

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, 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 21000.027827/2017-97 resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Art. 2º O atendimento aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na presente Instrução Normativa é de responsabilidade do detentor do produto.

Parágrafo único. A verificação da conformidade executada pelo órgão de fiscalização será preferencialmente realizada no local da amostragem.

Art. 3º Esta Instrução Normativa não se aplica nas seguintes situações:

I - aos Produtos Hortícolas destinados à transformação industrial, desde que devidamente identificados como tal;

II - aos produtos processados, industrializados, descascados, cortados, em conservas e minimamente processados, que estejam prontos para o consumo;

III - aos brotos comestíveis resultantes da germinação de sementes e de produtos hortícolas;

IV - às amêndoas, nozes, castanhas, frutos secos e especiarias; e

V - às flores e plantas ornamentais.

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 4º Para efeito deste Regulamento Técnico considera-se:

I - dano na polpa: aquele, de qualquer natureza, que atinge a polpa do fruto;

II - dano profundo: aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização;

III - distúrbio fisiológico: a alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas;

IV - excessivamente maduro ou passado: o produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura;

V - fisiologicamente desenvolvido: o produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo;

VI - homogeneidade ou uniformidade: os termos usados para designar que o produto apresenta

características de forma, tamanho e cor muito parecidas;

VII - lote: a quantidade do produto hortícola de mesma cultivar ou variedade definida pelo detentor do produto;

VIII - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas: aquelas detectadas macroscopicamente ou microscopicamente conforme legislação específica da ANVISA;

IX - odor estranho: o odor impróprio ao produto hortícola que inviabilize a sua utilização para o consumo humano;

X - podridões: os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos;

XI - pragas: as espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças;

XII - produto congelado: aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo;

XIII - produto desidratado ou murcho: aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água;

XIV - produto firme: aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola;

XV - produto inteiro: aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade;

XVI - produto limpo: aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha;

XVII - produto são: aquele livre de enfermidades, podridões e de danos causados por insetos ou pragas;

XVIII - queimadura: a alteração na coloração normal da superfície do produto em função da exposição excessiva ao sol ou a temperaturas inadequadas no processamento pós-colheita;

XIX - repasse: o procedimento de seleção ou separação dos produtos hortícolas que não atendam a determinadas características de identidade ou qualidade, objetivando a sua adequação aos requisitos exigidos;

XX - substâncias nocivas à saúde humana: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, previstas em legislação específica, cujo valor se verifica fora dos limites máximos previstos.

## CAPÍTULO II

### DOS REQUISITOS MÍNIMOS E TOLERÂNCIAS

Art. 5º Os produtos hortícolas devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

I - inteiros;

II - limpos;

III - firmes;

IV - isentos de pragas visíveis a olho nu;

V - fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial;

VI - isentos de odores estranhos;

VII - não se apresentarem excessivamente maduros ou passados;

VIII - isentos de danos profundos;

IX - isentos de podridões;

X - não se apresentarem desidratados ou murchos;

XI - não se apresentarem congelados; e

XII - isentos de distúrbios fisiológicos.

Art. 6º É admitida em cada lote uma tolerância de até 10% (dez por cento) em número ou em peso, de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade previstos no art. 5º desta Instrução Normativa, com exceção de podridões, que não podem exceder a 3% (três por cento) do total.

Art. 7º O lote de produto hortícola que não atender as tolerâncias estabelecidas no art. 6º desta Instrução Normativa será considerado desconforme e não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser repassado para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerâncias ou destruído.

Art. 8º O produto hortícola importado que não atender aos limites de tolerância estabelecidos no art. 6º será considerado desconforme e somente poderá ser internalizado após o repasse para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerâncias, podendo ainda ser rechaçado ou destruído.

Art. 9º Nos casos previstos nos arts. 7º e 8º desta Instrução Normativa, o repasse do lote de produto hortícola será de responsabilidade do detentor do produto ou seu responsável, conforme o caso.

Art. 10 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas, matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas, de acordo com legislação específica.

Parágrafo único. O produto hortícola será considerado desconforme, devendo ser rechaçado ou destruído 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.

## CAPÍTULO II

### DA AMOSTRAGEM

Art. 11 A amostragem será realizada por lote.

Art. 12 No caso de produtos a granel, dispostos em gôndolas ou contentores, expostos à venda e destinados diretamente à alimentação humana, o lote, para efeitos de amostragem, será o quantitativo presente na gôndola ou contentor no momento da ação fiscal e a responsabilidade sobre o produto será do seu detentor.

Art. 13 Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 14 No caso em que se verificar contentores ou embalagens danificados, os produtos contidos nos

volumes não devem ser amostrados, cabendo o repasse, o descarte ou a destruição, que ocorrerá por conta do detentor do produto.

Art. 15. Para a amostragem do produto hortícola será retirada quantidade suficiente para o trabalho de aferição da conformidade.

Art. 16 O produto amostrado após ser analisado, sempre que possível, será recolocado no lote ou devolvido ao detentor do produto, desde que esteja apto ao consumo humano.

Art. 17 O responsável pela amostragem ou o órgão de fiscalização não será obrigado 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.

## CAPÍTULO IV

### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 18 A marcação ou rotulagem dos produtos hortícolas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor.

Art. 19 No caso dos produtos hortícolas embalados destinados diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome ou identificação do produto;

II - identificação do lote;

III - identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço; e

IV - município e estado de origem da produção.

Art. 20 No caso dos produtos hortícolas destinados diretamente à alimentação humana e expostos à venda a granel, as informações devem ser colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, o nome ou identificação do produto e o local de produção (município, região ou estado).

Art. 21 No caso dos produtos hortícolas importados embalados e destinados diretamente à alimentação humana deverão constar as seguintes informações na marcação ou rotulagem:

I - nome ou identificação do produto;

II - identificação do lote;

III - país de origem; e

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

Art. 22 No caso dos produtos hortícolas importados destinados diretamente à alimentação humana e expostos à venda a granel, as informações devem ser colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, o nome ou identificação do produto e o país de origem.

Art. 23 A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

## CAPÍTULO VIII

## DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24 Com o objetivo de uniformizar a avaliação dos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos no presente Regulamento Técnico, o MAPA disponibilizará referenciais fotográficos para os produtos hortícolas.

Art. 25 As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 26 Ficam revogadas a [Instrução Normativa SARC nº 1, de 1º de fevereiro de 2002](#), a [Portaria MA nº 126, de 15 de maio de 1981](#), e a [Portaria MA nº 1012, de 17 de novembro de 1978](#).

Art. 27 Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos 180 (cento e oitenta) dias da data de sua publicação.

EUMAR ROBERTO NOVACKI

D.O.U. DE 16/11/2018, SEÇÃO 1 PÁGINA 28.