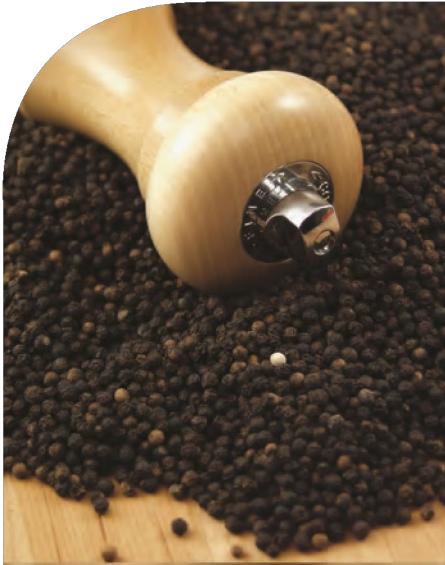
Passo 5 – Caso o produto se apresente em condições normais, executar os procedimentos regulares de amostragem conforme demonstrados nos Quadros em anexo.

Passo 6 – Aplicar a fórmula da “Frequência de Amostragem” (F), conforme abaixo especificado, a qual indica a frequência ou intervalos regulares de amostragem das quais será coletado.

$$(F) = \text{Peso do lote (kg)} \times \text{Peso do incremento (kg)}$$

Peso da amostra para análise de micotoxinas

Casas decimais devem ser arredondadas para o número inteiro mais próximo.



SEÇÃO 4

4

SEÇÃO 4

11. Coleta de Amostras para Determinação de *Salmonella spp.*

Passo 1 – Antes de retirar as amostras, realizar a verificação física (exame visual) do lote ou partida no estabelecimento ou no local da armazenagem para verificação das condições gerais do ambiente e produto, que devem estar que devem estar em boas condições higiênico sanitárias.

Passo 2 - O responsável pela amostragem deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI), conforme o caso, assegurando-se das condições adequadas de amostragem, além de utilizar luvas descartáveis de primeiro uso no momento da coleta.

Passo 3 - A amostra que irá representar o lote é de no mínimo 500 (quinhetos) gramas. Esta amostra deverá ser formada por meio da coleta aleatória de 05 (cinco) amostras simples pesando igual ou maior que 100 (cem) gramas

Passo 4 – O amostrador deve inserir o envoltório plástico da amostra simples ao avesso na mão, obtendo diretamente uma quantidade igual ou maior que 100 (cem) gramas, repetindo esse processo até obter as 05 amostras simples. Cada amostra simples deverá ficar individualizada em envoltórios plásticos de primeiro uso.

Passo 5 – Acondicionar as cinco amostras simples coletadas, cada qual em seu envoltório plástico individualizado devidamente fechado, em um envoltório plástico maior, também de primeiro uso, lacrando-o adequadamente em seguida.



Programa Nacional de Controle
de Resíduos e Contaminantes

