

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006

O MINISTRO 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 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.006633/200433, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Maçã; as disposições Complementares e a Amostragem, Conformação da Amostra e Análise, conforme os respectivos Anexos I, II e III, desta Instrução Normativa.

Art. 2º O disposto nos Anexos I, II e III será aplicado quando da classificação da maçã produzida no Brasil e da maçã importada.

Parágrafo único. O disposto nos Anexos I, II e III também poderá ser aplicado à maçã destinada à exportação, no que couber, quando solicitado pelo interessado.

Art. 3º Esta Instrução Normativa vigorará até que o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade da Maçã, resultante da revisão da Resolução Mercosul/GMC nº 117/96, for incorporado ao Ordenamento Jurídico do Brasil, por meio de instrumento legal específico.

Art. 4º Será de competência exclusiva do órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento resolver os casos omissos porventura surgidos na aplicação do que estabelece esta Instrução Normativa.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

Art. 6º Fica revogada a Instrução Normativa nº 50, de 3 de setembro de 2002.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MAÇÃ

ANEXO II - DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

ANEXO III - AMOSTRAGEM, CONFORMAÇÃO DA AMOSTRA E ANÁLISE

D.O.U 15/02/06

ANEXO I - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA MAÇÃ

1. Objetivo: este regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da maçã.

2. Conceitos: para efeito deste regulamento, considera-se:

2.1. Maçã: fruta pertencente às cultivares oriundas da espécie *Malus domestica* Borkh.

2.2. Defeito: toda e qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade da maçã.

2.3. Fisiologicamente desenvolvida (madura): a maçã que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar e está em condições de ser colhida.

2.4. Cor: é a coloração característica da cultivar.

2.5. "Russeting": epiderme com aspecto ferruginoso, áspero ou liso, sem brilho, resultante de susceptibilidade varietal, fatores climáticos ou do manejo do pomar, dentre outros.

2.6. "Bitter Pit": distúrbio fisiológico, caracterizado por manchas escuras, arredondadas e deprimidas, com encorticiamento superficial da polpa.

2.7. Lesão cicatrizada: todas as lesões que, embora tenham rompido a epiderme, estão cicatrizadas e não expõem a polpa.

2.7.1. Lesão cicatrizada leve: quando mantém o formato regular da superfície da epiderme da fruta.

2.7.2. Lesão cicatrizada grave: quando altera o formato da superfície da epiderme da fruta com depressão ou saliência.

2.8. Lesão aberta: ruptura da epiderme da fruta com exposição da polpa, independente da causa.

2.9. Dano por geada: alteração na textura da epiderme em forma de anelamento.

2.15. Fruta imatura: fruta que não atingiu o estágio ideal de maturação para consumo, apresentando-se com resistência de polpa superior aos limites máximos estabelecidos na Tabela III deste Regulamento.

2.16. Manchas: alterações na coloração da epiderme da fruta, resultantes de ataque de insetos, fungos, fatores climáticos ou fitotoxidez.

2.16.1. Mancha de cochonilha ou escama São José: mancha resultante do ataque do inseto *Quadraspidiotus perniciosus* (Comst.).

2.16.2. Mancha de sarna: mancha causada pelo ataque do fungo *Venturia inaequalis* (Cooke) Winter.

2.16.3. Mancha de Glomerela: pequenas manchas marrons, circulares e levemente deprimidas, causadas pelo fungo *Colletotrichum gloeosporio* ides.

2.16.4. Mancha de *Botryosphaeria*: manchas circulares, de coloração escura, causadas pelo fungo *Botryosphaeria* spp.

2.16.5. Mancha de fitotoxidez: manchas de diferentes características, decorrentes de toxidez, causada pela aplicação de produtos químicos.

2.16.6. Mancha de Fuligem: manchas que recobrem a epiderme dando um aspecto de sujeira na fruta, causadas pelo fungo *Gloeodespomigena*.

2.17. Sujeira de mosca: manchas com pequenos pontos escuros, causadas pelo fungo *Schizothyrium pomi*.

2.18. Unidade de consumo: qualquer embalagem utilizada para a venda direta ao consumidor final.

2.19. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger, conservar e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos, permitindo a devida identificação.

3. Classificação e tolerâncias: a maçã será classificada por calibres e categorias.

3.1. Calibres: corresponde ao número de frutas contidas na embalagem.

3.1.1. Tolerâncias de calibre.

3.1.1.1. Para as maçãs acondicionadas em caixas, admitisse uma amplitude de variação de peso entre as frutas de até 10%, limitada a 5% para mais e para menos, do peso médio das frutas contidas na mesma embalagem.

3.1.1.2. Para as maçãs acondicionadas em unidades de consumo (sacolas, sacos ou cartelas), admitisse uma amplitude de variação total entre a maior e menor fruta de até 15% do diâmetro equatorial da maior fruta contida na embalagem.

3.2. Categoria: qualquer que seja o calibre a que pertença, a maçã será classificada em 4 (quatro) categorias, de acordo com as tolerâncias de defeitos, estabelecidos nas Tabelas I e II.

3.2.1. Categoria extra;

3.2.2. Categoria 1 ou I; ou Cat. 1 ou I;

3.2.3. Categoria 2 ou II; ou Cat. 2 ou II;

3.2.4. Categoria 3 ou III; ou Cat. 3 ou III.

3.2.5. Tolerâncias de Categoria: os limites mínimos de cor vermelha da epiderme, da fruta e máximos de defeitos, permitidos por categoria, são os expressos na Tabela I.

Tabela I - Limites de tolerância de cor vermelha e de defeitos permitidos por categoria.

DEFEITOS	Extra	Cat. I	Cat. II	Cat. III
Mínimo de área da epiderme da fruta com coloração vermelha:				
- para cultivares vermelhas (%)	maior ou igual a 75	maior ou igual a 50	maior ou igual a 25	maior ou igual a 15
- para cultivares rajadas e mistas (%)	maior ou igual a 60	maior ou igual a 40	maior ou igual a 20	maior ou igual a 10
- para cultivares verdes ou outras (%)	0	0	0	0
"Russeting" - máximo da área, considerando a cavidade peduncular (%)	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20	menor ou igual a 40	menor ou igual a 70
"Bitter Pit" - área atingida (mm2)	0	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 50
Lesão cicatrizada leve (mm2)	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30	menor ou igual a 200	menor ou igual a 1000
Lesão cicatrizada grave (mm2)	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30	menor ou igual a 500
Dano de geada - área atingida (%)	0	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30
Mancha de sarna - área atingida total (mm2)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 20	menor ou igual a 150
Mancha de doenças - Glomerela e Botryosphaeria (mm2)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 10	menor ou igual a 50
Mancha de fuligem, fitotoxidez, cochonilha, sujeira de mosca e outras (mm2)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 10	menor ou igual a 50
Fuligem (% da área)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10	menor ou igual a 15
Danos mecânicos (cm2)	menor ou igual a 0,5	menor ou igual a 1,0	menor ou igual a 2,0	menor ou igual a 5,0
Queimaduras de sol (% da área)	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20	maior que 20
Rachadura peduncular (cm)	0	menor ou	menor ou	menor ou

		igual a 1,0	igual a 2,0	igual a 3,0
Lesão Aberta:				
- da área (mm ²)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 20	menor ou igual a 70
- em comprimento (cm)	0	ou menor ou igual a 0,5	ou menor ou igual a 1,0	ou menor ou igual a 2,0

3.2.5.1. Para o enquadramento da maçã em categorias, os defeitos serão considerados de acordo com sua natureza, causa, número e dimensões.

3.2.5.2. Para a categoria extra, o peso mínimo da fruta é 105 (cento e cinco) gramas e, para as demais categorias, o limite mínimo é de 65 (sessenta e cinco) gramas.

3.2.5.3. Uma maçã extra poderá admitir somente 1 (um) defeito na fruta, de intensidade enquadrada como extra.

3.2.5.4. Uma maçã de categoria 1 poderá admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 1.

3.2.5.5. Uma maçã de categoria 2 poderá admitir até 3 (três) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 2.

3.2.5.6. Uma maçã de categoria 3 poderá admitir até 4 (quatro) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como categoria 3.

3.2.5.7. Os percentuais de mistura de frutas de outras categorias serão limitados conforme Tabela II.

Tabela II - Tolerâncias máxima de mistura de frutas em cada categoria, expressa em percentual

Categoria do Lote	Categorias das Frutas			
	Extra	Categoria I	Categoria 2	Categoria 3
Extra	(*)	07	03	00
Categoria 1	(*)	(*)	08	03
Categoria 2	(*)	(*)	(*)	14
Categoria 3	(*)	(*)	(*)	(*)

(*) As frutas de categoria superior encontradas na embalagem serão consideradas como da categoria especificada na rotulagem.

3.2.5.8. Na categoria Extra e na Categoria 1, será tolerado até 1% (um por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

3.2.5.8.1. que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para categoria 3;

3.2.5.8.2. que possuem danos evolutivos.

3.2.5.9. Na categoria 2 será tolerado até 2% (dois por cento) de frutas, que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

3.2.5.9.1. que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para categoria 3;

3.2.5.9.2. que possuem danos evolutivos.

3.2.5.10. As tolerâncias para a categoria 3 são definidas conforme abaixo:

3.2.5.10.1. Será tolerado até 10% (dez por cento) de frutas que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I, para categoria 3.

3.2.5.10.1.1. Na composição destes 10%, não poderá ser superior a 3% o montante de frutas que apresentarem danos evolutivos.

3.2.5.11. Será considerada fruta "Fora de Categoria" a que apresentar 5 (cinco) ou mais defeitos diferentes, de intensidade de Categoria 3, assim como, também, a fruta que apresentar um dos seguintes defeitos evolutivos: podridão, congelamento,

desidratação, degenerescência interna severa (independente da causa), frutas passadas (sobre maduras) e escaldadura, ou, ainda, aquela que não se enquadrar na Tabela I deste Regulamento.

3.2.6. Outras tolerâncias

3.2.6.1. Os limites de maturação admitidos serão baseados na firmeza da polpa da fruta, medida com um penetrômetro, com ponta ou ponteira de 7/16"; o resultado é expresso em libras/polegada quadrada conforme estabelecido na Tabela III deste regulamento.

3.2.6.2. Tolerar-se, até 5% (cinco por cento), do número de frutas contidas na embalagem, cuja firmeza de polpa esteja abaixo do mínimo ou acima do máximo estabelecido na Tabela III.

Tabela III - Resistência da polpa permitida por cultivar.

Cultivares	Resistência de Polpa Mínima (lbs) / pol2)	Resistência de Polpa Máxima (lbs) / pol2)
Fuji e mutações	10	22
Gala e mutações	9	22
Golden e Mutações	9	20
Melrose, Granny Smith, Starkinson, Red Delicious, Jonared, Jonagold e outras	9	18

3.2.6.3. Não será permitida a mistura de cultivares.

3.2.7. Será classificado como "Fora de Categoria" o lote de maçã que não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos neste Regulamento.

3.2.8. O interessado poderá contestar o resultado da classificação e, para isso, terá um prazo de 24h (vinte e quatro horas) a contar a partir do momento da emissão do respectivo Certificado de Classificação. E, nesse caso, procede-se à nova amostragem e à nova análise.

4. Requisitos

4.1. Gerais: para todas as categorias, consideradas as disposições específicas previstas para cada uma e as tolerâncias admitidas, as maçãs devem se apresentar:

4.1.1. inteiras;

4.1.2. sãs;

4.1.3. limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis;

4.1.4. praticamente isentas de parasitas;

4.1.5. isentas de umidade exterior anormal;

4.1.6. isentas de odores estranhos;

4.1.7. praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

4.2. Outros requisitos: as maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

5. Modo de apresentação: as formas de apresentação da maçã para

comercialização serão:

- 5.1. Soltas nas embalagens, sem bandeja, suporte alveolar ou separador;
- 5.2. Nas embalagens, separadas por bandejas, suporte alveolar ou separador;
- 5.3. Embaladas em unidade de consumo;
- 5.4. A granel, somente quando comercializada no varejo.

Número de Embalagens que compõem o Lote	Número mínimo de embalagens a retirar
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
mais de 10.000	Raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.

1.2. No caso de se retirar de 1 a 4 embalagens, homogeneíza-se o conteúdo das mesmas e retira-se, no mínimo, 100 (cem) frutas ao acaso para serem analisadas. No caso de se retirar 5 ou mais embalagens, coleta-se, no mínimo, 30 frutas de cada, homogeneíza-se e separa-se, ao acaso, no mínimo, 100 (cem) frutas para serem analisadas.

1.2.1. Quando o lote a ser amostrado for inferior a 100 (cem) frutas, a amostra será o próprio lote.

1.2.2. O restante das frutas será devolvido ao interessado.

1.3. Para verificação da ocorrência de defeitos internos, corta-se, no mínimo, 10% (dez por cento) da amostra a ser analisada.

1.4. A verificação da firmeza da polpa da fruta será realizada em pelo menos 5% (cinco por cento) da amostra a ser analisada.

1.5. O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir as frutas danificadas em função da análise das mesmas no ato da classificação.

6. Acondicionamento

6.1. Os materiais utilizados no acondicionamento da maçã deverão ser íntegros, atóxicos e inodoros, devendo atender as legislações específicas vigentes.

6.2. As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

7. Rotulagem

7.1. A rotulagem ou marcação, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter ainda, no mínimo, as seguintes informações:

7.1.1. Relativas à classificação:

7.1.1.1. Calibre.

7.1.1.1.1. Para as maçãs acondicionadas em unidades de consumo (sacos, sacolas ou cartelas), a indicação do calibre poderá ser substituída pela marcação do maior diâmetro equatorial da menor e da maior fruta, uma vez obedecidas as tolerâncias referentes a calibres, especificadas neste regulamento Técnico.

7.1.1.2. Categoria.

7.1.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.1.2.1. cultivar;

7.1.2.2. nome, CNPJ/CPF e endereço do embalador;

7.1.2.3. identificação do lote;

7.1.2.4. data do acondicionamento.

7.1.3. Para produtos importados, deverão ser apresentadas as seguintes informações complementares:

7.1.3.1. país de origem;

7.1.3.2. nome, CNPJ/CPF e endereço do importador.

7.2. A identificação do lote é de responsabilidade do embalador.

7.3. As embalagens devem ser rotuladas ou etiquetadas em lugar de fácil, visualização, de forma legível e de difícil remoção.

7.4. A rotulagem ou marcação constante nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.

ANEXO II
DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

1. O lote de Maçã classificado como Fora de Categoria não poderá ser comercializado para o consumo in natura, podendo o mesmo ser rebeneficiado, repassado, desdobrado, mesclado ou recomposto e reclassificado, para enquadramento em Categoria, ou destinado à industrialização.

1.1. O rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla ou recomposição é de responsabilidade do detentor do produto.

1.2. Não será permitido o rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla, recomposição ou reclassificação do lote de Maçã que apresentar mais de 10% (dez por cento) de podridão.

1.2.1. Nas importações, o lote será rechaçado.

1.3. O lote de Maçã classificado como Fora de Categoria e destinado à industrialização deverá ser acompanhado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até seu destino final.

2. Será considerado desclassificado, com proibição de sua comercialização, o lote de maçã que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

2.1. podridão acima de 10% (dez por cento) do lote;

2.2. odores estranhos ao produto.

3. Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, independentemente do resultado de sua classificação.

ANEXO III
AMOSTRAGEM, CONFORMAÇÃO DA AMOSTRA E ANÁLISE

1. A amostragem, a conformação da amostra e respectiva análise será realizada de acordo com Regulamento Técnico específico. Até a sua conclusão e homologação, aplicase o que segue:

1.1. Amostragem: de acordo com a Tabela I deste Anexo.

Tabela 1: Tomada de amostra no Lote.

Número de Embalagens que compõem o Lote	Número mínimo de embalagens a retirar
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
mais de 10.000	raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.