

**Portaria 8/2006**

21/11/2006

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

PORTARIA Nº 8, DE 26 DE OUTUBRO DE 2006

---

**Nota:** Prazo encerrado - Veja [Instrução Normativa 29/2011/MAPA](#)

---

O SECRETÁRIO DE POLÍTICA AGRÍCOLA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, ino uso da atribuição que lhe confere o art. 42, do Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, e o que consta do Processo nº 21000.010292/2006 - 62, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, os Requisitos Técnicos Recomendados ou Obrigatórios para a Certificação de Unidades Armazenadoras em Ambiente Natural e o Regulamento de Avaliação da Conformidade das Unidades Armazenadoras - RAC.

---

**Nota:** Prazo prorrogado(a), pelo período de 30 dias, pelo(a) [Portaria 2/2007/SPA/MAPA](#)

---

Art. 2º As respostas à consulta pública de que trata o art. 1º deverão ser encaminhadas, por escrito, à Diretoria de Gestão de Estoques da Companhia Nacional de Abastecimento - Conab no SGAS, Quadra 901, Bl 1A, Lt 69, sala 224, CEP: 70.390-010 - Brasília - DF, ou enviadas para o endereço eletrônico: diges@conab.gov.br.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Companhia Nacional de Abastecimento - Conab e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Inmetro avaliarão as propostas recebidas e, juntamente com todas as entidades que participaram da Portaria Interministerial nº 40, farão os ajustes que se fizerem necessários.

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

EDILSON GUIMARÃES

ANEXO I (\*)

#### REQUISITOS TÉCNICOS OBRIGATÓRIOS OU RECOMENDADOS PARA CERTIFICAÇÃO DE UNIDADES ARMAZENADORAS EM AMBIENTE NATURAL

O estabelecimento de procedimentos que visem modernizar as atividades de guarda e conservação de produtos agropecuários tem sido um dos anseios principais reivindicados pelos segmentos que se relacionam com os prestadores de serviços de armazenagem.

Um destes procedimentos é sem dúvida o estabelecimento de regras para construção, instalação e funcionamento de estruturas de armazenamento.

A criação de normas para licenciamento destas estruturas ou mesmo a idealização de um sistema de certificação são alguns dos procedimentos que podem ajudar, juntamente com outros fatores, a modernizar o setor de armazenamento.

A Lei nº 9.973, de 29 de maio de 2000, em seu art. 2º, criou o sistema de certificação, com base no Sistema Brasileiro de Certificação (SBAC) instituído pelo CONMETRO,

reconhecido pelo Estado Brasileiro e que possui regras próprias e procedimentos de gestão.

Os requisitos técnicos para Certificação de Unidades Armazenadoras foram definidos por Grupo de Trabalho, com representantes da iniciativa privada e pública envolvidos com o setor armazenador. Estes requisitos foram classificados como obrigatório (O) e recomendados (R), sendo os obrigatórios subdivididos em (O1) requisito obrigatório no momento da vistoria da unidade armazenadora pela entidade certificadora; (O2) requisito obrigatório para todas as unidades armazenadoras cujo início das obras dar-se-á após a homologação pelo MAPA do Sistema Nacional de Unidades Armazenadoras; (O3) requisito obrigatório que deverá ser cumprido no prazo de até três anos após a homologação pelo MAPA do Sistema Nacional de Unidades Armazenadoras; (O4) requisito obrigatório que deverá ser cumprido no prazo de até cinco anos após a homologação pelo MAPA do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras.

Cabe salientar que além da necessidade da observância desses requisitos técnicos recomendados ou obrigatórios, os armazéns deverão atender ao determinado na legislação e nas normas pertinentes a atividade de armazenamento.

Os requisitos técnicos recomendados ou obrigatórios para certificação de unidades armazenadoras em ambiente natural são os constantes no quadro resumo.

Conceitos e Definições Certificação - é o reconhecimento formal, concedido por um organismo autorizado, de que uma entidade tem competência técnica para realizar serviços específicos. É um indicador para os usuários que as atividades desenvolvidas por um prestador de serviços atendem a um padrão mínimo de qualidade; que possuem os requisitos técnicos mínimos estabelecidos no regulamento para o exercício daquela atividade.

Armazém *ζ*em nível de fazenda<sub>ζ</sub> - armazém localizado em propriedade rural, com capacidade estática e estrutura dimensionada para atender ao produtor ou produtores de forma coletiva, que se destina ao processamento de produtos oriundos da lavoura e prestação de serviços necessários à sua guarda e conservação.

Armazém coletor - armazém localizado na zona rural ou urbana com características operacionais próprias, dotados de equipamentos para processamento de limpeza, secagem e armazenagem com capacidade operacional compatível com a demanda local. Em geral, são armazéns que recebem grãos diretamente das lavouras para prestação de serviços para vários produtores.

Armazém intermediário - armazém localizado em ponto estratégico de tal modo a facilitar a recepção e o escoamento dos produtos provenientes dos armazéns coletores. Permitem a concentração de grandes estoques em locais destinados a facilitar o processo de comercialização, industrialização ou exportação, e por seu porte e condições técnica, asseguram níveis de segurança para a conservação de grandes massas de grãos por longos períodos.

Armazém terminal - armazém localizado junto aos grandes centros consumidores ou nos portos. São dotados de condições para a rápida recepção e o rápido escoamento do produto, caracterizando armazém de alta rotatividade.

Balança - equipamento utilizado para determinar o peso relativo dos corpos. Conforme legislação brasileira todas as balanças deverão ser aferidas pelo Inmetro.

Tipos de Balanças:

Balança móvel - são balanças que podem ser deslocadas para qualquer ponto do armazém.

Balança rodoviária/ferroviária - são balanças fixas, normalmente localizadas no exterior do armazém, para caminhões ou vagões ferroviários.

Balança de fluxo - conforme o próprio nome indica, essa balança destina-se a pesar o produto que esteja em movimento.

Quadro Resumo dos Requisitos Obrigatórios ou Recomendados para Certificação de Unidades Armazenadoras em Ambiente Natural

| REQUISITOS                      | Nível fazenda  |                | Coletores      |                | Intermediários |                | Terminais      |                |
|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                                 | Conv.          | Granel         | Conv.          | Granel         | Conv.          | Granel         | Conv.          | Granel         |
|                                 | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim<br>Não     | Sim Não        |
| <b>1. CADASTRAMENTO</b>         |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Na Conab                        | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| <b>2. LOCALIZAÇÃO</b>           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Topografia                      | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| Drenagem                        | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> |
| Lençol freático                 | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| Não Proximidade centros urbanos | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| Não Proximidade de mananciais   | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| <b>3. INFRA-ESTRUTURA</b>       |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Viária                          |                |                |                |                |                |                |                |                |
| - Acesso permanente             | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| - Pátio pavimentado             | R              | R              | O <sup>3</sup> | O <sup>3</sup> | O <sup>4</sup> | O <sup>4</sup> | O <sup>4</sup> | O <sup>4</sup> |

|  |                |                |                |                |                |                |                |                |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| - Sinalização                                | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Comunicação                                  | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Energia                                      | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| <b>4. ISOLAMENTO/ACESSO</b>                  |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Cerca e portão                               | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Segurança                                    | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| Guarita de controle                          | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| <b>5. AMBIENTE DE ATENDIMENTO AO PÚBLICO</b> |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Estacionamento                               | R              | R              | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> | O <sup>2</sup> |
| Instalações sanitárias                       | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Refeitório                                   | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              | R              |
| <b>6. ESCRITÓRIO</b>                         |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Instalações sanitárias                       | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Arquivos/Almoxarifado                        | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Informatização (grau de )                    | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |

|  |                |                |                |                |                |                |                |                |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>7. SISTEMA DE PESAGEM</b>                   |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Balança de plataforma móvel                    | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                |
| Balança de plataforma rodoviária               | R              | O <sup>1</sup> | R              | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Balança de fluxo                               |                |                |                |                |                |                |                | R              |
| <b>8. SISTEMA DE AMOSTRAGEM</b>                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Amostradores básicos                           |                |                |                |                |                |                |                |                |
| - Calador para sacaria                         | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                |
| - Calador composto (granel)                    |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |                | O <sup>1</sup> |
| - Amostrador pneumático                        |                | R              |                | R              |                | R              |                | R              |
| - Amostrador de fluxo                          |                | R              |                | R              |                | R              |                | R              |
| Sonda manual                                   |                | R              |                | R              |                |                |                |                |
| Homogeneizador e Quarteador                    | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Arquivo de amostras                            | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| <b>9. DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO</b> |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Recinto de análise                             | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> | O <sup>1</sup> |
| Determinador umidade                           |                |                |                |                |                |                |                |                |

|   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| de método indireto                            | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Determinador umidade de método direto         | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Determinador de umidade de fluxo              |    | R  |    | R  |    | R  |    | R  |
| Determinador de impurezas mecânico            | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Determinador transgenia de                    | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Indicador de toxinas                          | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Balança de precisão                           | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Determinador de peso hectolitro               | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Jogo de peneiras                              | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | R  | R  |
| Acessórios (lupa, paquímetro, pinças..)       | R  | R  | R  | R  | R  | R  | O¹ | O¹ |
| <b>10. SISTEMA DE LIMPEZA</b>                 |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Pré-limpeza                                   | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | R  | R  |
| Limpeza                                       | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| <b>11. SISTEMA DE SECAGEM</b>                 |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Sistema de secagem                            | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |    |    |
| <b>12. SISTEMA DE MOVIMENTAÇÃO DO PRODUTO</b> |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Moega   | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Transporte/movimentação                       | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |

|  |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
| <b>13. SISTEMA ARMAZENAGEM</b>               |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Sistema de controle elétrico                 | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Sistema termometria                          |    | O⁴ |    | O⁴ |    | O⁴ |    | R  |
| Sistema de aeração                           |    | O⁴ |    | O⁴ |    | O⁴ |    | R  |
| Espalhador de grãos                          |    | R  |    | R  |    | R  |    | R  |
| Sistema controle pragas e roedores           | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Estrados                                     | R¹ |    | R¹ |    | R¹ |    | R¹ |    |
| Sistema de exaustão                          | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ |
| Equipamentos acomp. meteorológico            | R  | R  | R  | R  | R  | R  |    |    |
| <b>14. SISTEMA DE SEGURANÇA</b>              |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Sistema captação de pó                       | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ | O⁴ |
| Sistema ventilação                           |    | O¹ |    | O¹ |    | O¹ |    | O¹ |
| Sistema de combate de incêndio               | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Indicador de gases                           | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Equipamentos Proteção Individual             | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Sistema proteção contra fenômenos naturais   | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| PPRA   | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| <b>15. DEMAIS REQUISITOS</b>                 |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Responsável Técnico                          | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Monitoramento de Resíduos Tóxicos (programa) | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  | R  |
| Programa Capacitação Mão-de-obra             | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |
| Registros Ocorrências Operacionais           | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ | O¹ |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Monitoramento de Micotoxinas (programa) | R | R | R | R | R | R | R | R |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

#### Legenda:

|   |
|---|
| O <sup>1</sup> - Requisito obrigatório no momento da vistoria da unidade pela entidade certificadora.   |
| O <sup>2</sup> - Requisito obrigatório para todas as unidades armazenadoras cujo início das obras dar-se-á após a homologação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras. |
| O <sup>3</sup> - Requisito obrigatório que deverá ser cumprido no prazo de até 3 anos após a homologação pelo MAPA do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras.   |
| O <sup>4</sup> - Requisito obrigatório que deverá ser cumprido no prazo de até 5 anos após a homologação pelo MAPA do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras.   |
| R - Requisito não obrigatório, porém recomendado a sua disponibilização nas Unidades Armazenadoras.   |
| R <sup>1</sup> - Requisito recomendado quando o piso da Unidade Armazenadora não for impermeabilizado.  |

### 1. Cadastramento

De acordo com o contido no Inciso II do art. 10º da Lei nº 9973, de 29/05/2000 e no Inciso I do art. 9º do Decreto nº 3855, de 03/07/2001, toda unidade armazenadora pertencente à pessoa jurídica de direito público ou privado, na qualidade de proprietário, locatário, arrendatário, ou cessionário a qualquer título que se encontra prestando serviços de guarda e conservação de produtos agrícolas para terceiros ou armazenando produto de sua propriedade terão que comunicar oficialmente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, as informações na forma e periodicidade que este regulamentar. No âmbito do MAPA, cabe à Companhia Nacional de Abastecimento - Conab a execução desta operação, razão pela qual as comunicações deverão ser enviadas às Superintendências Regionais da referida Companhia ou a sua Matriz em Brasília (DF). Posteriormente, de posse das informações relativas à identificação do armazém, os técnicos da Conab efetuaram in loco vistoria na Unidade Armazenadora, objetivando verificar os aspectos operacionais dos armazéns.

O cadastramento tem como objetivo apurar, sistematicamente as informações sobre as unidades armazenadoras (ambiente natural e artificial) registrando sua identificação, capacidade e qualificação técnica e permitir o conhecimento da localização, capacidade estática e características da rede armazenadora do País.

O mesmo procedimento deverá ser adotado pelos armazéns que tiverem suas obras de instalação ou ampliação da capacidade estática concluídas.

### 2. Localização

É recomendado que previamente à construção da unidade armazenadora ou da ampliação da sua capacidade estática, seja efetuado um levantamento topográfico e uma avaliação do lençol freático do local da obra com vistas a evitar problemas futuros.

Toda unidade armazenadora cuja construção ou ampliação da sua capacidade estática se iniciar a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras deverá possuir um sistema de drenagem adequado e observar as normas ambientais quanto às atividades industriais próximas a centros urbanos e mananciais.

### 3. Infra-estrutura

A infra-estrutura viária existente no recinto da unidade armazenadora deve permitir trânsito permanente e ser bem sinalizada quanto ao fluxo dos veículos, sendo obrigatória para todas as unidades armazenadoras.

A pavimentação será obrigatória para os armazéns coletores, intermediários e terminais. Para a execução e conclusão da referida pavimentação dar-se-á prazo de até três anos para

os armazéns coletores e de até cinco anos para os armazéns intermediários e terminais, a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras. Exclusivamente no caso dos armazéns coletores será admitido o cascalhamento como tipo de pavimentação.

É obrigatória a existência de meio de comunicação permanente da unidade armazenadora com o público externo, seja por telefone, fax, eletrônico ou outro sistema usual.

A unidade armazenadora deverá ser dotada de energia (própria ou de concessionária) para possibilitar todas as atividades operacionais, desde o recebimento até a expedição da mercadoria.

#### 4. Isolamento/acesso

Todas unidades armazenadoras deverão possuir cerca, de qualquer tipo, ao redor dos prédios e instalações, de tal forma que não se permita o acesso de pessoas estranhas à atividade, e de animais domésticos. O acesso às instalações dar-se-á através de portões.

Recomenda-se a existência de um serviço de segurança interna e/ou externa, assim como guarita de controle no portão de acesso principal, em todas as unidades armazenadoras.

#### 5. Ambiente de atendimento ao público

No ambiente de atendimento ao público em todas as unidades coletoras, intermediárias e terminais, a serem construídas a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras, será obrigatória a existência de estacionamento, com acesso ao público (visitante/cliente).

É obrigatório em todas as unidades armazenadoras à existência de banheiros, para atendimento aos visitantes/clientes.

No caso da existência de refeitórios, todo ambiente deverá atender as exigências da vigilância sanitária e demais requisitos legais.

#### 6. Escritório

É obrigatória a existência de instalações sanitárias para os funcionários e demais pessoas que trabalham na unidade armazenadora.

O escritório deve possuir um ambiente específico para arquivo dos documentos e demais materiais de escritório.

O escritório deve possuir, no mínimo, equipamentos de informática que possibilitem a geração de relatórios atualizados sobre as entradas, saídas e saldos de estoques, por produto e proprietário.

#### 7. Sistema de pesagem

É obrigatória a existência de balança de plataforma móvel, verificada anualmente pelo Inmetro, nas unidades armazenadoras convencionais em nível de fazenda, coletoras, intermediárias e terminais.

É obrigatória a existência de balança de plataforma rodoviária nas unidades armazenadoras a granel, em nível de fazenda, coletoras, intermediárias e terminais.

Recomenda-se que as unidades armazenadoras convencionais, em nível de fazenda, e coletoras, tenham, também, balança de plataforma rodoviária.

No caso dos armazéns convencionais que possuem a balança de plataforma rodoviária, não será obrigatória a existência de balança de móvel.

Recomenda-se ainda, a existência de balança de fluxo nas unidades armazenadoras terminais a granel.

#### 8. Sistema de amostragem

O sistema de amostragem compreende um conjunto de equipamentos e normas operacionais que visam a obtenção de uma amostra representativa do lote da mercadoria que está sendo avaliada.

Amostradores básicos:

Calador para sacaria Todas unidades armazenadoras convencionais deverão ser dotadas de amostradores tipo calador para sacaria, para atendimento aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA.

Calador composto (granel) Todas as unidades armazenadoras de produto a granel deverão ser dotadas de amostradores tipo calador composto, com comprimento mínimo de 1,80 metro, que possibilite a obtenção de subamostras em diferentes alturas da carga.

Amostrador pneumático

As unidades armazenadoras de produto a granel poderão ser dotadas de amostradores tipo amostrador pneumático.

Amostrador de fluxo As unidades armazenadoras de produto a granel poderão ser dotadas de amostradores de fluxo.

Sonda manual As unidades armazenadoras de produto a granel, em nível de fazenda e as coletoras, poderão ser dotadas de sonda manual.

Homogeneizador e Quarteador Todas unidades armazenadoras deverão ser dotadas de homogeneizadores e quarteador.

Arquivo de amostras Todas as unidades armazenadoras deverão ter arquivo para armazenamento de vias de amostras.

Normas e procedimentos para amostragem:

Procedimento de amostragem para produtos ensacados Na recepção dos produtos ensacados deverá ser procedida a amostragem em conformidade aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA.

O produto coletado na amostragem deverá ser homogeneizado, extraindo-se uma amostra de trabalho e uma via para arquivo.

O restante deverá ser reincorporado ao lote.

Procedimento de amostragem para produtos em *big-bag*

Na recepção dos produtos *em big-bag* deverão ser amostrados todos os volumes usando calador composto.

O produto coletado na amostragem deverá ser homogeneizado, extraindo-se uma amostra de trabalho e uma via para arquivo.

O restante deverá ser reincorporado ao lote.

Procedimento de amostragem para produtos enfardados

Na recepção deverão ser amostrados todos os fardos do lote conforme definido nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.

Procedimento de amostragem para produtos a granel

Na recepção e expedição dos produtos a granel deverão ser amostrados usando no mínimo o número de pontos estabelecidos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.

O produto coletado na amostragem deverá ser homogeneizado, extraindo-se uma via da amostra de trabalho e uma via para arquivo. O restante deverá ser reincorporado ao lote.

Recomenda-se que as amostras referentes aos produtos recebidos úmidos sejam guardadas por três dias, e as relativas aos produtos secos e limpos (expedidos ou armazenados) pelo

prazo definido nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.

#### 9. Determinação de qualidade de produto

É o processo de classificação e determinação da qualidade de um lote de mercadoria. Este procedimento pode ocorrer em diferentes épocas em que o produto fica armazenado.

##### Recinto de análise

As unidades armazenadoras do tipo *sem nível de fazenda*, coletoras, intermediárias e terminais deverão ser dotadas de um recinto para análise das amostras.

##### Determinador de umidade método indireto

Todas as unidades armazenadoras deverão ter determinador de umidade do tipo indireto que permita a leitura com uma casa decimal.

##### Determinador de umidade método direto

Todas as unidades armazenadoras poderão utilizar determinadores de umidade do método direto, para aferir os determinadores de método indireto.

##### Determinador de umidade de fluxo

Recomenda-se que todas as unidades armazenadoras a granel utilizem determinadores de umidade de fluxo.

##### Determinador de impurezas mecânico

Recomenda-se que todas as unidades armazenadoras tenham determinador de impurezas mecânico que utilizam jogos de peneiras de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA.

##### Identificador de transgenia

Todas as unidades armazenadoras deverão ser equipadas para detecção de produtos transgênicos, conforme legislação vigente. Os métodos de determinação deverão ser aprovados pelos órgãos competentes.

##### Indicador de toxinas

Recomenda-se que as unidades armazenadoras tenham procedimentos para avaliação de toxinas aprovados pelos órgãos competentes.

##### Balança de precisão

Todas as unidades armazenadoras deverão ter balança com precisão mínima de 0,1 grama para uso no laboratório de classificação de grãos.

##### Balança hectolítrica

Recomenda-se que todas as unidades armazenadoras tenham balança hectolítrica. Os armazéns que operam com trigo, aveia, centeio e cevada deverão ter o referido equipamento.

##### Jogos de peneiras

As unidades armazenadoras deverão possuir jogos de peneiras de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.

##### Acessórios (lupa, paquímetro, pinças...)

Recomenda-se que todas as unidades armazenadoras tenham lupa, paquímetro digital, pinças, mesa de classificação e embalagens para amostras. Os armazéns que operam com arroz serão obrigados a utilizar o paquímetro digital.

##### Normas e procedimentos:

##### Procedimentos para determinação de impurezas



A primeira análise a ser realizada após a amostragem e homogeneização deverá ser a determinação do teor de impurezas. O teor de impurezas apurado deverá ser usado para o cálculo do desconto de peso do produto, conforme a seguinte equação:

$$D_i = P_i \cdot \left( \frac{T_i}{100} \right)$$

em que, Di = desconto de impurezas, kg;

Pi = massa inicial do produto, kg;

Ti = teor de impurezas do produto, %.

Procedimentos para determinação de umidade A determinação de umidade deverá ser feita com o produto isento de impurezas. O cálculo do desconto de umidade deverá ser feito conforme a seguinte equação:

$$D_u = (P_i - D_i) \cdot \left( \frac{U_i - U_f}{100 - U_f} \right)$$

em que, Du = desconto de umidade, kg;

Di = desconto de impureza, kg;

Ui = teor de umidade inicial, % base úmida;

Uf = teor de umidade final, % base úmida.

Recomenda-se que se faça aferições periódicas dos determinadores de umidade dos métodos indiretos com os determinadores de método direto.

Procedimentos para determinação de transgenia Conforme instruções do fabricante dos kits utilizados para referidos testes, desde que aprovado pelo MAPA.

Procedimentos para determinação de micotoxinas

Para milho recomenda-se o teste usando radiação próxima ultravioleta (luz negra, ou seja, com comprimento de onda entre a 400 nm). O limite máximo admissível deve ser de cinco fluorescências para cada 200 gramas. Acima disso, recomenda-se análise de aflatoxina e outros métodos aprovados pelo MAPA.

Para os demais produtos adotar os testes e procedimentos aprovados pelo MAPA.

Indicadores do nível de infestação por insetos

| Nº de amostras de | Quantidade de | Classificação de |
|-------------------|---------------|------------------|
| 1 kg de peso      | insetos vivos | infestação       |
| 4                 | 1             | Pouco            |
| 2                 | 1             | Ligeiramente     |
| 1                 | 2 a 5         | Moderadamente    |
| 1                 | 5 a 15        | Densamente       |
| 1                 | > 15          | Altamente        |

Fonte: FAO.

## 10. Sistema de limpeza

O sistema de limpeza tem como objetivo reduzir o teor de impurezas e de matérias estranhas existentes na massa de grãos, permitindo uma secagem eficiente e uma aeração adequada para uma boa conservação.

As unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras e intermediárias deverão ser dotadas de máquinas de pré-limpeza.

Recomenda-se que as unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras, intermediárias e terminais possuam também máquinas de limpeza.

Procedimentos As operações de pré-limpezas e limpeza devem ser executadas de tal forma que o produto seja armazenado com no máximo 2% de impureza. As unidades armazenadoras devem utilizar as peneiras recomendadas de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA.

## 11. Sistema de secagem

O sistema de secagem é o processo de retirada de umidade da massa de grãos, objetivando a armazenagem segura dos produtos agrícolas.

As unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras e intermediárias devem ser dotadas de equipamentos para secagem de grãos.

### Procedimentos

Recomenda-se que o produto ao entrar no secador deva ter no máximo 2% de impurezas. Recomenda-se que a operação de secagem seja executada de tal forma que o produto seja secado até atingir os seguintes teores de umidade:

| Produto  | Teor máximo de umidade recomendado para armazenagem <sup>1/</sup> |
|----------|---|
| Milho    | 13%   |
| Soja     | 12%   |
| Trigo    | 13%   |
| Arroz    | 13%   |
| Amendoim | 8%  |
| Milheto  | 13%   |
| Café     | 12%   |
| Cevada   | 13%   |
| Centeio  | 13%   |
| Aveia    | 13%   |
| Feijão   | 13%   |
| Sorgo    | 13%   |
| Canola   | 9%  |
| Girassol | 9%  |

Esses teores de umidade foram estabelecidos com umidade relativa de aproximadamente 65% e para um ano de armazenagem em ambientes com temperatura média de 25° C.

## 12. Sistema de movimentação do produto

Compreende-se como sistema de movimentação interna de mercadoria os dispositivos e equipamentos para recepção e expedição dos grãos e outros produtos e os meios que se utiliza para transporte dos grãos na unidade armazenadora.

Nas unidades armazenadoras que trabalham com produtos a granel é obrigatória a existência de moegas, independente do material de construção e de dimensões.

É obrigatória a existência de moegas nas unidades armazenadoras convencionais.

## 13. Sistema de armazenagem

Sistema de controle elétrico As unidades armazenadoras devem ser dotadas de sistema de proteção e comando, instalações elétricas, iluminação e força de acordo com as normas vigentes.

### Sistema termometria

As unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras e intermediárias devem ser dotadas de sistema de termometria. Recomenda se o sistema de termometria para unidades terminais.

O número de pontos de leitura deve ser compatível com o tipo da estrutura e a capacidade estática do armazém. Deve-se usar no mínimo um ponto de leitura a cada 70 m<sup>3</sup> de capacidade estática.

Toda unidade Armazenadora cuja construção se iniciar a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras deverá possuir o sistema de termometria e para as unidades já existentes dar-se-á prazo de até cinco anos para a instalação deste equipamento.

As unidades armazenadoras a serem construídas a partir da publicação das normas do Sistema de Certificação deverão manter em arquivo o projeto do sistema de termometria.

Qualquer que seja a natureza da unidade armazenadora, fica excluída a necessidade de se instalar o sistema de termometria em silos-secadores.

#### Sistema de aeração

As unidades armazenadoras para produtos a granel, em nível de fazenda, coletoras e intermediárias devem ser dotadas de sistema de aeração. Recomenda-se o sistema de aeração para unidades terminais.

As estruturas de armazenagem do tipo vertical devem ser dotadas de sistema de ventilação com fluxo de ar de no mínimo 0,05 metro cúbico por minuto por tonelada de capacidade estática. Nas estruturas horizontais a vazão específica mínima deve ser de 0,1 metro cúbico por minuto por tonelada de capacidade estática.

Toda unidade armazenadora cuja construção se iniciar a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras deverá possuir o sistema de aeração e para as unidades já existentes dar-se-á um prazo de até cinco anos para a instalação deste equipamento.

As unidades armazenadoras a serem implantadas a partir da publicação das normas do Sistema de Certificação deverão manter cópia do projeto de aeração disponível.

#### Espalhador de grãos

Recomenda-se que, para produtos depositados a granel, as unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras, intermediárias e terminais sejam dotadas de espalhador de grãos.

Controle de pragas e roedores Todas as unidades armazenadoras devem ser dotadas de equipamentos para controle de pragas e/ou manter contrato com empresas habilitadas, por órgão competente, para prestação de serviços no controle de pragas e roedores.

Recomenda-se a utilização de barreiras físicas (telas) para evitar o acesso de pássaros no interior dos armazéns.

Estrados Todas as unidades armazenadoras convencionais deverão ser dotadas de estrados de madeira para facilitar a aeração das pilhas.

No caso de armazém cujo piso é de concreto impermeabilizado ou de asfalto este equipamento é recomendado.

#### Sistema de exaustão

Toda unidade armazenadora cuja construção se iniciar a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras deverá possuir o sistema de exaustão de ar, natural ou mecânico, e para as unidades já existentes dar-se-á prazo de até cinco anos para a instalação deste equipamento..

#### Equipamentos para acompanhamento meteorológico

Recomenda-se que as unidades armazenadoras em nível de fazenda, coletoras e intermediárias sejam dotadas no mínimo de termômetro de mínima/máxima e psicrômetro devidamente instalado, para monitoramento das condições psicrométricas do ar ambiente.

Procedimentos para o sistema de termometria O sistema de termometria deve permitir a leitura da temperatura registrada nos sensores instalados.

As unidades armazenadoras devem manter em arquivo o registro das leituras das temperaturas da massa de grãos.

Procedimentos para o sistema de aeração

As unidades armazenadoras deverão adotar procedimento para operação do sistema de aeração, de acordo com as recomendações do Responsável Técnico.

As unidades armazenadoras devem manter em arquivo um registro dos períodos de aeração realizados, bem como das condições psicrométricas do ar durante a aeração.

Procedimentos para o controle de pragas e roedores

Nas unidades armazenadoras somente podem ser utilizados agrotóxicos registrados pelos órgãos oficiais. As aplicações de agrotóxicos devem ser realizadas de acordo com as recomendações do Responsável Técnico. As unidades armazenadoras devem obedecer às regulamentações legais para descarte das embalagens de agrotóxicos.

Procedimentos para acompanhamento meteorológico

Recomenda-se que as unidades armazenadoras (em nível de fazenda), coletoras e intermediárias mantenham em arquivo os registros dos dados climatológicos coletados sempre em um horário fixo, preferencialmente pela manhã.

#### 14. Sistema de segurança

Sistema de captação de pó Todas unidades armazenadoras devem ser dotadas de sistema de captação de pó, observando as legislações pertinentes às áreas ambientais, da saúde, trabalhista e de segurança.

Toda unidade armazenadora cuja construção se iniciar a partir da publicação das regras do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras deverá possuir o sistema de exaustão de ar, natural ou mecânico, e para as unidades já existentes dar-se-á prazo de até cinco anos para a instalação deste equipamento.

Sistema de ventilação para ambientes confinados e semiconfinados

Todas unidades armazenadoras devem ser dotadas de sistema de ventilação para remoção de gases tóxicos dos ambientes confinados e semi-confinados.

Sistema de combate de incêndio

Todas unidades armazenadoras devem ser dotadas de sistema de combate de incêndio que atenda às normas vigentes.

Indicador de gases ou detectores de gases

Recomenda-se que todas unidades armazenadoras sejam dotadas de (métodos de indicação) equipamentos detectores de gases tóxicos.

Equipamentos de proteção individual (EPIs)

Todas unidades armazenadoras devem ser dotadas de equipamentos para proteção individual, conforme Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA.

Sistema de proteção contra fenômenos naturais

Recomenda-se que as unidades armazenadoras devam atender as orientações para proteção contra fenômenos naturais devem contemplar todas as orientações e exigências legais.

PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais

Todas as unidades armazenadoras deverão dispor deste Programa, conforme exigências legais.

### 15. Demais requisitos Responsável Técnico

Toda unidade armazenadora deverá possuir profissional habilitado na área de engenharia agrônômica ou agrícola.

#### Sistema de Monitoramento de Resíduos Tóxicos

É recomendada que toda unidade armazenadora proceda, na entrada das mercadorias, uma avaliação visual dos estoques recebidos visando evitar o recebimento de produtos contaminados com resíduos tóxicos. No caso de constatação de produto contaminado, o recebimento daquele lote deverá ser suspenso.

Na suspeita de produtos contaminados com resíduos tóxicos, visíveis ou não, o responsável pela unidade deve comunicar imediatamente ao proprietário da mercadoria e solicitar um exame laboratorial mais detalhado.

#### Programas de Treinamento e Aperfeiçoamento Técnico

Toda unidade armazenadora deverá possuir um programa de capacitação dos empregados. Para aqueles que atuam nas áreas operacionais, o programa deve possibilitar treinamento ou reciclagem que totalizam 24 horas anuais, no mínimo, nas áreas de armazenagem.

O treinamento deverá ser realizado através de instituição habilitada na área de armazenamento e atividades correlatas.

#### Sistema de Registros das Ocorrências Operacionais

Toda ocorrência operacional adotada com relação aos estoques depositados, desde o seu recebimento até a sua expedição, deverá ser registrada de forma auditável, de preferência informaticamente, para que se possa rastrear, por proprietário dos estoques, os procedimentos que foram adotados durante o período de armazenamento.

#### Programa de Monitoramento de Micotoxinas

Recomenda-se que todas as unidades armazenadoras procedam à realização de testes para monitoramento de micotoxinas nos grãos recebidos para armazenagem.

#### Quadro de pessoal

Todas as unidades armazenadoras deverão possuir quadro de pessoal compatível com o seu tamanho e operacionalização.

### 16. Documentação

O art. 16 do Decreto n.º 3.855/2001 que serão estabelecidas às condições técnicas e operacionais para a qualificação dos armazéns destinados à guarda e conservação de produtos agropecuários estabelece, em seu Parágrafo 1º que o Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras será desenvolvido de acordo com as regras e procedimentos do Sistema Brasileiro de Certificação, devendo dispor sobre as condições e as documentação exigíveis dos interessados.

Assim sendo, os documentos necessários para controle operacional e controle fiscal são os seguintes:

Documentos para controle operacional - Romaneios ou controles de recepção, onde devem constar informações sobre a pesagem, percentual de impurezas, teor de umidade, etc.

- Controle da operação de secagem, onde devem constar informações sobre a data de realização, horário inicial e final, temperatura do ar de secagem, temperatura e umidade relativa do ar ambiente, etc.

- Controle das operações fitossanitárias, onde devem constar informações sobre a data de realização, fumigante ou inseticida aplicado, dosagem utilizada, responsável técnico, etc.

- Planilha de registro das leituras do sistema de termometria.

- Controle de aeração, onde devem constar informações sobre a data de realização, horário inicial e final, temperatura e umidade relativa do ar ambiente, etc.
- Relatórios periódicos das supervisões realizadas pelo responsável técnico, para acompanhamento e controle das condições qualitativas dos produtos armazenados.
- Apólice de Seguro Esses registros deverão ser mantidos em arquivo enquanto durarem os estoques, acrescido de um ano.

Documentos para controle fiscal - Notas Fiscais de Entrada - Notas Fiscais de Saída - Notas Fiscais de Serviços Esses documentos deverão ser mantidos em arquivo pelo período definido na legislação pertinente.

## ANEXO II

### REGULAMENTO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DAS UNIDADES ARMAZENADORAS

#### 1- OBJETIVO

Este Regulamento estabelece os requisitos necessários para Avaliação da Conformidade das Unidades Armazenadoras de Produtos Agropecuários, seus derivados, sub-produtos e resíduos de valor econômico de acordo com as exigências da Instrução Normativa N° xxxx do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

#### 2- DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

[Lei nº 9.973 de 29/5/2000](#) Instrução Normativa n° xxxx, do MAPA. [Decreto nº 3.855 de 3/7/2001](#) NBR ISO/IEC 17000 - Avaliação da Conformidade - Vocabulário e Princípios Gerais

#### 3- SIGLAS E DEFINIÇÕES

##### 3.1 - SIGLAS

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MDIC - MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR.

SBAC - Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade.

Conab - Companhia Nacional de Abastecimento.

Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

OCP - Organismo de Certificação de Produto.

RAC - Regulamento de Avaliação da Conformidade SA - Sistema de Armazenagem UA - Unidade Armazenadora.

UAF - Unidade Armazenadora em nível de Fazenda.

UAC - Unidade Armazenadora Coletora.

UAI - Unidade Armazenadora Intermediária.

UAT - Unidade Armazenadora Terminal.

##### 3.2 - DEFINIÇÕES

###### 3.2.1 Regulamento de Avaliação da Conformidade das Unidades Armazenadoras - RAC

Documento contendo regras e condições específicas, elaboradas e aprovadas pelo MAPA e MDIC, para a certificação de unidades armazenadoras de produtos agropecuários, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, exceto líquidos e produtos armazenados em ambiente artificial.

3.2.2 Sistema de Armazenagem Conjunto das unidades armazenadoras do país destinadas à guarda e conservação de produtos agropecuários, seus derivados, subprodutos e resíduos de

valor econômico.

3.2.3 Unidades Armazenadoras Edificações, instalações e equipamentos organizados funcionalmente para a guarda e conservação dos produtos agropecuários, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico.

3.2.4 Unidade Armazenadora em nível de Fazenda Armazém localizado em propriedade rural, com capacidade estática e estrutura dimensionada para atender ao produtor ou produtores de forma coletiva, que se destina ao processamento de produtos oriundos da lavoura, e prestação de serviços necessários à sua guarda e conservação.

3.2.5 Unidade Armazenadora Coletora Armazém localizado na zona rural ou urbana com características operacionais próprias, dotado de equipamentos para processamento e armazenagem, com elevada capacidade de movimentação. Em geral, são armazéns de média ou grande capacidade estática, que recebem grãos diretamente das lavouras para prestação de serviços para vários produtores.

3.2.6 Unidade Armazenadora Intermediária Armazém localizado em ponto estratégico do sistema hidro-rodio-ferroviário, que serve à intermediação, tanto no tocante aos modos de transporte, como nos processos de comercialização e consumo. Armazena produtos oriundos das unidades em nível de fazenda ou das coletoras. Permite a concentração de grandes estoques em locais destinados a facilitar o processo de comercialização, industrialização ou exportação, e por seu porte e características, permite a conservação de grandes massas de grãos por longos períodos.

3.2.7 Unidade Armazenadora Terminal Armazém localizado junto aos grandes centros consumidores ou nos portos para exportação, dotado de condições para o rápido escoamento do produto.

3.2.8 Depositante Pessoa física ou jurídica responsável legal pelos produtos entregues a um depositário para guarda e conservação.

3.2.9 Depositário Pessoa jurídica apta a exercer as atividades de guarda e conservação de produtos próprios e/ou de terceiros.

#### 4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O selo de identificação da conformidade no âmbito do SBAC indica que a unidade armazenadora está em conformidade com a Instrução Normativa nº xxxx do MAPA.

4.2 O uso da identificação da certificação das unidades armazenadoras, no âmbito do SBAC, Anexo A, está vinculado à licença emitida pelo OCP conforme previsto neste regulamento, e nas obrigações assumidas pelo depositário, formalizadas por meio de termo de compromisso para uso do selo de identificação da conformidade, firmado entre o OCP e o depositário.

4.2.1 O selo de identificação somente deve ser aplicado nos certificados emitidos pelo OCP para a unidade armazenadora que atenda aos requisitos da Instrução Normativa xxxx do MAPA. Este selo não pode ser usado no produto.

4.3 A licença para o uso da identificação da certificação deverá conter os seguintes dados:

- a) a razão social, o nome fantasia, o endereço completo e CNPJ-MF da unidade armazenadora;
- b) o(s) número(s) de registro(s) no Cadastro Nacional de Unidades Armazenadoras do MAPA/ Conab;
- c) o número, a data da emissão e a validade da licença para o uso da identificação da certificação;
- d) a referência à Regulamentação do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras, que será publicada pelo MAPA;

e) inscrição: Esta licença está vinculada a um contrato específico para a unidade armazenadora.

4.4 O depositário licenciado tem a responsabilidade técnica, civil e penal em relação ao serviço por ele operado, e sobre todos os documentos referentes à certificação, não havendo hipótese de transferência desta responsabilidade.

4.5 A licença para o uso da identificação da certificação, e sua utilização sobre os serviços, não transferirá, em hipótese alguma, a responsabilidade do licenciado para o MAPA, Inmetro ou OCP.

4.6 Em caso de alteração dos critérios de certificação, será dado um prazo para adequação as novas exigências, a serem definidos pelo Comitê Técnico consultivo do Sistema de Certificação de Unidades Armazenadoras.

4.7 O descumprimento dos preceitos estabelecidos neste RAC para o uso da identificação da certificação, acarretará penalidade de suspensão temporária e cancelamento da certificação da UA.

4.8 No caso da suspensão temporária ou cancelamento da certificação, o OCP deve comunicar imediatamente ao MAPA, à Conab ao Inmetro e ao depositário. O depositário deve cessar imediatamente o uso de toda e qualquer publicidade que tenha relação com a identificação da certificação.

4.9 O Inmetro será responsável pela publicação do Regulamento de Avaliação da Conformidade das Unidades Armazenadoras e dos Organismos de Certificação de Produto - OCP acreditados por esse Instituto.

## 5 MECANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

Este Regulamento utiliza a certificação como forma de avaliar a conformidade das unidades armazenadoras de produtos agropecuários, seus derivados, subprodutos e resíduos de valor econômico, em nível de fazenda, de coletores, de intermediários e em armazéns terminais, exceto líquidos e produtos armazenados em ambiente artificial.

### 5.1 Solicitação da Certificação

5.1.1 O depositário é responsável por solicitar a certificação junto a um OCP acreditado pelo Inmetro, apresentando a documentação que atenda às exigências da Instrução Normativa nº xxxx do MAPA 5.1.2 Para ingressar no programa de avaliação da conformidade das unidades armazenadoras, o depositário deve estar registrado no Cadastro Nacional de Unidades Armazenadoras do MAPA / Conab.

5.1.3 As unidades armazenadoras que não são obrigadas a obter a sua certificação na forma da legislação em vigor, poderão voluntariamente solicitar sua certificação na forma deste regulamento.

5.2 Processo de Certificação A certificação é realizada através das seguintes etapas:

- a) análise da documentação;
- b) auditoria inicial
- c) apreciação do processo pela Comissão de Certificação do OCP;
- d) auditorias de manutenção e de alteração dos critérios para a certificação.

#### 5.2.1 Análise da Documentação

O OCP deve analisar a documentação apresentada pelo depositário em face das exigências da Instrução Normativa nº xxxx do MAPA, no prazo de até (10) dez dias úteis, a partir da solicitação.

5.2.2 Auditoria Inicial O OCP após análise da documentação e, de comum acordo com o solicitante, agenda, a realização da auditoria inicial do Sistema de Armazenagem.



Constatada alguma não conformidade nos requisitos estabelecidos o OCP será obrigado a indicá-la formalmente ao depositário, e não concederá a certificação, até que a não conformidade seja eliminada e a ação corretiva seja evidenciada pelo OCP.

### 5.2.3 Apreciação do Processo pela Comissão de Certificação do OCP

Todos os processos que estiverem conforme devem ser encaminhados para apreciação da Comissão de Certificação, sendo sua decisão deliberativa para concessão, manutenção e cancelamento da certificação.

### 5.2.4 Manutenção da Certificação

#### 5.2.4.1

Após a concessão da licença para o uso da identificação da certificação, o controle e o acompanhamento devem ser realizados exclusivamente pelo OCP. Devem ser realizadas auditorias a cada cinco anos para verificar a manutenção da conformidade às exigências da Instrução Normativa nº xxxx do MAPA, sendo que ao final do terceiro ano, o OCP deve verificar se os requisitos cujo atendimento são exigidos pelo MAPA estão sendo cumpridos.

5.2.4.2 O OCP deve exigir que o depositário o informe a respeito de quaisquer alterações no processo de armazenagem ou, se pertinente, do seu sistema da qualidade, que afete a conformidade da unidade armazenadora. Se este for o caso, o OCP deve determinar se as mudanças anunciadas exigem auditorias adicionais.

5.2.4.3 Constatada alguma não conformidade nos requisitos estabelecidos na Instrução Normativa nº xxxx do MAPA o OCP deve suspender temporariamente ou excluir a licença para o uso da identificação da certificação.

## 6 ALTERAÇÕES NOS CRITÉRIOS DA CERTIFICAÇÃO

6.1 O MAPA e o MDIC, após consultas às partes interessadas, poderão estabelecer alterações nos requisitos técnicos para a certificação e neste regulamento, promovendo a sua publicação e divulgação nos termos da legislação e regulamentos pertinentes.

6.2 Em seguida à decisão e à publicação dos requisitos alterados, o OCP deve dar a devida notificação ao depositário sobre as alterações ocorridas e promover auditorias dentro do prazo estabelecido pelos novos regulamentos.

## 7 OBRIGAÇÕES DO DEPOSITÁRIO

7.1 Acatar todas as condições estabelecidas nos documentos relacionados na Instrução Normativa nº xxxx do MAPA, neste regulamento, nas disposições legais e contratuais referentes ao licenciamento, independente de sua transcrição.

7.2 Acatar as decisões pertinentes à certificação tomadas pelo OCP. Caso haja discordância das decisões, o depositário deve recorrer formalmente em primeira instância ao OCP e em última instância ao Inmetro.

7.3 Facilitar ao OCP ou ao seu contratado, mediante comprovação desta condição, os trabalhos de auditoria e de acompanhamento que atenda aos critérios deste regulamento.

7.4 Manter as condições técnico-organizacionais que serviram de base para a obtenção da licença para o uso da identificação da certificação. No caso de alterações nas condições técnicas e operacionais, assim como na documentação pertinente, para qualificação dos armazéns, o depositário deverá comunicar o fato ao OCP.

7.5 Ter um profissional da área agrícola, conforme Lei Federal nº xxxx - Confea, habilitado pelo Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura - CREA.

7.6 Comunicar imediatamente ao MAPA, Conab, Inmetro e OCP no caso de cessar suas atividades.

## 8 OBRIGAÇÕES DO ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO - OCP

8.1 Implementar o programa de avaliação da conformidade conforme os Requisitos Técnicos para Certificação das Unidades Armazenadoras dirimindo obrigatoriamente as dúvidas com o Inmetro.

8.2 Manter os seus serviços acessíveis a todos os solicitantes cujas atividades se enquadrem na certificação das unidades armazenadoras, cabendo a empresa atender as exigências legais de funcionamento.

8.3 Limitar os seus requisitos, avaliação e decisão sobre certificação àquelas matérias especificamente relacionadas ao escopo de certificação das unidades armazenadoras.

8.4 Utilizar o sistema de banco de dados fornecidos pelo Inmetro para manter atualizadas as informações acerca dos produtos certificados.

8.5 Notificar imediatamente ao Inmetro, no caso de suspensão temporária e exclusão da certificação, através do sistema de banco de dados fornecido pelo Inmetro.

8.6 Utilizar auditores que possuam capacitação técnica na área agrícola e experiência no processo de armazenamento.

## 9. PENALIDADES

9.1 Fica sujeita às penalidades do Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras, aquele depositário que infringir às disposições previstas na [Lei nº 9.973 de 29/5/2000](#) e o disposto no [art. 21 do Capítulo IX, do Decreto nº 3.855 de 3/7/2001](#) e demais atos normativos dele decorrentes.

9.1.1 Sem prejuízo da responsabilização civil, fiscal e penal cabível o depositário ficará sujeito à aplicação das sanções de suspensão temporária da certificação e exclusão do Sistema de Certificação, na forma do [art. 13 da Lei nº 9.973 de 29/5/2000](#) e dos [arts. 22 a 31 do Decreto nº 3.855 de 3/7/2001](#).

Anexo A - Identificação da Certificação no âmbito do SBAC para a Unidade Armazenadora

O formulário de certificação é apresentado dentro de uma moldura decorativa. No topo, o título "Certificado" é exibido em uma fonte grande e negrito, com "Unidade Armazenadora" logo abaixo em uma fonte menor. O corpo do formulário contém um texto padrão para certificação, com campos para registro CONAB, endereço e instrução normativa MAPA. Na parte inferior esquerda, há o logotipo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Na parte inferior direita, há campos para a data de emissão e validade, e uma linha para a assinatura do responsável pelo DCP.

**Certificado**  
Unidade Armazenadora

Certificamos que esta Unidade Armazenadora de Grãos, Registro CONAB nº xxxxxx, endereço nº xxxxxxxxxxxxxx, atende aos requisitos estabelecidos na Instrução Normativa MAPA nº xxxxxxxxxxxx, conforme exigido no Art 2º da Lei nº 9973, de 29 de maio de 2000, quanto a guarda e conservação de grãos.

Emissão: \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Responsável pelo DCP

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

(\*) N. da COEJO: Republicado por ter saído, no DOU nº 222, de 21/11/2006, Seção 1, págs. 3 a 6, com incorreção.

D.O.U., 21/11/2006 - Seção 1

e D.O.U., 22/11/2006 - Seção 1