

Instrução Normativa Nº 38, DE 23 DE JUNHO DE 2008

Situação: **Vigente**

Publicado no Diário Oficial da União de 30/06/2008, Seção 1, Página 3

Ementa: Estabelece o Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, 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.

Histórico:

Os textos legais disponíveis no site são meramente informativos e destinados a consulta / pesquisa, sendo imprópria sua utilização em ações judiciais.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 23 DE JUNHO DE 2008

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 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.013771/2005-50, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, 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, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 120 (cento e vinte) dias de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO - REGULAMENTO TÉCNICO DA AMÊNDOA DE CACAU

ANEXO REGULAMENTO TÉCNICO DA AMÊNDOA DE CACAU

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da amêndoa de cacau, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

- I - amêndoa de cacau: amêndoas provenientes da espécie *Theobroma cacao* L.;
- II - achatadas ou chochas: as amêndoas que apresentam ausência de cotilédones ou que são tão finas que não permitam o corte;
- III - amêndoas fermentadas: as amêndoas que, entre a colheita e a secagem, passaram por um processamento via fermentação;
- IV - amêndoas secas: aquelas que apresentam teor de umidade dentro do limite recomendado neste Regulamento Técnico;
- V - ardósia: as amêndoas não fermentadas, de coloração cinzento-escura (cor de ardósia) ou roxas, com embrião branco ou marfim e que podem se apresentar compactas;
- VI - danificadas por insetos: as amêndoas que se apresentam avariadas, em razão de ataques de insetos, visíveis a olho nu, em qualquer de seus estágios evolutivos;
- VII - fora de tipo: o produto que ultrapassar o limite máximo de tolerância de defeitos estabelecido para o Tipo 3, na Tabela 1, deste Regulamento Técnico;
- VIII - fumaça: o aroma percebido nas amêndoas de cacau com características de defumado ou de presunto;
- IX - germinadas: as amêndoas que apresentam a casca furada pelo desenvolvimento do embrião;
- X - impurezas: todas as partículas oriundas do cacau, tais como: restos de polpa, fragmentos da placenta ou cordão central e de casca do fruto, entre outros;
- XI - matérias estranhas: todas as partículas não oriundas do cacau, tais como: fragmentos vegetais, sementes de outras espécies, pedra, terra, entre outras;
- XII - matérias macroscópicas: aquelas estranhas ao produto, que podem ser detectadas por observação direta (olho nu), sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;
- XIII - matérias microscópicas: aquelas estranhas ao produto, que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica vigente;
- XIV - mofadas: as amêndoas que apresentam, internamente, desenvolvimento miceliar de fungos, visíveis a olho nu;
- XV - partícula com toxicidade desconhecida: as partículas estranhas, amêndoas ou partes destas, diferentes de sua condição natural, com suspeita de toxicidade;
- XVI - quebradas: as amêndoas que se apresentam partidas ou fragmentadas;
- XVII - substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como: as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica vigente, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;
- XVIII - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto, isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou por aparelho que dê resultado equivalente; e

XIX - violeta: a amêndoa de coloração violeta ou púrpura brilhante, que pode se apresentar compacta, oriunda de fruto colhido imaturo ou resultante do processo de fermentação insuficiente.

Art. 3º O requisito de identidade da amêndoa de cacau é definido pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I, do art. 2º, deste Regulamento Técnico.

Art. 4º Os requisitos de qualidade da amêndoa de cacau serão definidos em função dos limites máximos de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

Art. 5º A amêndoa de cacau será classificada em Tipos de acordo com os percentuais de tolerância de defeitos previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.

Tabela 1 - Amêndoa de cacau - Tolerância de defeitos, expressa em % / peso e respectivo enquadramento do produto.

Enquadramento do Produto	Defeitos					
	Mofadas	Fumaça	Danificadas por insetos	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo 1	De zero até 4,0%	De zero até 1,0%	De zero até 4,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%
Tipo 2	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 1,0% até 4,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 10,0%	Acima de 5,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 6,0%
Tipo 3	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora de Tipo	Acima de 12,0% até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima de 15,0%	Acima de 7,0%	Acima de 7,0%

§ 1º O limite máximo de tolerância admitido para matérias estranhas é de 0,3%; para impurezas é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%; acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado.

§ 2º A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo.

§ 3º A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo por exceder o limite de 25,0% (vinte e cinco por cento) de mofadas (mofo interno) deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada.

§ 4º Será desclassificada e terá a sua comercialização proibida a amêndoa de cacau que apresentar uma ou mais das características indicadas a seguir:

l - mau estado de conservação, dentre os quais:

- a) percentual de amêndoas de cacau mofadas (mofo interno) superior a 25,0% (vinte e cinco por cento);
- b) odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e
- c) presença de sementes tóxicas na amostra, na carga ou no lote amostrado; e

II - em caso de importação, fica proibida a entrada no País de amêndoa de cacau desclassificada, e os procedimentos legais e administrativos devem ser adotados em conjunto com a Vigilância Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme a causa da desclassificação do produto.

Art. 6º Sempre que julgar necessário, o MAPA ou a entidade credenciada por este Órgão para a execução da classificação poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com legislação específica vigente, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O lote de amêndoa de cacau será desclassificado quando da análise de que trata o caput deste artigo, se constatar a presença das referidas substâncias em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica vigente.

Art. 7º No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada 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 estocado, para as providências cabíveis.

Art. 8º Caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, onde couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 9º No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento ou matéria-prima para elaboração de produto destinado ao consumo humano ou a sua destruição, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

Art. 10. A amêndoa de cacau deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas neste Regulamento Técnico.

Art. 11. A umidade deverá ser obrigatoriamente determinada, mas não será considerada para efeito de enquadramento do produto em Tipo, sendo recomendado para fins de comercialização da amêndoa de cacau o percentual máximo de 8,00% (oito por cento) para os Tipos 1 e 2; e 9,00% (nove por cento) para o Tipo 3 e Fora de Tipo.

Art. 12. A amostragem da amêndoa de cacau deverá observar o que segue:

I - as amostras coletadas, que servirão de base à realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado ou solicitante da classificação do produto, e conter ainda a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram;

II - caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador da amêndoa de cacau arcar com a identificação e com a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontre, propiciando as condições necessárias à sua adequada amostragem;

III - responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante apresentação do documento comprobatório correspondente; e

IV - na classificação de produtos importados 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 exigidas pela autoridade fiscalizadora.

§ 1º A amostragem em produto ensacado deverá observar a seguinte metodologia:

I - a coleta de amostras para classificação deve ser feita em, no mínimo, 10,00% (dez por cento) do total de sacos que compõem o lote, escolhidos ao acaso, com um coletor de amostras apropriado; e

II - a quantidade de produto coletada deverá ser homogeneizada, quarteada e reduzida em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 2º A amostragem em produto a granel deverá observar a seguinte metodologia:

I - as amostras serão retiradas utilizando-se um calador e realizando-se várias repetições em pontos uniformemente distribuídos no lote, de modo que essa amostra represente fielmente a totalidade do mesmo; e § 3º A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

II - as amostras coletadas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em, no mínimo, 4 (quatro) vias, com peso de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 3º A amostragem em produto embalado deverá observar o que segue:

I - a amêndoa de cacau embalada e classificada deve apresentar-se homogênea quanto às suas especificações de qualidade, apresentação e identificação; e

II - a amostragem no produto embalado será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens em quantidade suficiente para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, observando, ainda, que o conteúdo dos pacotes ou embalagens extraído deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido a, no mínimo 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada uma, que serão representativas do lote.

§ 4º O MAPA poderá aprovar regras específicas para amostragem da amêndoa de cacau oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País.

§ 5º As amostras para classificação extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e autenticadas, e terão a seguinte destinação:

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

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

III - uma amostra para atender a eventual pedido de Arbitragem; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno de qualidade por parte da Entidade Credenciada.

§ 6º Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

§ 7º Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos anteriormente deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas, e terão a seguinte destinação:

- I - uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;
- II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;
- III - uma amostra para atender a eventual pedido de perícia; e
- IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares.

§ 8º A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao detentor do produto.

§ 9º O classificador, a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto porventura danificado em função da execução da amostragem e da classificação.

Art. 13. A classificação da amêndoa de cacau seguirá o seguinte roteiro ou procedimento operacional:

I - previamente à homogeneização e quarteamento da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), verificar cuidadosamente se na amostra há presença de insetos vivos, sementes tóxicas, características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação da amêndoa de cacau, observando que, em caso positivo, deve-se emitir o Laudo de Classificação e recomendar, previamente à classificação, o expurgo, ou outra forma de controle ou beneficiamento do produto, conforme o caso, observando ainda os critérios definidos no § 4º, do art. 5º, deste Regulamento Técnico;

II - determinar o teor de umidade do produto em equipamento apropriado seguindo as recomendações do fabricante e anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

III - separar as matérias estranhas, as impurezas e as amêndoas quebradas utilizando uma peneira de crivos circulares de 6,00mm (seis milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes, completando o procedimento manualmente quando necessário; pesar separadamente as matérias estranhas, as impurezas e as amêndoas quebradas, calcular os respectivos percentuais e anotar os valores encontrados, separadamente, no Laudo de Classificação;

IV - a identificação e separação dos defeitos será efetuada da seguinte forma: as amêndoas mofadas, fumaça, danificadas por insetos, ardósia, germinadas e achatadas serão verificadas em 300 (trezentas) amêndoas retiradas aleatoriamente; nessas 300 (trezentas) amêndoas, proceder a um corte longitudinal e realizar o teste de aroma; em seguida, identificar os defeitos colocando as amêndoas na tábua de classificação, calcular o percentual de cada defeito e anotar o valor encontrado no Laudo de Classificação;

V - caso a amêndoa de cacau apresente mais de um defeito, prevalecerá o defeito mais grave para efeito de enquadramento em Tipo, considerando-se a seguinte escala de gravidade, em ordem decrescente: mofadas, fumaça, danificadas por insetos, ardósia, germinadas e achatadas;

VI - com base nos percentuais de defeitos anotados no Laudo de Classificação, definir o Tipo da amêndoa de cacau com base na Tabela 1 deste Regulamento Técnico, enquadrando o produto em função do pior Tipo encontrado;

VII - fazer constar, no Laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Tipo e Desclassificado, quando for o caso; e

VIII - revisar, datar, carimbar e assinar o Laudo e o Documento de Classificação, devendo constar obrigatoriamente o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

Art. 14. No acondicionamento e no modo de apresentação da amêndoa de cacau, deve ser observado o estabelecido nos parágrafos seguintes.

§ 1º A amêndoa de cacau poderá apresentar-se a granel, ensacada ou embalada.

§ 2º As embalagens utilizadas no acondicionamento da amêndoa de cacau deverão ser de materiais apropriados.

§ 3º As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

Art. 15. Na marcação ou rotulagem da amêndoa de cacau, deve ser observado o estabelecido nos parágrafos seguintes.

§ 1º As especificações de qualidade do produto referente à marcação ou rotulagem deverão estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

§ 2º No caso da amêndoa de cacau embalada para a venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I – relativas a classificação do produto tipo:

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto;

b) identificação do Lote, que será de responsabilidade do interessado; e

c) nome empresarial, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

§ 3º A marcação ou rotulagem da amêndoa de cacau importada deverá apresentar as seguintes informações:

I - país de origem;

II - lote; e

III - nome e endereço do importador.

§ 4º A marcação ou rotulagem 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 vigente, devendo ainda atender o que segue:

I - a informação relativa ao Tipo deve ser grafada em algarismo arábico; e

II - a informação relativa ao Tipo deve ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação metrológica vigente.

Art. 16. Os casos omissos e as dúvidas porventura surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidos pelo MAPA.