

Art. 15. São ingredientes obrigatórios da malta:  
I - água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e  
II - malte ou seu extrato.

Art. 16. São ingredientes opcionais da malta:  
I - adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;  
II - lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;  
III - ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou  
IV - dióxido de carbono.

#### CAPÍTULO IV DAS PROIBIÇÕES

Art. 17. Fica proibida, no processo de produção de cerveja e malta, a adição de:

- I - qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;
- II - água fora das fábricas ou plantas engarrafadoras habilitadas; e
- III - edulcorantes.

Art. 18. Os contaminantes microbiológicos, os resíduos de pesticidas e demais contaminantes orgânicos e inorgânicos, não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos nos regulamentos técnicos específicos correspondentes.

#### CAPÍTULO V DOS PARÂMETROS ANALÍTICOS

Art. 19. As análises de rotina e de referência são aplicadas os métodos analíticos da Convenção de Cervejeiros da Europa - EBC (European Brewers Convention).

Art. 20. A malta, a cerveja sem álcool e a cerveja com teor alcoólico reduzido devem atender também aos padrões microbiológicos estabelecidos para bebidas não alcoólicas.

Art. 21. A prática de amostragem se dará de acordo com estabelecido em regulamento técnico específico.

Art. 22. O aroma e sabor devem ser os característicos e próprios da cerveja e da malta, sem aromas e sabores estranhos, de acordo com o estilo do produto de cervejaria.

Art. 23. A cerveja e a malta devem apresentar aspecto característico, límpido ou turvo, com ou sem a presença de sedimentos próprios da cerveja e da malta.

Art. 24. A cerveja e a malta devem apresentar os parâmetros físico-químicos determinantes relativos à sua classificação.

#### CAPÍTULO VI DOS PROCESSOS PRODUTIVOS

Art. 25. As práticas de higiene para a elaboração dos produtos de cervejaria devem estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos.

Art. 26. A madeira pode ser utilizada para modificar as características naturais, próprias da cerveja, seja como constituinte da parede do recipiente ou na forma de lasca, maravalha ou outras apresentações a serem utilizadas dentro do tanque.

#### CAPÍTULO VII DOS ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Art. 27. É permitido o uso apenas dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados de acordo com as normas específicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA.

#### CAPÍTULO VIII DA ROTULAGEM

Art. 28. A rotulagem deve estar de acordo com o estabelecido nos regulamentos técnicos específicos, referentes à rotulagem de alimentos embalados.

Art. 29. É obrigatória a declaração da graduação alcoólica, com exceção da malta, expressa em porcentagem em volume (% v/v), com tolerância de mais ou menos 0,5% v/v.

Art. 30. O painel principal do rótulo da cerveja sem álcool cujo teor alcoólico residual seja superior a 0,05% v/v deve informar sobre a presença de álcool das seguintes formas:

- I - pela utilização da frase de advertência "Contém álcool em até 0,5% v/v";

ou

II - pela declaração do seu teor alcoólico residual máximo em porcentagem de volume, com tolerância de mais ou menos 0,1% v/v, em complementação à expressão "Teor alcoólico: (seguido do valor indicado pelo fabricante)".

Art. 31. Na rotulagem da cerveja sem álcool somente é permitido o uso da expressão "zero álcool", "zero % álcool", "0,0%", ou similares, no produto que contiver até 0,05% v/v de álcool residual, considerada a tolerância do método analítico.

Art. 32. É permitida a utilização na rotulagem dos produtos de cervejaria, desde que em separado e de forma clara e prontamente distinguível da utilizada na denominação de que trata o capítulo II, de uma ou mais das seguintes expressões:

I - cerveja gruit, cerveja sem glúten, cerveja de múltipla fermentação, cerveja light, chope ou chopp ou cerveja Malzbier, desde que atendidos os critérios definidos neste regulamento técnico;

II - expressões internacionalmente reconhecidas, tais como: Pilsen, Lager, Ale, Dortmunder, Munchen, Bock, Stout, Porter, Weissbier, Witbier, Alt ou outras expressões reconhecidas, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original;

III - outras expressões reconhecidas por instituição que congregue os Mestres-Cervejeiros existentes nos territórios dos Estados partes do MERCOSUL, ou que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original; ou

IV - outras expressões de fantasia ou de fábrica, observadas as características do produto original.

Art. 33. A lista de ingredientes constante do rótulo de cada cerveja deve apresentar, de modo claro, preciso e ostensivo, os nomes de todos os ingredientes utilizados, em ordem decrescente, inclusive os aditivos.

§1º No caso da utilização de adjuntos cervejeiros, a lista de ingredientes deve apresentar a denominação real do vegetal que lhe deu origem, qual seja, arroz, trigo, milho, aveia, triticale, centeio, sorgo, dentre outros, vedado o uso de expressões genéricas tais como "carboidratos", "cereais", "cereais não-malteados".

§2º Para fins de cumprimento do disposto no §1º, são listadas algumas situações, sem prejuízo de outras não relacionadas, assim demonstradas:

- I - grãos de milho será denominado "milho";
- II - quirepa de arroz será denominado "arroz";
- III - xarope de milho de alto teor de maltose (high maltose) será denominado "milho";
- IV - amido de mandioca será denominado "mandioca"; e
- V - amido de milho será denominado "milho".

§3º Os açúcares deverão ter a denominação acrescida do nome da espécie vegetal de origem, por exemplo "açúcar de cana".

#### CAPÍTULO IX DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. Fica estabelecido o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para a adequação às alterações constantes desta Instrução Normativa, após a data de sua publicação.

Parágrafo único. Os produtos fabricados na vigência do prazo definido no caput poderão ser comercializados até a data de suas validades.

Art. 35. Ficam revogadas:

- I - a Instrução Normativa nº 54, de 5 de novembro de 2001; e
- II - a Instrução Normativa nº 68, de 6 de novembro de 2018.

Art. 36. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

#### ANEXO I

Parâmetros de Identidade e Qualidade de produtos cervejeiros  
1 - Parâmetro Microbiológico para "cervejas sem álcool" e "malta": devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA nº 12/2001.

Parâmetro (Microrganismo)	Tolerância para Amostra Indicativa
Coliformes a 35°C/50mL	Ausência

#### 2 - Parâmetros Físico-químicos:

Parâmetros	Mínimo	Máximo
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas (art. 2º )	0,5	54
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 11, I)	-	0,5
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas sem álcool (art. 31)	-	0,05
Graduação alcoólica, %v/v à 20°C, para cervejas com teor alcoólico reduzido (art. 11 inciso II)	0,51	2,0
Extrato primitivo Ep, % m/m (art. 7º, §1º)	5	-
Quantidades de adjuntos na cerveja em porcentagem de massa do Ep, em (% m/m)	-	45
Quantidades de adjuntos na cerveja puro malte	Ausente	
Corantes artificiais	Ausente	
Edulcorantes	Ausente	

#### 3 Parâmetros Organolépticos

3.1 Aromas e sabores característicos - conforme matéria prima e processos utilizados.

3.2 Aromas estranhos - ausentes.

3.3 Aspectos sensoriais - límpido ou turvo, com ou sem presença de sedimentos próprios.

4 - Contaminantes: Devem obedecer às previsões contidas na Resolução RDC ANVISA nº42/2013.

Contaminantes	Máximo	
Arsênio, em partes por milhão (ppm)	alcoólica	0,1
	analcoólica	0,05
Chumbo, em ppm	alcoólica	0,2
	analcoólica	0,05
Cádmio, em ppm	0,02	
Estanho, em ppm, para bebidas enlatadas	150	

#### 5 - Composição

5.1 Ingredientes obrigatórios para cervejas:

5.1.1. água.

5.1.2. malte ou extrato de malte.

5.1.3. lúpulo, exceto para "cerveja gruit".

5.2 São ingredientes obrigatórios da malta:

5.2.1 água potável, conforme estabelecido em legislação específica do Ministério da Saúde; e

5.2.2 malte ou seu extrato.

5.3 Ingredientes opcionais:

5.3.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.3.2 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos;

5.3.3 levedura e outros microrganismos fermentativos utilizados para modificar e conferir as características típicas próprias da cerveja, desde que garantida sua inocuidade à saúde humana.

5.4 São ingredientes opcionais da malta:

5.4.1 adjuntos cervejeiros, conforme definição do art. 6º;

5.4.2 lúpulo ou seu extrato, conforme definição do art. 8º;

5.4.3 ingredientes de origem animal, vegetal ou outros ingredientes aptos para o consumo humano como alimento, obedecidos os respectivos regulamentos técnicos específicos; ou

5.4.4 dióxido de carbono.

6 - Aditivos

6.1 Os aditivos permitidos para cervejas são os constantes na Resolução RDC ANVISA nº 65/2011.

7 - Coadjuvantes

7.1 Os coadjuvantes permitidos para cervejas são os constantes nas Resolução RDC ANVISA nº 64/2011.

8 - Proibições

8.1 Contaminantes microbiológicos em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

8.2 Resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para o vegetal empregado como matéria-prima na produção da bebida calculado em função da proporção de fruta ou vegetal utilizado;

8.3 Qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 42, de 29 de agosto de 2013;

8.4 Qualquer substância em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana, observados os limites de legislação específica; e

8.5 Qualquer ingrediente não permitido em legislação específica da ANVISA, ou que possa ser utilizado para adulteração do produto, tais como:

8.5.1 A adição de qualquer tipo de álcool,

8.5.2 A adição de água, fora das fábricas, ou plantas engarrafadoras habilitadas.

8.5.3 A adição de edulcorantes.

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.037078/2018-97, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico de Margarina, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

#### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - margarina: o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes;



II - características sensoriais: avaliação da aparência visual do produto, quanto à homogeneidade e presença de impurezas e às características relativas ao odor, sabor e cor da margarina;

III - coloração: cor do produto, de acordo com a tecnologia de fabricação;

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

V - embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger o produto e facilitar o transporte e o manuseio;

VI - emulsão do tipo água em óleo (A/O): misturas homogêneas em que os glóbulos de água são conservados separados por cristais de gordura ou outro agente emulsificante, formando uma estrutura tridimensional que retém a fase aquosa;

VII - fermentação: reações químicas no produto, provocadas por microrganismos, nas quais são formados compostos mais simples, com a produção de ácidos orgânicos e consequente elevação na acidez;

VIII - laudo de classificação: o documento que contém os resultados referentes às análises do produto e que servirá de base para a emissão do documento de classificação;

IX - matérias estranhas: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição, conforme legislação específica da Anvisa;

X - mofo: grânulo, partícula ou aglomerado que apresenta micélios de fungos (bolores) visíveis ao olho nu;

XI - produto com quebra da emulsão: aquele cujo resultado do processamento seja a formação de um conjunto de cristais irregulares de gordura, incapaz de reter a fase polar da emulsão (água ou solução aquosa), propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases;

XII - produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem;

XIII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como os microrganismos patogênicos, os resíduos de produtos químicos ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XIV - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo expressa em gramas por 100g (cem gramas) do produto.

#### CAPÍTULO II

##### DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação da margarina é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 4º O requisito de identidade da margarina é definido pelo processo adotado, bem como pela gordura e ingredientes utilizados no produto, na forma disposta no inciso I, do Art. 2º, desta Instrução Normativa.

Art. 5º Os requisitos de qualidade da margarina são definidos em função dos parâmetros estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6º A margarina será classificada em Grupos e Tipo, conforme o disposto a seguir:

§ 1º A margarina, de acordo com sua forma de apresentação, será classificada em dois Grupos, conforme a seguir, sendo o interessado responsável por essa informação:

I - grupo margarina: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a promover a solidificação da massa de margarina; e

II - grupo margarina líquida: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a manter estável a mistura de fases de consistência líquida ou semi-pastosa.

§ 2º A margarina, de acordo com os parâmetros de qualidade previstos no Anexo, será classificada em tipo único, podendo, ainda, ser enquadrada como fora de tipo ou desclassificada.

§ 3º A margarina que não atender os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa será enquadrada como Fora de Tipo.

§ 4º A margarina enquadrada como Fora de Tipo por não atender os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa, não poderá ser comercializada quando nessas condições, devendo ser reprocessada para enquadramento em Tipo.

Art. 7º Será desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a margarina que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo;

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

III - matéria estranha.

Art. 8º Será igualmente desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano a margarina importada que apresentar as situações constantes do Art. 7º desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde e matérias estranhas, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput

deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 10. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação, onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 11. Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicos ou privados.

Art. 12. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como matéria prima ou alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

#### CAPÍTULO III

##### DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 13. A margarina deve se apresentar na forma de emulsão estável, observadas as tolerâncias previstas no Anexo desta Instrução Normativa.

§ 1º O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º A margarina não poderá apresentar-se com teor de gordura e umidade distintos dos limites estabelecidos nesta Instrução Normativa, bem como com quebra da emulsão, exsudação ou separação do produto em fases, devendo ser reprocessada ou ficando impedida a comercialização do produto quando nessas condições.

§ 3º Caberá às partes interessadas ou envolvidas as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto nas condições previstas neste artigo para ser oferecido ao consumidor final, assim como o cumprimento da legislação específica.

#### CAPÍTULO IV

##### DA AMOSTRAGEM

Art. 14. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização das análises da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 15. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 16. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 17. Na classificação da margarina importada e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 18. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em áreas que abrangem o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 500 g (quinhentos gramas) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 19. A amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou outras embalagens secundárias deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

§ 1º Antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotos que o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas.

§ 2º O número de caixas ou embalagens secundárias a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de caixas ou embalagens secundárias que constitui o lote e o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas.

§ 3º A coleta das amostras deve ser feita realizando-se a retirada de 1 (um) produto por caixa ou embalagem secundária, observando-se a necessária proteção às condições de higiene do produto (p.ex., higienizar as mãos e bancadas de apoio, utilizar proteção ou utilizar outro meio que evite a contaminação), até completar no mínimo 10 (dez) embalagens individuais do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias.

§ 4º As 10 (dez) embalagens individuais do produto (no mínimo) extraídas de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deverão ser reservadas para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo.

§ 5º Juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o parágrafo 4º deste artigo.

Art. 20. A amostragem em produto embalado, destinado ao consumidor final, considerando-se que a margarina se apresenta homogênea quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de embalagens suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) que será destinada à classificação.

Art. 21. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão escolhidas aleatoriamente para constituir um número mínimo de 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada, destinadas à classificação, observando o que segue:

I - o produto deve ser mantido sob as condições especificadas pelo fabricante para a garantia das características do mesmo, até o momento de se realizar as análises; e

II - salvaguardar a inviolabilidade das amostras coletadas, evitar a coleta de produtos vencidos, visivelmente deteriorados ou com embalagem rompida ou aberta;

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação;

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

III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno por parte da entidade credenciada.

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 22. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 23. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 24. O classificador, a empresa ou a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 25. A amostragem da margarina oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

Art. 26. Na classificação da margarina pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

#### CAPÍTULO V

##### DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da margarina por amostra, deve ser observado o que segue:

I - previamente à análise da amostra de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas), verificar cuidadosamente, se nela há presença de características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto; em caso positivo, emitir o laudo de classificação, observando as situações previstas no art. 7º desta Instrução Normativa;

II - estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório uma via de no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada para as análises previstas no Anexo desta Instrução Normativa;

III - as análises laboratoriais previstas neste Regulamento devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados ou validados;

IV - de posse dos resultados, proceder ao enquadramento do produto observando o Anexo desta Instrução Normativa;

V - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como Desclassificado quando for o caso; e

VI - revisar, datar, e assinar o laudo e o documento de classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

Art. 28. A classificação da margarina poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.





CAPÍTULO VI  
DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 29. A margarina deverá apresentar-se somente embalada.

Art. 30. As embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina deverão ser de materiais apropriados.

Art. 31. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII  
DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 32. As especificações de qualidade da margarina referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 33. A marcação ou rotulagem da margarina, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) grupo, "margarina" ou "margarina líquida", conforme o caso;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto, que deverá ser a mesma informação adotada para o grupo;

b) teor de gordura, em porcentagem (% de gordura) no painel principal;

c) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

d) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF, o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

III - Não cabe a repetição da informação referente ao grupo e denominação de venda do produto na marcação ou rotulagem da margarina.

Art. 34. A marcação ou rotulagem da margarina importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I, nas alíneas a e b do inciso II e no inciso III, do art. 33, desta Instrução Normativa, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 35. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 36. A informação qualitativa da margarina com relação ao teor de gordura, deverá estar em destaque na marcação ou rotulagem do produto utilizando numeral arábico, em números inteiros, seguido do símbolo da porcentagem (% de gordura), em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões utilizadas para a denominação de venda do produto.

CAPÍTULO VIII  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 38. Fica revogada a Portaria nº 372, de 4 de setembro de 1997.

Art. 39. Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação, ficando concedido o prazo de 1 (um) ano, após o início de sua vigência, para a adequação das embalagens às especificações de rotulagem.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

## ANEXO

## Parâmetros de Qualidade da Margarina e da Margarina Líquida.

	Tipo único
Características sensoriais	Normal ou característico e sem quebra de emulsão
Teor de gordura (%)	Maior ou igual a 10 e menor ou igual a 90
Teor de umidade (%)	Maior ou igual a 10 e menor ou igual a 90

Tabela 1 - Amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
de 30 até 500 toneladas	11
Acima de 500 toneladas	Adotar a metodologia para amostragem em armazéns convencionais

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou embalagens secundárias

Quantidade do produto que constitui o lote (Caixas ou outras embalagens secundárias)	Número mínimo de Caixas ou outras embalagens secundárias a serem amostradas
Até 10	Todas
de 10 até 100	10
de 100 até 150	13
de 150 até 200	15
de 200 até 300	18
de 300 até 400	20
de 400 até 500	23
de 500 até 600	25
de 600 até 1.000	33
de 1.000 até 1.500	40
de 1.500 até 2.000	46
de 2.000 até 3.000	56
de 3.000 até 5.000	72
de 5.000 até 8.000	89
de 8.000 até 10.000	100

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 67, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, e o que consta do Processo nº 21000.037240/2018-77, resolve:

Art. 1º Estabelecer os requisitos para que os Estados e o Distrito Federal realizem a concessão do Selo Arte, aos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Compete à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação - SDI, a execução das competências do MAPA estabelecidas no art. 5º do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, e dos casos de suspensão previstos no art. 11 do mesmo decreto.

Art. 3º Os órgãos de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal responsáveis pela concessão do Selo ARTE e os Serviços de Inspeção dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e dos Consórcios de Municípios, devem realizar o cadastro prévio no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA.

Art. 4º Para obtenção do Selo Arte, devem ser apresentados, ao órgão concedente, os seguintes documentos e informações:

I - registro do estabelecimento no serviço de inspeção oficial;

II - nome do estabelecimento, CPF ou CNPJ, endereço de localização, endereço de correspondência, endereço eletrônico, telefone, nome do representante legal e outras informações solicitadas pelo órgão concedente;

III - relatório de fiscalização, emitido pelo serviço oficial, que comprove o atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação, nos termos dos regulamentos específicos; e

IV - memorial descritivo, contendo composição, descrição do processo de fabricação, controle de qualidade, armazenamento e transporte além da descrição das características específicas do produto, demonstrando atendimento aos requisitos estabelecidos para os produtos artesanais, de acordo com o Decreto 9.918/2019.

Parágrafo Único. Nos estabelecimentos produtores, independentemente do volume de produção, a avaliação dos requisitos relacionados com a inocuidade dos produtos de origem animal será baseada nas normas específicas, relativas às condições gerais das instalações, equipamentos e práticas operacionais definidas, de forma complementar, pelos Estados e pelo Distrito Federal, nos termos da legislação federal.

Art. 5º Para concessão do selo Arte, serão avaliados os seguintes quesitos:

I - atendimento aos requisitos previstos no art. 4º do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019; e

II - cumprimento dos requisitos de boas práticas agropecuárias na produção artesanal e boas práticas de fabricação de produtos artesanais;

Art. 6º O MAPA disponibilizará plataforma digital para operacionalização da concessão do selo Arte e compilação do cadastro nacional dos produtos com selo Arte.

Art. 7º Os Estados e o Distrito Federal, autorizados a conceder o Selo Arte, serão submetidos a auditorias de conformidade com periodicidade a ser definida pelo MAPA.

Art. 8º O descumprimento das normas propostas para as boas práticas agropecuárias na produção artesanal, boas práticas de fabricação do produto artesanal e demais requisitos previstos no art. 4º do Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019, além da falta de atendimento as solicitações formais, implicará no cancelamento do Selo Arte concedido ao produto artesanal.

Parágrafo único. O cancelamento do Selo Arte concedido ao produto artesanal será realizado pelo Estado ou Distrito Federal concedente.

Art. 9º O descumprimento dos procedimentos para concessão do selo Arte ou a falta de atendimento as solicitações formais, implicará na suspensão da autorização para concessão do selo Arte pelos Estados e pelo Distrito Federal, conforme Art. 11 do Decreto 9.918, de 18 de julho de 2019.

Parágrafo único. No caso da suspensão de que trata o caput, havendo atendimento às normas e solicitações formais a autorização da concessão será restabelecida.

Art. 10 Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

## PORTARIA Nº 280, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no § 1º do art. 5º do Decreto-Lei nº 79, de 19 de dezembro de 1966, alterado pela Lei nº 11.775, de 17 de setembro de 2008, e o que consta do Processo nº 21000.082246/2019-80, resolve:

Art. 1º Publicar o preço mínimo básico de R\$ 1,08/kg da uva industrial 15º glucométricos, da safra 2019/2020, para os Estados das Regiões Sul, Sudeste e Nordeste, com vigência de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 2020, conforme fixado pelo Conselho Monetário Nacional no Voto CMN Nº 76, de 27 de novembro de 2019.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

## SECRETARIA EXECUTIVA

## SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO PARANÁ

## PORTARIAS DE 4 DE DEZEMBRO DE 2019

O SUPERINTENDENTE FEDERAL DE AGRICULTURA NO PARANÁ, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno das Superintendências Federais de Agricultura, aprovado pela Portaria Ministerial nº 561 de 11 de abril de 2018, publicada no DOU de 13 de abril de 2018 e Portaria SE/MAPA nº 326, de 09 de março de 2018, publicada no DOU de 19 de março de 2018, e para fins de aplicação do disposto no Decreto-Lei nº 818, de 05 de setembro de 1969 e Instrução Normativa nº 22, de 20 de junho de 2013, resolve:

Nº 5.646 - Habilitar o Médico Veterinário KELVIN SILVA DOS SANTOS, CRMV-PR Nº 16699 para fornecer GUIA DE TRÂNSITO ANIMAL para fins de trânsito de animais das espécies AVES E PEIXES no Estado do Paraná (Processo nº 21034.016062/2019-34).

Nº 5.644 - Habilitar o Médico Veterinário NILSON ROBERTO FURTADO LAMAS, CRMV-PR Nº 17613 para fornecer GUIA DE TRÂNSITO ANIMAL para fins de trânsito de animais das espécies SUÍNOS no Estado do Paraná (Processo nº 21034.016061/2019-90).

CLEVERSON FREITAS

## SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DE PERNAMBUCO

## PORTARIA Nº 304, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

O Superintendente Federal da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Pernambuco, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria nº 1.676, de 11 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União de 12 de julho de 2016 e art. 262, da Portaria Ministerial nº 561, de 11 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial da União de 13 de abril de 2018 e o que consta do Processo nº 21036.000072/2019-38, resolve:

Art. 1º Converter em definitivo, sob o número BR PE 706, o credenciamento da empresa CAMILA DE MELO LOPES CAMPOS PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM SAÚDE AMBIENTAL - ME, CNPJ nº 18.367.712/0001-09, com sede localizada na Rua Martins Júnior, nº 50, sala A, Centro, Bezerros/PE, CEP 55.660-000, para realizar tratamentos fitossanitários com fins quarentenários em mercadorias, embalagens e suportes de madeira, na modalidade de: Tratamento Térmico (HT).

Art. 2º O credenciamento de que trata esta Portaria terá validade por 04 (quatro) anos, podendo ser renovado pelo período de 05 (cinco) anos, mediante requerimento do interessado encaminhado à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado de Pernambuco em até 120 (cento e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS ANTÔNIO RIBEIRO RAMALHO JÚNIOR

## SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PORTARIA Nº 430, DE 6 DE DEZEMBRO DE 2019

O SUPERINTENDENTE FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso da competência que lhe foi delegada pelo artigo 39, do Regimento Interno das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprovado pela Portaria Ministerial nº 562, de 11/04/2018, publicada no DOU de 12/04/2018, tendo em vista o disposto na Instrução normativa SDA nº 66, de 27 de novembro de 2006, na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto 4.074, de janeiro de 2002 e o que consta do Processo nº 21042.014627/2019-40, resolve:

