

§2º A Declaração Adicional (DA) prevista para plantas daninhas nos incisos II e III será dispensada quando a partida se destinar ao processamento em estabelecimentos localizados na zona portuária com descarga direta do veículo procedente do exterior diretamente para silos ou depósitos de armazenamento sob controle aduaneiro de importação de mercadoria transportada a granel;

§3º A Declaração Adicional (DA) prevista para plantas daninhas nos incisos II e III poderá ser dispensada quando a partida se destinar ao processamento em estabelecimentos localizados na região portuária, mediante análise e cadastramento prévio pela ONPF do Brasil;

§4º Nos casos de que trata o §2º e §3º deverá constar no Certificado Fitossanitário - CF emitido pela ONPF da Rússia, a declaração "Esta partida se destina a processamento em estabelecimentos localizados na região portuária".

Art. 3º Os compartimentos dos navios ou contêineres serão de uso exclusivo para transporte dos envios especificados no art. 1º desta Instrução Normativa, não podendo acondicionar outro produto.

Art. 4º É vedada a entrada de grãos de trigo da Rússia pelos Estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul

Art. 5º As partidas importadas de grãos especificadas no art. 1º serão inspecionadas no ponto de ingresso (Inspeção Fitossanitária - IF) e estarão sujeitas à coleta de amostras para análise fitossanitária em laboratórios oficiais ou credenciados.

Parágrafo único. Em caso de coleta de amostras, os custos do envio destas, bem como os das análises fitossanitárias, serão com ônus para os interessados.

Art. 6º Caso seja interceptada praga quarentenária ou praga que apresente potencial quarentenário para o Brasil, nas partidas importadas citadas no art. 1º desta Instrução Normativa, deverão ser adotados os procedimentos constantes no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934.

§ 1º Ocorrendo a interceptação de que trata o caput deste artigo, a ONPF do país de origem será notificada e a ONPF do Brasil poderá suspender as importações até a revisão da Análise de Risco de Pragas.

§ 2º Este artigo não se aplica aos casos previstos no § 2º do Art. 2º desta norma.

Art. 7º Em caso de não cumprimento desta Instrução Normativa, a ONPF da Rússia será notificada e as importações de grãos de trigo produzidos na Rússia poderão ser suspensas pela ONPF do Brasil.

Art. 8º Ficam revogadas a Instrução Normativa SDA/MAPA nº 39, de 3 de dezembro de 2009, publicada na Seção 1 do D.O.U. nº 232, de 04/12/2009, págs. 4 e 5; Instrução Normativa SDA/MAPA nº 21, de 1º de julho de 2011, publicada no D.O.U. nº 128, de 06/07/2011, Seção 1, pág. 2; Instrução Normativa SDA/MAPA nº 22, de 7 de outubro de 2015, publicada no D.O.U. nº 193, de 08/10/2015, Seção 1, pág. 2; Instrução Normativa SDA/MAPA nº 2, de 19 de janeiro de 2017, publicada no D.O.U. nº 15, de 20/01/2017, Seção 1, pág. 4; Instrução Normativa SDA/MAPA nº 47, de 12 de dezembro de 2017, publicada no D.O.U. nº 238, de 13/12/2017, Seção 1, pág. 1 e Instrução Normativa SDA/MAPA nº 15, de 18 de abril de 2018, publicada no D.O.U. nº 75, de 19/04/2018, Seção 1, pág. 11.

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 84, DE 17 DE AGOSTO DE 2020

Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado sobremesa láctea.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo nº 21000.054705/2019-35, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar as sobremesas lácteas, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Entende-se por sobremesa láctea, o produto lácteo composto pronto para o consumo, elaborado a partir da mistura de leite, em suas diversas formas, padronizado ou não em seu teor de gordura, proteína, ou ambos, com derivados lácteos ou substâncias alimentícias, ou ambos, previstos neste Regulamento Técnico, podendo ser adicionada de amidos, amidos modificados e maltodextrina.

§ 1º A sobremesa láctea pode ser apresentada nas formas pastosa, semissólida, sólida, aerada, gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas.

§ 2º As sobremesas lácteas deverão apresentar mais que 50% m/m (cinquenta por cento massa/massa) de leite e outros produtos lácteos, isolados ou em combinação, do total de ingredientes do produto.

§ 3º Não é permitida a adição de gordura vegetal em substituição à gordura láctea.

Art. 3º As sobremesas lácteas, classificam-se em:

I - sem adição: é a sobremesa láctea sem a adição de ingredientes não lácteos;

II - com adição: é a sobremesa láctea adicionada de ingredientes não lácteos;

III - fermentada: é a sobremesa láctea fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionado de leites fermentados, isolado ou em combinação, e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição;

IV - tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso III, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição;

V - de soro de leite: é a sobremesa láctea cuja base láctea for composta preponderantemente de soro de leite, em suas diversas formas, podendo ser com ou sem adição;

VI - de soro de leite fermentada: é a sobremesa láctea de que trata o inciso V, fermentada mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos ou adicionada de leites fermentados, isolado ou em combinação e que não poderá ser submetida a tratamento térmico após a fermentação, podendo ser com ou sem adição; e,

VII - de soro de leite tratada termicamente após fermentação: é a sobremesa láctea de que trata o inciso VI, posteriormente submetida a tratamento térmico adequado, podendo ser com ou sem adição.

Parágrafo único. Para as sobremesas lácteas fermentadas, a contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de unidades formadoras de colônia por grama) no produto final, para os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade.

Art. 4º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes obrigatórios o leite, leite reconstituído ou leite concentrado, isolado ou em combinação, padronizados ou não em seu teor de gordura, proteína ou ambos.

§ 1º Para a sobremesa láctea fermentada também são ingredientes obrigatórios os cultivos de microrganismos específicos ou leites fermentados, isolados ou em combinação.

§ 2º Para todas as sobremesas lácteas sem adição, os derivados lácteos são ingredientes obrigatórios.

Art. 5º A sobremesa láctea apresenta como ingredientes opcionais isolados ou em combinação:

I - amidos, amidos modificados e maltodextrina;

II - derivados lácteos; e,

III - substâncias alimentícias como produtos de frutas ou vegetais, cloreto de sódio, cereais, fibras alimentares, mel, café, chá, produtos de cacau em suas diversas formas de apresentação, condimentos, especiarias, ovo e açúcares, biscoitos, doces tal como caramelos, balas, bombons e confeitos, bebidas alcólicas, cloreto de cálcio e outros ingredientes que confirmam características organolépticas específicas ao produto.

Parágrafo único. A adição de amidos ou amidos modificados não poderá ser superior a 4% m/m (quatro por cento massa/massa) de sua composição.

Art. 6º A sobremesa láctea deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aroma e sabor característico ou de acordo com os ingredientes alimentícios e aromatizantes adicionados;

II - consistência pastosa, semissólida, sólida, aerada, ou gelificada, entre outras formas tecnologicamente reconhecidas, de acordo com sua composição; e,

III - cor de acordo com os ingredientes alimentícios e corantes adicionados.

Art. 7º A sobremesa láctea deve cumprir com os seguintes parâmetros físico-químicos:

I - sobremesa láctea, sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,

b) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

II - sobremesa láctea, com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto;

III - sobremesa láctea fermentada, sem adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

d) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

IV - sobremesa láctea fermentada, com adições:

a) acidez: 0,6g a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

V - sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 2g (dois grammas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 20g (vinte grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

VI - sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais, por 100g (cem grammas) de produto.

VII - sobremesa láctea de soro, sem adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

VIII - sobremesa láctea de soro, com adições:

a) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea, por 100g (cem grammas) de produto; e,

b) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

IX - sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

X - sobremesa láctea de soro fermentada, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) contagem de microrganismos específicos: mínimo de 10⁶ UFC/g (um milhão de unidades formadoras de colônia por grama), no produto final, para todos os cultivos lácteos específicos empregados, durante todo o prazo de validade;

c) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

d) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

XI - sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, sem adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1,7g (um grama e sete decigramas) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

XII - sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação, com adições:

a) acidez: 0,6 a 2g (seis decigramas a dois grammas) de ácido láctico, por 100g (cem grammas) de produto;

b) proteínas de origem láctea: mínimo de 1g (um grama) de proteína de origem láctea por 100g (cem grammas) de produto; e,

c) sólidos totais: mínimo de 10g (dez grammas) de sólidos totais por 100g (cem grammas) de produto.

Art. 8º As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

Parágrafo único. As sobremesas lácteas que não exigirem refrigeração para sua conservação, devem atender aos parâmetros microbiológicos para doce de base láctea, não comercialmente estéril.

Art. 9º As sobremesas lácteas, de que trata este Regulamento Técnico, podem ser submetidas aos tratamentos térmicos de pasteurização, esterilização, UAT ou UHT, ou outros processos tecnológicos disponíveis.

Art. 10. As sobremesas lácteas que necessitem de conservação sob refrigeração deverão ser mantidas em temperatura não superior a 10°C (dez graus celsius).

Art. 11. As sobremesas lácteas não devem conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 12. A denominação de venda do produto é sobremesa láctea ou sobremesa láctea de soro.

§ 1º Para o produto de que tratam os incisos III e VI do art. 3º deverá ser acrescido o termo "fermentada" à sua denominação de venda.



§ 2º Para os produtos de que tratam os incisos IV e VII do art. 3º deverá ser acrescido o termo "tratada termicamente após a fermentação" à sua denominação de venda.

§ 3º Para os produtos tradicionalmente reconhecidos ou com denominações consagradas pelo uso, este nome poderá ser utilizado no rótulo do produto em forma de "splash", em complementação à denominação de venda.

§ 4º Para o produto de que trata o inciso II do art. 3º deverão ser acrescidos à denominação de venda os ingredientes que conferem características distintas ao produto.

§ 5º Para os produtos de que tratam os incisos III e VI do art. 3º poderá ser indicada a presença dos cultivos lácticos utilizados no rótulo.

§ 6º No caso em que corresponda, poderá ser empregado no rótulo, de forma opcional, expressões referentes à forma de apresentação do produto ou consistência.

Art. 13. É permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados em legislações específicas.

Art. 14. Os estabelecimentos que já possuem sobremesa láctea registrada têm o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação, a que se refere o **caput**, podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 15. Esta Instrução Normativa revoga a Instrução Normativa n.º 72, de 24 de julho de 2020, publicada no Diário Oficial da União, em 29 de julho de 2020, Edição 144, Seção 01, página 08.

Art. 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 01 de setembro de 2020.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

PORTARIA Nº 183, DE 20 DE AGOSTO DE 2020

O SECRETÁRIO DE POLÍTICA AGRÍCOLA, no uso de suas atribuições e competências estabelecidas pelo Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, e observado, no que couber, o contido no Decreto nº 9.841 de 18 de junho de 2019 e nas Instruções Normativas nº 2, de 9 de outubro de 2008, publicada no Diário Oficial da União de 13 de outubro de 2008, da Secretaria de Política Agrícola, e nº 16, de 9 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial da União de 12 de abril de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, resolve:

Art. 1º Aprovar o Zoneamento Agrícola de Risco Climático para a cultura de milho no Estado de Alagoas, ano-safra 2020/2021, conforme anexo.

Art. 2º Esta Portaria tem vigência específica para o ano-safra definido no art. 1º e entra em vigor na data de sua publicação.

CÉSAR HANNA HALUM

ANEXO

1. NOTA TÉCNICA

Vários fatores contribuem para a produtividade do milho (*Zea mays* L.), sendo os mais importantes a disponibilidade de água, a interceptação de radiação solar pelo dossel, a eficiência metabólica e de translocação de fotossintatos para os grãos.

Em cultivos não irrigados, a disponibilidade de água para a lavoura varia segundo a distribuição da precipitação na região, a época de plantio e a quantidade de água disponível no solo.

A quantidade de água disponível também varia para cada tipo de solo. Os solos mais arenosos, poucos profundos ou com baixo teor de matéria orgânica, geralmente apresentam menor capacidade de fornecimento de água para as plantas.

A fase mais crítica para a cultura, em relação ao déficit hídrico, é a de enchimento de grãos.

Para a obtenção de boas produtividades a cultura do milho necessita de precipitação entre 500 a 800 mm de água, bem distribuídos durante o ciclo fenológico; temperatura média diária superior a 15°C, livres de geadas, temperatura média noturna acima de 12,8°C e abaixo de 25°C; temperatura no período próximo e durante o florescimento, entre 15°C a 30°C e ausência de déficit hídrico.

Objetivou-se, com o Zoneamento Agrícola de Risco Climático, identificar os municípios aptos e os períodos de plantio com menor risco climático para o cultivo do milho no Estado.

As melhores datas para o plantio do milho foram determinadas utilizando-se um modelo de balanço hídrico das culturas, para períodos de dez dias. Ressalta-se que por se tratar de um modelo agroclimático, parte-se do pressuposto de que não ocorrerão limitações quanto à fertilidade dos solos e danos às plantas devido à ocorrência de pragas e doenças. O balanço hídrico foi estimado com o uso das seguintes variáveis climáticas e agronômicas:

a) precipitação pluvial e temperatura - utilizaram-se séries preferencialmente com 30 anos de dados. Somente em regiões com escassez de séries de dados de longa duração foram consideradas séries com um mínimo de 15 anos de dados diários, chegando a um total de 3.500 séries pluviométricas aproveitáveis.

b) evapotranspiração potencial - estimadas médias decendiais pelo método de Hargreaves e Samani adaptado e recalibrado para a estimativa da evapotranspiração de referência diária com uma calibração geral para todo o Brasil;

c) ciclo e fase fenológica da cultura - para a cultura do milho foram analisados os comportamentos das cultivares dos Grupos I, II e III. Para efeito de simulação do balanço hídrico da cultura, o ciclo da cultivar foi dividido em 4 fases, quais sejam: Fase I - Germinação/Emergência; Fase II - Crescimento/Desenvolvimento; Fase III - Florescimento/Enchimento de Grãos e Fase IV - Maturação Fisiológica/Colheita. A duração média dos ciclos e de suas respectivas fases fenológicas está apresentada em tabela abaixo:

Grupos	Ciclo médio (dias)	Varição de ciclo considerada (dias)	Fase I	Fase II	Fase III	Fase IV
Grupo I	100	<110	15	35	30	20
Grupo II	120	110 a 130	15	45	40	20
Grupo III	140	>130	15	55	50	20

d) coeficiente de cultura - foram utilizados valores médios para períodos decendiais determinados em experimentação no campo para cada região de adaptação; e

e) reserva útil de água no solo - foi estimada em função da profundidade efetiva das raízes do milho, sendo considerado um valor médio representativo em torno de 0,45m, e da de Água Disponível (AD) dos solos em três categorias. Foram considerados os solos Tipo 1 (textura arenosa), Tipo 2 (textura média) e Tipo 3 (textura argilosa), resultando em capacidade de armazenamento de água total de até 30 mm, 47 mm e 72 mm, respectivamente.

As simulações do balanço hídrico foram realizadas para períodos decendiais. O modelo estimou os índices de satisfação da necessidade de água (ISNA), definido como sendo a relação existente entre evapotranspiração real (ETR) e a evapotranspiração máxima (ETm) para cada fase fenológica da cultura e para cada estação pluviométrica. A estes foram aplicadas funções frequências para obtenção das frequências de 80%, 70% e 60% de ocorrência dos índices.

Assim, no estudo foi analisado o atendimento à demanda e oferta hídrica por meio do ISNA observado nas fases de germinação de estabelecimento do sistema (Fase I) e de florescimento e enchimento de grão da cultura do milho (Fase III), obedecendo aos critérios apresentados na tabela abaixo:

Sistema	Safrá	Fases Críticas - ISNA	
		Fase 1	Fase 3
Milho solteiro	1ª safra (Principal)	0,6	0,55

Adicionalmente foram avaliados riscos associados às condições térmicas e excesso hídrico, quais sejam:

a) temperatura mínima média decendial acima de 10°C durante as fases de emergência e estabelecimento, crescimento vegetativo, florescimento e desenvolvimento de grãos;

b) risco de ocorrência de geadas por meio da probabilidade de ocorrência de valores de temperaturas mínimas menores ou iguais a 2°C observadas no abrigo meteorológico e

c) risco de excesso de chuva na colheita, baseado na frequência de ocorrência de 6 ou mais dias de chuva no decêndio final do ciclo.

Foram indicados os municípios que apresentaram, em no mínimo, 20% de seu território a frequência de atendimento do parâmetro ISNA e das condições térmicas e de excesso hídrico, nos anos avaliados, permitindo definir os níveis de risco em 20% (80% dos anos atendidos), 30% (70% dos anos atendidos) e 40% (60% dos anos atendidos).

2. TIPOS DE SOLOS APTOS AO CULTIVO

São aptos ao cultivo de milho no Estado os solos dos tipos 1, 2 e 3, observadas as especificações e recomendações contidas na Instrução Normativa nº 2, de 9 de outubro de 2008.

Não são indicadas para o cultivo:

- áreas de preservação permanente, de acordo com a Lei 12.651, de 25 de maio de 2012;

- áreas com solos que apresentam profundidade inferior a 50 cm ou com solos muito pedregosos, isto é, solos nos quais calhaus e matacões ocupem mais de 15% da massa e/ou da superfície do terreno.

3. TABELA DE PERÍODOS DE SEMEADURA

Períodos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 28	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 30
Meses	Janeiro			Fevereiro			Março			Abril		

Períodos	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Maio			Junho			Julho			Agosto		

Períodos	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Setembro			Outubro			Novembro			Dezembro		

4. CULTIVARES INDICADAS

Para efeito de indicação dos períodos de plantio as cultivares indicadas pelos obtentores /mantenedores para o Estado, foram agrupadas conforme a seguir especificado.

