

**PERÚ****Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo****OCEX Sao Paulo/BSB****NOTA INFORMATIVA N° 20/2017/OCEX SP/Brasília****MAPA aprueba Reglamento Técnico del azúcar**

El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento – MAPA de Brasil, mediante Instrucción Normativa N° 42/2017, ha aprobado el Reglamento Técnico del azúcar, que define el estándar oficial de clasificación, con los requisitos de identidad y calidad, muestreo, modo de presentación y marcado o etiquetado, en los aspectos referidos a la clasificación del producto.

El azúcar será clasificado en Grupos, Clases y Tipos y aplicará también a las importaciones.

La norma entra en vigor después de transcurridos 180 días de su publicación, concediendo el plazo de un año, después del inicio de su vigencia, para la adecuación de los embalajes a las especificaciones de etiquetado.

En anexo: Instrucción Normativa N° 42/2017 MAPA (Publicado 17.nov.2017)

Brasilia, 2017 Noviembre 20



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido

OCEX Sao Paulo

Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento

GABINETE DEL MINISTRO

Instrucción Normativa N° 42, de 13 de noviembre de 2017

EL MINISTRO DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUARIA Y ABASTECIMIENTO, EN EJERCICIO, en uso de la atribución que le confiere el art. 87, párrafo único, inciso II, de la Constitución, teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley N° 9972, de 25 de mayo de 2000, en el Decreto N° 6268, de 22 de noviembre de 2007, en el Decreto N° 5741, de 30 de marzo de 2006, y en la Ordenanza MAPA N° 381, de 28 de mayo de 2009, y lo que consta en el Proceso 21000.008108/2013-43, resuelve:

Art. 1° Establecer el Reglamento Técnico del Azúcar, definiendo su estándar oficial de clasificación, con los requisitos de identidad y calidad, el muestreo, el modo de presentación y la marcado o etiquetado, en los aspectos referentes a la clasificación del producto.

REGLAMENTO TÉCNICO DEL AZUCAR

CAPITULO I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Art. 2° Para efecto de este Reglamento Técnico, se considera:

- I. Azúcar; el producto obtenido a partir de la caña de azúcar perteneciente a los cultivares procedentes de la especie *Saccharum officinarum* L. a través de procesos adecuados; es constituido por cristales, con excepción del azúcar líquido;
- II. azúcares reductores: los compuestos reductores de la caña de azúcar y sus productos, constituidos principalmente por glucosa y fructosa, que tiene la propiedad de reducir el cobre en solución cúprica (Licor de Fehling), expresado en porcentaje (%);
- III. cenizas conductimétricas: el contenido de cenizas en una muestra determinada por la medida de la conductividad eléctrica de una solución acuosa de la muestra de concentración conocida, expresada en porcentaje (%);
- IV. clarificación: la operación físico-química destinada a eliminar impurezas solubles, suspensiones gruesas y coloides del caldo de caña durante el proceso de fabricación del azúcar;
- V. color ICUMSA: el color de una solución de azúcar en concentraciones y pH definidos, cuya absorbancia se mide en 420 nm (cuatrocientos veinte nanómetros), expresada en unidades ICUMSA (UI);
- VI. documento de clasificación: el certificado, la planilla, el documento de pesado u otro documento, debidamente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento, que demuestre la realización de la clasificación vegetal;
- VII. Informe de clasificación: el documento que contiene los resultados referentes a los análisis del producto y que servirá de base para la expedición del documento de clasificación;



- VIII. materias extrañas indicativas de riesgos para la salud humana y materias extrañas indicativas de fallas de las Buenas Prácticas: aquellas detectadas macroscópicamente o microscópicamente, conforme legislación específica de la ANVISA;
- IX. polarización: la cantidad de sacarosa aparente medida por polarimetría, en condiciones estandarizadas, utilizando el peso normal de 26.000 g (veintiséis gramos) en 100 ml (cien mililitros) de agua a 20 °C (veinte grados Celsius), y expresada en el punto Z (grado Zucker);
- X. puntos negros: las partículas visibles de coloración contrastantes con la de los cristales de azúcar que pueden provenir de azúcar caramelizado, azúcar carbonizado, hollín, chispas de la quema de caña, fibras de caña o residuos de incrustación de los equipos, expresadas en número de puntos negros por 100g (cien gramos);
- XI. sustancias nocivas para la salud: las sustancias o los agentes extraños, de origen biológico, químico o físico, que sean nocivos para la salud, como las micotoxinas, los residuos de productos fitosanitarios u otros contaminantes, previstos en legislación específica, no siendo así considerados aquellos cuyo valor se encuentra dentro de los límites máximos previstos;
- XII. humedad: el contenido de agua libre encontrado en el producto, medida por calentamiento a 105 ° C (ciento y cinco grados Celsius), siendo expresada en gramos por 100g (cien gramos) del producto.

CAPÍTULO II

DE CLASIFICACIÓN Y TOLERANCIAS

Art. 3° La clasificación del azúcar se establece en función de sus requisitos de identidad y calidad.

Art. 4° El requisito de identidad del azúcar se define por la especie de la materia prima de la cual se originó.

Art. 5° Los requisitos de calidad del azúcar se definen en función de los parámetros establecidos en los Anexos I y II de esta Instrucción Normativa.

Art. 6° El azúcar será clasificado en Grupos, Clases y Tipos, según lo dispuesto a continuación:

§ 1º El azúcar, de acuerdo con el uso propuesto, será clasificado en dos grupos, siendo el interesado responsable de dicha información:

- I. Grupo I: azúcar destinado a la alimentación humana a través de venta directa al consumidor final; y
- II. Grupo II: azúcar destinado a las industrias alimenticias y otros fines de uso.

Art. 7° El azúcar del Grupo I se clasificará en Clases y Tipos, según lo dispuesto a continuación:

§ 1º El azúcar del Grupo I, de acuerdo con el proceso de obtención, se clasificará en Clases de la siguiente manera, cabiendo al responsable del producto el proporcionar esta información:



- I. blanca: aquella obtenida por fabricación directa en las plantas a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por tratamientos físico-químicos con blanqueamiento, seguidos de evaporación, cristalización, centrifugado y secado del producto final; y
- II. bruta: aquella obtenida por fabricación directa en las plantas a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por tratamientos físico-químicos, seguidos de evaporación, cristalización, centrifugado y secado del producto final.

§ 2º El azúcar del Grupo I, de la Clase Blanca, de acuerdo con el proceso de obtención y los parámetros establecidos en el Anexo I de esta Instrucción Normativa, será clasificado en Tipos conforme se indica, y podrá aún ser encuadrado como Fuera de Tipo o Desclasificado:

- I. cristal: aquella obtenida por fabricación directa a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por los tratamientos físico-químicos con blanqueamiento, seguidos de la evaporación, cristalización, centrifugado, secado, enfriamiento y cribado del producto final y pudiendo ser comercializado en la forma molida o triturada;
- II. refinada amorfa o refinada: aquella obtenida a través del proceso de disolución del azúcar blanco o bruto, purificación del jarabe, evaporación, concentración del jarabe, batido, secado, enfriado y cribado del producto final;
- III. refinada granulada: aquella obtenida a través del proceso de disolución del azúcar blanco o bruto, purificación del jarabe, evaporación, cristalización del jarabe, centrifugado, secado, enfriado y cribado del producto final; y
- IV. azúcar glasé: aquella obtenida a través del proceso de cribado o extracción del polvo del azúcar cristal o refinada amorfa.

§ 3º El azúcar del Grupo I, de la Clase Bruta, de acuerdo con el proceso de obtención y con los parámetros establecidos en el Anexo I de esta Instrucción Normativa, será clasificado en Tipos conforme se indica, y podrá aún ser encuadrado como Fuera de Tipo o Desclasificado:

- I. morena: azúcar bruta cuya polarización es mayor a 96,0° Z (noventa y seis grados Zucker);
- II. VHP o Very High Polarization: azúcar bruta cuya polarización es mayor a 99,0° Z (noventa y nueve grados Zucker); y
- III. VVHP o Very Very High Polarization: azúcar bruta cuya polarización es mayor a 99,49° Z (noventa y nueve coma cuarenta y nueve grados Zucker).

Art. 8º El azúcar del Grupo II se clasificará en Clases y Tipos, según lo dispuesto a continuación:

§ 1º El azúcar del Grupo II, de acuerdo con el proceso de obtención y su estado físico será clasificado en clases conforme se indica, correspondiendo al responsable del producto proporcionar dicha información:

- I. blanca: aquella obtenida por fabricación directa en las plantas a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por tratamientos físico-químicos con blanqueamiento, seguidos de evaporación, cristalización, centrifugado y secado del producto final;



- II. bruta: aquella obtenida por fabricación directa en las plantas a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por tratamientos físico-químicos, seguidos de evaporación, cristalización, centrifugación y secado del producto final; y
- III. líquida: aquella obtenida a través del proceso de disolución del azúcar cristal o refinado y purificación del jarabe, pudiendo sufrir inversión del jarabe.

§ 2º El azúcar del Grupo II, de la Clase Blanca, de acuerdo con el proceso de obtención y los parámetros establecidos en el Anexo II de esta Instrucción Normativa, será clasificado en Tipos conforme se indica, pudiendo aún ser encuadrado como Fuera de Tipo o Desclasificado:

- I. cristal: aquel obtenido por fabricación directa a través del proceso de extracción y clarificación del caldo de la caña de azúcar por los tratamientos físico-químicos con blanqueamiento, seguidos de la evaporación, cristalización, centrifugado y secado, enfriamiento y cribado del producto final;
- II. refinada granulada: aquella obtenida a través del proceso de disolución del azúcar blanca o bruta, purificación del jarabe, evaporación, cristalización del jarabe, centrifugado, secado, enfriado y cribado del producto final;
- III. refinada amorfa: aquella obtenida a través del proceso de disolución de la azúcar blanca o bruta, purificación del jarabe, evaporación, concentración del jarabe, batido, secado, enfriado y cribado del producto final; y
- IV. azúcar glasé: aquella obtenida a través del procedimiento de cribado o extracción del polvo del azúcar cristal o refinada amorfa.

§ 3º El azúcar del Grupo II, de la Clase Bruta, de acuerdo con el proceso de obtención y los parámetros establecidos en el Anexo II de esta Instrucción Normativa, será clasificado en Tipos conforme se indica, pudiendo aún ser encuadrado como Fuera de Tipo o Desclasificado:

- I. morena: azúcar bruta cuya polarización es mayor a 96,0° Z (noventa y seis grados Zucker);
- II. VHP o Very High Polarization: azúcar bruta cuya polarización es mayor a 99,0° Z (noventa y nueve grados Zucker); y
- III. VVHP o Very Very High Polarization: azúcar bruta cuya polarización es mayor que 99,49° Z (noventa y nueve coma cuarenta y nueve grados Zucker).

§ 4º El azúcar del Grupo II, de la Clase Líquida, de acuerdo con el proceso de obtención y los parámetros establecidos en el Anexo II de esta Instrucción Normativa, será clasificado en Tipos conforme se indica, pudiendo aún ser encuadrado como Fuera de Tipo o Desclasificado.

- I. líquido: aquel obtenido a través del proceso de disolución de la azúcar cristal o refinada y purificación del jarabe; y
- II. líquido invertido: aquel obtenido a través del proceso de disolución de la azúcar cristal o refinada, purificación e inversión del jarabe.



Art. 9° Se considera como Fuera de Tipo el azúcar que no cumple uno o más parámetros de Tipo previstos en los Anexos I y II de esta Instrucción Normativa.

Párrafo único. El azúcar considerado como Fuera de Tipo puede ser comercializado como se presenta siempre que sea identificado como Fuera de Tipo, cumpliendo con las exigencias relativas al marcado y el etiquetado.

Art. 10° Será desclasificado y considerado inapropiado para el consumo humano, con la comercialización prohibida, el azúcar que presenta una o más de las situaciones indicadas a continuación:

- I. mal estado de conservación, incluyendo aspecto generalizado de deterioro o fermentación, alta humedad, presencia de insectos o residuos de animales y materia terrosa por encima de lo permitido en legislación específica; o
- II. olor extraño, impropio al producto, que inviabilice su utilización para el uso propuesto.

Art. 11° También será descalificado y considerado inapropiado para el consumo humano el azúcar importado que presente las situaciones contenidas en el Art. 10 de esta Instrucción Normativa, siendo prohibida su entrada en el país.

Art. 12° El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento - MAPA podrá efectuar análisis de sustancias nocivas a la salud, materias extrañas indicativas de riesgos para la salud humana y materias extrañas indicativas de fallas de Buenas Prácticas de Fabricación, de acuerdo con la legislación específica, independientemente del resultado de la clasificación del producto.

Párrafo único. El producto será descalificado cuando se constate la presencia de las sustancias de que trata este artículo en límites superiores al máximo establecido en la legislación específica, o, cuando se constate la presencia de sustancias no autorizadas para el producto.

Art. 13° En caso de constatación de producto desclasificado, la entidad acreditada para la ejecución de la clasificación de los productos vegetales, sus subproductos y residuos de valor económico deberá emitir el correspondiente Documento de Clasificación, desclasificando el producto, así como comunicar el hecho al Sector Técnico competente de la Superintendencia Federal de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento - SFA, de la Unidad de la Federación, donde el producto se encuentra, para las medidas apropiadas.

Art. 14° Corresponderá a la SFA de la Unidad de la Federación adoptar las medidas apropiadas para el producto desclasificado, pudiendo que articularse, en lo que corresponda, con otros órganos o entidades públicos o privados.

Art. 15° En el caso específico de la utilización del producto desclasificado para otros fines que no sea el uso propuesto, la SFA de la Unidad de la Federación deberá adoptar los procedimientos necesarios para seguimiento del producto hasta su completa desnaturalización como materia prima o alimento, correspondiendo al propietario del producto o a su representante, además de asumir los costos pertinentes a la operación, ser su depositario, cuando sea necesario.



CAPITULO IV

DEL MUESTREO

Art. 16° Las muestras recogidas, que servirán de base para la realización de la clasificación, deberán contener los datos necesarios para la identificación del interesado en la clasificación del producto, así como la información relativa a la identificación del lote o del volumen del producto del que se originó.

Art. 17° Corresponderá al propietario, poseedor o transportista propiciar la identificación y el movimiento del producto, independientemente de la forma en que se encuentre, posibilitando su adecuado muestreo.

Art. 18° Responderá por la representatividad de la muestra, en relación al lote o volumen del cual se originó, la persona física o jurídica que tomó la muestra, mediante la presentación del documento comprobatorio correspondiente.

Art. 19° En la clasificación del azúcar importado y en la clasificación de fiscalización, el poseedor la mercancía fiscalizada, su representante legal, su transportista o su almacenador deben propiciar las condiciones necesarias para los trabajos de muestreo exigidos por la autoridad de fiscalizadora.

Art. 20° El muestreo en medios de transporte terrestre, ferroviario y marítimo/fluvial debe hacerse en puntos del vehículo, uniformemente distribuidos, en profundidades que alcancen el tercio superior, el medio y el tercio inferior de la carga que se va a muestrear, en una cantidad mínima de 2 kg (dos kilogramos) por toma de muestra, observando lo dispuesto en la Tabla 1 de esta Instrucción Normativa.

Tabla 1 – Muestreo en medios de transporte terrestre, ferroviario y marítimo/fluvial

Cantidad de producto que constituye el lote (tn)	Número mínimo de puntos a ser muestreados
Hasta 15 toneladas	5
De 15 hasta 30 toneladas	8
De 30 hasta 500 toneladas	11
Encima de 500 toneladas	Adoptar la metodología para muestreo en equipos de manipulación

Art. 21° El muestreo en equipos de manipulación en los casos de carga, descarga o el transilaje deberá obedecer a la siguiente metodología:

- I. la toma de muestras debe ser hecha con equipo apropiado, realizándose colectas de 500 (quinientos gramos) en las correas transportadoras y totalizando al menos 10 kg (diez kilogramos) de producto para cada fracción de máximo 500 toneladas (toneladas) de la carga a ser muestreada, en intervalos regulares de tiempos iguales, calculados en función del caudal de cada terminal;



- II. los 10 kg (diez kilogramos) extraídos de cada fracción de máximo 500 toneladas (quinientas toneladas) deberán ser homogeneizados, separados y reservados para componer la muestra que será analizada cada 5.000 t (cinco mil toneladas) del lote como máximo; y
- III. juntar las muestras parciales que fueron reservadas de cada lote de hasta 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme al inciso II de este artículo.

Art. 22° El muestreo en almacenes graneleros y silos deberá efectuarse en el sistema de recepción o expedición de la unidad almacenadora, procediendo según la metodología para el muestreo en equipos de manipulación.

Art. 23° El muestreo en almacenes convencionales en producto empaquetado o en fardos debe ser realizado al azar, observando lo dispuesto en la Tabla 2 de esta Instrucción Normativa.

Tabla 2 – Muestreo en almacenes convencionales en producto ensacado o en fardos

Cantidad de producto que constituye el lote (sacos o fardos)	Número mínimo de sacos o fardos a ser muestreados
Hasta 10	Todos
de 10 hasta 100	10
de 100 hasta 150	13
de 150 hasta 200	15
de 200 hasta 300	18
de 300 hasta 400	20
de 400 hasta 500	23
de 500 hasta 600	25
de 600 hasta 1000	33
de 1000 hasta 1500	40
de 1500 hasta 2000	46
de 2000 hasta 3000	56
de 3000 hasta 5000	72
de 5000 hasta 8000	89
de 8000 hasta 10000	100

- I. antes de la toma de muestras, cada fracción de máximo 10.000 (diez mil) sacos o fardos debe ser subdividida en el mismo número de sub-lotes que el número mínimo de sacos o fardos a ser muestreados;
- II. el número de sacos o fardos que deben constituir cada sub-lote debe obtenerse por la división entre el número de sacos o fardos que constituyan el lote y el número mínimo de sacos o fardos a ser muestreados;
- III. la toma de las muestras se debe realizar con equipo apropiado, realizándose colectas de 30g (treinta gramos) por saco o carga, hasta completar como mínimo 10 kg (diez kilogramos) del producto para cada fracción de máximo 10.000 (diez mil) sacos o fardos;
- IV. los 10 kg (diez kilogramos) extraídos de cada fracción de máximo 10.000 (diez mil) sacos o fardos deberán ser homogeneizados, separados y reservados para componer la muestra que será analizada cada 500 t (quinientas toneladas) del lote, como máximo; y



- V. juntar las muestras parciales que se hayan reservado de cada lote de hasta 500 t (quinientas toneladas), conforme al inciso IV de este artículo.

Art. 24° El muestreo en producto empaquetado, considerando que éste se presenta homogéneo en cuanto a la calidad, cantidad, presentación e identificación, se realizará retirando un número de paquetes suficiente para obtener una muestra de al menos 4 kg (cuatro kilogramos) que será destinada para la clasificación.

Art. 25° Las muestras extraídas conforme a los procedimientos descritos en este Capítulo serán homogeneizadas, separadas y reducidas a 4 (cuatro) muestras de al menos 1 kg (un kilogramo) cada una para la clasificación.

§ 1. Las muestras para la clasificación de al menos 1 kg (un kilogramo) deberán ser debidamente acondicionadas, selladas, identificadas, autenticadas y tendrán el siguiente destino:

- I. una muestra para la realización de la clasificación, que incluye los análisis físicos y físico-químicos;
- II. una muestra que se pondrá a disposición del interesado;
- III. una muestra para atender una eventual solicitud de arbitraje; y
- IV. una muestra destinada al control interno por parte de la entidad acreditada.

§ 2° En la clasificación de fiscalización, las muestras de al menos 1 kg (un kilogramo) deberán ser debidamente acondicionadas, selladas, identificadas, autenticadas y tendrán el siguiente destino:

- I. una muestra para la realización de la clasificación de fiscalización, que incluye los análisis físicos y físico-químicos;
- II. una muestra que se pondrá a disposición del fiscalizado;
- III. una muestra para atender una eventual solicitud de pericia; y
- IV. una muestra de seguridad, en caso de que una de las vías sea inutilizada o haya necesidad de análisis complementarios, con excepción de análisis que requieren una metodología de muestreo específica.

Art. 26° Cuando la muestra sea colectada y enviada por el interesado, se deberán observar los mismos criterios y procedimientos de muestreo previstos en este Reglamento Técnico.

Art. 27° La cantidad restante del proceso de muestreo, homogeneización e separación se volverá a colocar en el lote o se devolverá al interesado del producto.

Art. 28° El clasificador, la empresa o la entidad acreditada o el órgano de fiscalización no serán obligados a recomponer o resarcir el producto muestreado, que por ventura ha sido dañado o que su cantidad se ha disminuido, producto de la realización del muestreo y de la clasificación.

Art. 29° El muestreo del azúcar procedente de importación, con fines de clasificación para su entrada en el país, podrá ser realizado de acuerdo con el Manual de Procedimientos Operativos del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional - VIGIAGRO.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido

OCEX Sao Paulo

Art. 30° En la clasificación del azúcar por el flujo operacional, el método de muestreo debe estar debidamente descrito y documentado.

CAPÍTULO V

DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES O ROTEIRO PARA CLASIFICACIÓN

Art. 31° En los procedimientos operativos o guía para la clasificación del azúcar por muestra, se observará lo siguiente:

- I. previamente a la homogeneización de la muestra de un mínimo de 1 kg (un kilogramo), comprobar cuidadosamente, si en la muestra hay presencia de características que lo desclasifiquen u otros factores que dificulten o impidan la clasificación del producto; en caso positivo, emitir el informe de clasificación de acuerdo con las condiciones previstas en el art. 10 de esta Instrucción Normativa;
- II. estando el producto en condiciones de ser clasificado, enviar al laboratorio una muestra de no menos de 1 kg (un kilogramo) para los análisis previstos en los Anexos I y II de esta Instrucción Normativa;
- III. los análisis de laboratorio previstos en este Reglamento deben ser realizados por medio de métodos oficios, normalizados o validados;
- IV. en posesión de los resultados, proceder al encuadramiento del producto en los Tipos observando los Anexos I y II de esta Instrucción Normativa;
- V. hacer constar en el informe y en el documento de clasificación los motivos que llevaron al producto a ser considerado como Fuera de Tipo o Desclasificado, cuando sea el caso; y
- VI. revisar, fechar, y firmar el informe y el documento de clasificación, debiendo constar en ambos, obligatoriamente, el nombre del clasificador y su número de registro en el MAPA.

Art. 32° La clasificación del azúcar podrá ser realizada por el flujo operacional de la propia empresa debidamente acreditada ante el MAPA.

CAPÍTULO VI

DEL MODO DE PRESENTACIÓN

Art. 33° El azúcar podrá presentarse envasado o a granel.

Art. 34° Los envases utilizados en el envasado del azúcar deberán ser de materiales apropiados.

Art. 35° Las especificaciones en cuanto al material, la confección y la capacidad de los envases utilizados en el envasado del azúcar deberán ajustarse a la legislación específica.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Documento Traducido

OCEX Sao Paulo

CAPÍTULO VII

DEL MARCADO O ETIQUETADO

Art. 36° Las especificaciones de calidad del azúcar relativas al marcado o etiquetado deben estar en consonancia con el respectivo Documento de Clasificación.

Art. 37° En el caso del azúcar del Grupo I envasado para la venta directa a la alimentación humana, el marcado o el etiquetado, una vez cumplida la legislación específica vigente, deberá contener además las siguientes informaciones:

§ 1º Relativas a la clasificación del producto:

- I. clase; y
- II. tipo;

§ 2º Relativas al producto y a su responsable:

- I. denominación de venta del producto que estará constituida la palabra "azúcar" seguida de la marca comercial, si procede;
- II. identificación del lote, que será de responsabilidad del embalador; y
- III. nombre empresarial, registro en el Catastro Nacional de Persona Jurídica - CNPJ o en el Registro Nacional de Persona Física - CPF, la dirección de la empresa embaladora o del responsable del producto.

Art. 38° En el caso del azúcar a granel destinado directamente a la alimentación humana, el producto debe ser identificado y las expresiones colocadas en lugar de destaque, de fácil visualización y de difícil remoción, que contengan como mínimo la información relativa a la clase y al tipo del producto.

Art. 39° El marcado o etiquetado del azúcar importado envasado y destinado directamente a la alimentación humana, además de las exigencias contenidas en el § 1º y en los incisos I y II del § 2º, del art. 37, de esta Instrucción Normativa, deberán constar también las siguientes informaciones:

- I. país de origen; y
- II. nombre empresarial, dirección y CNPJ o CPF del importador.

Art. 40° El marcado o etiquetado del producto envasado debe ser de fácil visualización y de difícil remoción, colocándose informaciones correctas, claras, precisas, ostensibles y en lengua portuguesa, cumpliendo los requisitos previstos en la legislación específica.

Art. 41° La información cualitativa referente al azúcar del Grupo I deberá ser graficado con la palabra "Clase", seguida de la denominación de la clase correspondiente, y con la denominación del tipo correspondiente.

Párrafo único. En el caso del azúcar del Tipo Cristal, cuando el mismo esté en la forma molida o triturada, la información sobre el tipo se graficará con la palabra "Tipo" seguida de la expresión "*Cristal Moído*" o "*Cristal Triturado*".



Art. 42° La información relativa a la Clase y al Tipo del azúcar del Grupo I deberá figurar en caracteres del mismo tamaño, según las dimensiones especificadas para el peso neto en la legislación específica.

CAPÍTULO VIII

DE LAS DISPOSICIONES FINALES

Art. 43° Las dudas surgidas en la aplicación de este Reglamento Técnico serán resueltas por el área técnica competente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento.

Art. 44° Esta Instrucción Normativa entra en vigor transcurridos ciento ochenta días de la fecha de su publicación, concediendo el plazo de un año, después del inicio de su vigencia, para la adecuación de los embalajes a las especificaciones de etiquetado.

Art. 45° Las Clases y los Tipos del Azúcar que tratan los Anexos III y IV de esta Instrucción Normativa serán exigidos a partir del 1 de julio de 2019, en sustitución de las Clases y los Tipos de que se tratan los Anexos I y II de esta Instrucción Normativa.



ANEXO I

Parámetros de Calidad del azúcar del Grupo I

Clases	Tipo	Parámetros			
		Polarizado (°Z mín.)	Humedad (% máx.)	Color ICUMSA (UI Máx.)	Cenizas Conductimétricas (% máx.)
Blanca	Cristal	99,50	0,10	400	0,10
	Refinada Amorfa o Refinada	99,00	0,30	100	0,20
	Refinada Granulada	99,80	0,05	60	0,04
	Glasé	99,00	0,30	150	0,20
Bruta	Morena	96,00	1,20	5,000	0,50
	VHP	99,00	0,25	2,500	0,25
	VVHP	99,49	0,15	1,000	0,15

ANEXO II

Parámetros de Calidad del azúcar del Grupo II

Clases	Tipo	Parámetros				
		Polarizado (°Z mín.)	Humedad (% máx.)	Color ICUMSA (UI Máx.)	Cenizas Conductimétricas (% máx.)	Azúcares Reductores (% m/m máx.)
Blanca	Cristal	99,50	0,10	400	0,10	N/A
	Refinada Amorfa o Refinada	99,00	0,30	100	0,20	N/A
	Refinada Granulada	99,80	0,05	60	0,05	N/A
	Glasé	99,00	0,30	150	0,20	N/A
Bruta	Morena	96,00	1,20	5,000	0,50	N/A
	VHP	99,00	0,25	2,500	0,25	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1,000	0,15	N/A
Líquida	Líquida	N/A	N/A	120	0,30	0,30
	Invertida	N/A	N/A	120	0,30	60 a 90

N/A = No se aplica



Anexo III

Parámetros de Calidad del azúcar del Grupo I (Vigente a partir del 1 de julio de 2019)

Clases	Tipo	Parámetros					
		Polarizado (°Z mín.)	Humedad (% máx.)	Color ICUMSA (UI Máx.)	Cenizas Conducti métricas (% máx.)	Puntos Negros (nº/100g máx.)	Partículas Magnetizables (mg/kg máx.)
Blanca	Cristal	99,50	0,10	400	0,10	20	15
	Refinada Amorfa o Refinada	99,00	0,30	100	0,20	5	5
	Refinada Granulada	99,80	0,05	60	0,04	5	5
	Glasé	99,00	0,30	150	0,20	5	5
Bruta	Morena	96,00	1,20	5,000	0,50	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2,500	0,25	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1,000	0,15	N/A	N/A

N/A = No se aplica

Anexo IV

Parámetros de Calidad del azúcar del Grupo II (Vigente a partir del 1 de julio de 2019)

Clases	Tipo	Parámetros						
		Polarizado (°Z mín.)	Humedad (% máx.)	Color ICUMSA (UI Máx.)	Cenizas Conducti métricas (% máx.)	Puntos Negros (nº/100 g máx.)	Partículas Magneti zables (mg/kg máx.)	Azúcares Reducto res (% m/m máx.)
Blanca	Cristal	99,50	0,10	400	0,10	20	15	N/A
	Refinada Amorfa o Refinada	99,00	0,30	100	0,20	5	5	N/A
	Refinada Granulada	99,80	0,05	60	0,05	5	5	N/A
	Glasé	99,00	0,30	150	0,20	5	5	N/A
Bruta	Morena	96,00	1,20	5,000	0,50	N/A	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2,500	0,25	N/A	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1,000	0,15	N/A	N/A	N/A
Líquida	Líquida	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	0,30
	Invertida	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	60 a90

N/A = No se aplica



RESOLUÇÃO Nº 26, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2017

Propõe ao Presidente da República a alteração do Decreto nº 8.094, de 4 de setembro de 2013, para incluir trechos da EF-170 no âmbito do Programa Nacional de Desestatização - PND.

O CONSELHO DO PROGRAMA DE PARCERIA DE INVESTIMENTOS DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 7º, inciso V, alínea "c", da Lei nº 13.334, de 13 de setembro de 2016, e tendo em vista o disposto no art. 6º, inciso I e § 1º, da Lei nº 9.491, de 9 de setembro de 1997, e

Considerando a necessidade de permitir que a administração pública federal concentre seus esforços nas atividades em que a presença do Estado seja fundamental para a consecução das prioridades nacionais;

Considerando a necessidade de ampliar as oportunidades de investimento e emprego no País e de estimular o desenvolvimento econômico nacional, em especial por meio de ações centradas na ampliação e na melhoria da infraestrutura e dos serviços de logística e transportes;

Considerando os benefícios atrelados à consolidação de novo corredor logístico que viabilize as exportações pelo chamado "Arco Norte", mediante conexão da região Centro-Oeste do País com o Estado do Pará, desembocando no Porto de Miritituba;

Considerando a necessidade de expandir a qualidade da infraestrutura pública e de viabilizar a implementação de projetos de relevo, considerados como prioritários nos termos previstos na legislação vigente, observado o disposto no Decreto nº 8.916, de 25 de novembro de 2016, resolve:

Art. 1º Recomendar, para aprovação do Presidente da República, a alteração do anexo ao Decreto nº 8.094, de 4 de setembro de 2013, para incluir, no âmbito Programa Nacional de Desestatização - PND, a EF-170 MT/PA (Ferrogrão), no trecho compreendido entre Sinop/MT e Miritituba/PA (Distrito do Município de Itaituba/PA), ligando os Estados de Mato Grosso e do Pará.

Art. 2º Recomendar, para aprovação do Presidente da República, que a Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT seja designada como responsável por promover e acompanhar o procedimento licitatório relacionado ao empreendimento ferroviário referido no art. 1º desta Resolução, nos termos do inciso III do art. 25, caput, da Lei nº 10.233, de 5 de junho 2001, combinado com o § 1º do art. 6º da Lei nº 9.491, de 9 de setembro de 1997, em observância às políticas e diretrizes formuladas pelo Ministério dos Transportes, Portos e Aviação Civil.

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

W. MOREIRA FRANCO
Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral
da Presidência da República

ADALBERTO SANTOS DE VASCONCELOS
Secretário Especial do Programa de Parcerias
de Investimentos da Secretaria-Geral
da Presidência da República

RESOLUÇÃO Nº 27, DE 8 DE NOVEMBRO DE 2017

Autoriza a abertura de procedimento licitatório e aprova os instrumentos convocatórios da concessão administrativa relativa à Gestão de Rede de Comunicações Integrada do Comando da Aeronáutica.

O CONSELHO DO PROGRAMA DE PARCERIAS DE INVESTIMENTOS DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 7º, inciso V, alínea "a" da Lei nº 13.334, de 13 de setembro de 2016, e

Considerando a necessidade de permitir que a administração pública federal concentre seus esforços nas atividades em que a presença do Estado seja fundamental para a consecução das prioridades nacionais;

Considerando que o disposto no art. 14, III, da Lei nº 11.079, de 30 de dezembro de 2004, exige que este Conselho autorize a abertura da licitação e aprove seu respectivo edital, quando se tratar de Parceria Público-Privada, resolve:

Art. 1º Autorizar a abertura de procedimento licitatório e aprovar a minuta de edital de parceria público-privada, na modalidade concessão administrativa, da Gestão de Rede de Comunicações Integrada do Comando da Aeronáutica.

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

W. MOREIRA FRANCO
Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral
da Presidência da República

ADALBERTO SANTOS DE VASCONCELOS
Secretário Especial do Programa de Parcerias
de Investimentos da Secretaria-Geral
da Presidência da República

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2017

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, e na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.008108/2013-43 resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Açúcar, 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.

REGULAMENTO TÉCNICO DO AÇÚCAR

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - açúcar: o produto obtido a partir da cana-de-açúcar pertencente às cultivares provenientes da espécie *Saccharum officinarum* L. através de processos adequados; é constituído por cristais, com exceção do açúcar líquido;

II - açúcares redutores: os compostos redutores da cana-de-açúcar e seus produtos, constituídos principalmente por glicose e frutose, que tem a propriedade de reduzir o cobre em solução cúprica (Lícor de Fehling), expresso em porcentagem (%);

III - cinzas condutimétricas: o teor de cinzas em uma amostra determinada pela medida da condutividade elétrica de uma solução aquosa da amostra de concentração conhecida, expressa em porcentagem (%);

IV - clarificação: a operação físico-química destinada a eliminar impurezas solúveis, suspensões grosseiras e colóides do caldo de cana durante o processo de fabricação do açúcar;

V - cor ICUMSA: a cor de uma solução de açúcar em concentrações e pH definidos, cuja absorbância é medida em 420 nm (quatrocentos e vinte nanômetros), expressa em unidades ICUMSA (UI);

VI - 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;

VII - 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;

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 - polarização: a quantidade de sacarose aparente medida por polarimetria, em condições padronizadas, utilizando o peso normal de 26,000 g (vinte e seis gramas) em 100 ml (cem mililitros) de água a 20°C (vinte graus Celsius), e expressa em °Z (grau Zucker);

X - pontos pretos: as partículas visíveis de coloração contrastantes com a dos cristais de açúcar podendo ser provenientes de açúcar caramelizado, açúcar carbonizado, fuligem, fagulhas da queima de cana, fibras da cana ou resíduos de incrustação dos equipamentos, expressas em número de pontos pretos por 100g (cem gramas);

XI - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os 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, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

XII - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, medida por aquecimento a 105°C (cento e cinco graus Celsius), sendo expressa em gramas por 100g (cem gramas) do produto.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

Art. 4º O requisito de identidade do açúcar é definido pela espécie da matéria prima da qual se originou.

Art. 5º Os requisitos de qualidade do açúcar são definidos em função dos parâmetros estabelecidos nos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

Art. 6º O açúcar será classificado em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º O açúcar, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

I - Grupo I: açúcar destinado à alimentação humana através de venda direta ao consumidor final; e

II - Grupo II: açúcar destinado a indústrias alimentícias e outras finalidades de uso.

Art. 7º O açúcar do Grupo I será classificado em Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º O açúcar do Grupo I, de acordo com o processo de obtenção, será classificado em Classes conforme a seguir, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação:

I - branco: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final; e

II - bruto: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final.

§ 2º O açúcar do Grupo I, da Classe Branco, de acordo com o processo de obtenção e com os parâmetros estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos conforme a seguir, e poderá ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado:

I - cristal: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final e podendo ser comercializado na forma moida ou triturada;

II - refinado amorfo ou refinado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final;

III - refinado granulado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, cristalização da calda, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final; e

IV - açúcar de confeitiro: aquele obtido através do processo de peneiramento ou extração do pó do açúcar cristal ou refinado amorfo.

§ 3º O açúcar do Grupo I, da Classe Bruto, de acordo com o processo de obtenção e com os parâmetros estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos conforme a seguir, e poderá ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado:

I - demerara: o açúcar bruto, cuja polarização é maior que 96,0 °Z (noventa e seis graus Zucker);

II - VHP ou Very High Polarization: o açúcar bruto cuja polarização é maior que 99,0 °Z (noventa e nove graus Zucker); e

III - VVHP ou Very Very High Polarization: o açúcar bruto cuja polarização é maior que 99,49 °Z (noventa e nove vírgula quarenta e nove graus Zucker).

Art. 8º O açúcar do Grupo II será classificado em Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

§ 1º O açúcar do Grupo II, de acordo com o processo de obtenção e seu estado físico será classificado em classes conforme a seguir, cabendo ao responsável pelo produto prestar essa informação:

I - branco: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final;

II - bruto: aquele obtido por fabricação direta nas usinas através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem do produto final; e

III - líquido: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar cristal ou refinado e purificação da calda, podendo sofrer inversão da calda.

§ 2º O açúcar do Grupo II, da Classe Branco, de acordo com o processo de obtenção e com os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos conforme a seguir, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado:

I - cristal: aquele obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem, resfriamento e peneiramento do produto final;

II - refinado granulado: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, cristalização da calda, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final;

III - refinado amorfo: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final; e

IV - açúcar de confeitiro: aquele obtido através do processo de peneiramento ou extração do pó do açúcar cristal ou refinado amorfo.

§ 3º O açúcar do Grupo II, da Classe Bruto, de acordo com o processo de obtenção e com os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos conforme a seguir, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado:

I - demerara: o açúcar bruto, cuja polarização é maior que 96,0 °Z (noventa e seis graus Zucker);

II - VHP ou Very High Polarization: o açúcar bruto cuja polarização é maior que 99,0 °Z (noventa e nove graus Zucker); e

III - VVHP ou Very Very High Polarization: o açúcar bruto cuja polarização é maior que 99,49 °Z (noventa e nove vírgula quarenta e nove graus Zucker).

§ 4º O açúcar do Grupo II, da Classe Líquido, de acordo com o processo de obtenção e com os parâmetros estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa, será classificado em Tipos conforme a seguir, podendo ainda ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado.

I - líquido: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar cristal ou refinado e purificação da calda; e

II - líquido invertido: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar cristal ou refinado, purificação e inversão da calda.

Art. 9º Será considerado como Fora de Tipo o açúcar que não atender um ou mais parâmetros que define cada Tipo previsto nos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. O açúcar considerado como Fora de Tipo poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Tipo, cumprindo com as exigências relativas à marcação e rotulagem.

Art. 10. Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o açúcar que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração ou fermentação, alta umidade, presença de insetos ou detritos de animais e matéria terrosa acima do permitido em legislação específica; ou

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

Art. 11. Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o açúcar importado que apresentar as situações constantes do Art. 10 desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 12. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação, 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. 13. 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. 14. 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. 15. 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 IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 16. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização 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. 17. 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. 18. 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. 19. Na classificação do açúcar importado 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. 20. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

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 equipamentos de movimentação

Art. 21. A amostragem em equipamentos de movimentação nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500 g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e totalizando-se, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) da carga a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal;

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 22. A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 23. A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
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

I - antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - o número de sacos ou fardos a constituírem cada sub lote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o inciso IV deste artigo.

Art. 24. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este se apresenta homogêneo quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) que será destinada à classificação.

Art. 25. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, destinadas à classificação.

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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

Art. 27. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 28. 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. 29. A amostragem do açúcar oriundo 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. 30. Na classificação do açúcar pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 31. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do açúcar por amostra, deve ser observado o que segue:

I - previamente à homogeneização da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), verificar cuidadosamente, se na amostra 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. 10 desta Instrução Normativa;

II - estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório uma via de no mínimo, 1 kg (um quilograma) para as análises previstas nos Anexos I e II 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 em tipos observando os Anexos I e II desta Instrução Normativa;

V - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como Fora de Tipo ou 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. 32. A classificação do açúcar poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.



CAPÍTULO VI
DO MODO DE APRESENTAÇÃO
Art. 33. O açúcar poderá apresentar-se embalado ou a granel.
Art. 34. As embalagens utilizadas no acondicionamento do açúcar deverão ser de materiais apropriados.
Art. 35. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do açúcar devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII
DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM
Art. 36. As especificações de qualidade do açúcar referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.
Art. 37. No caso do açúcar do Grupo I embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:
§ 1º Relativas à classificação do produto:
I - classe; e
II - tipo;
§ 2º Relativas ao produto e ao seu responsável:
I - denominação de venda do produto que será constituída da palavra "açúcar" seguida da marca comercial, se houver;
II - identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
III - 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.

Art. 38. No caso do açúcar a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as informações relativas à classe e ao tipo do produto.
Art. 39. A marcação ou rotulagem do açúcar importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no § 1º e nos incisos I e II do § 2º, do art. 37, 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. 40. 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. 41. A informação qualitativa referente ao açúcar do Grupo I deverá ser grafada com a palavra "Classe", seguida da denominação da classe correspondente, e com a denominação do Tipo correspondente.

Parágrafo único. No caso do açúcar do Tipo Cristal, quando o mesmo estiver na forma moída ou triturada, a informação quanto ao tipo deverá ser grafada com a palavra "Tipo" seguida da expressão "Cristal Moído" ou "Cristal Triturado".
Art. 42. As informações relativas à classe e ao tipo do açúcar do Grupo I deverá ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Art. 43. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Art. 44. Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos cento e oitenta dias da data de sua publicação, concedendo o prazo de um ano, após o início de sua vigência, para a adequação das embalagens às especificações de rotulagem.
Art. 45. As Classes e os Tipos do Açúcar que tratam os Anexos III e IV desta Instrução Normativa serão exigidos a partir de 1º de julho de 2019, em substituição às Classes e aos Tipos de que tratam os Anexos I e II desta Instrução Normativa.

EUMAR ROBERTO NOVACKI

ANEXO I

Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo I

Classes	Tipos	Parâmetros			
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Condutimétricas (%)
Branco	Cristal	99,5	0,10	400	0,10
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,04
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5.000	0,50
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15

N/A = não se aplica

ANEXO II

Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo II

Classes	Tipos	Parâmetros				
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (%)	Açúcares Redutores (% m/m máx.)
Branco	Cristal	99,50	0,10	400	0,10	N/A
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	N/A
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	N/A
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,05	N/A

Bruto	Demerara	96,00	1,20	5000	0,50	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A
Líquido	Líquido	N/A	N/A	120	0,30	0,30
	Invertido	N/A	N/A	120	0,30	60 a 90

N/A = não se aplica

ANEXO III

Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo I (Vigente a partir de 1º de julho de 2019)

Classes	Tipos	Parâmetros					
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (%)	Pontos Pretos (nº/100g máx.)	Partículas Magnetizáveis (mg/Kg máx.)
Branco	Cristal	99,5	0,10	400	0,10	20	15
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	5	5
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,04	5	5
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	5	5
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5.000	0,50	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A	N/A

N/A = não se aplica

ANEXO IV

Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo II (Vigente a partir de 1º de julho de 2019)

Classes	Tipos	Parâmetros						
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (%)	Pontos Pretos (nº/100g máx.)	Partículas Magnetizáveis (mg/Kg máx.)	Açúcares Redutores (% m/m máx.)
Branco	Cristal	99,50	0,10	400	0,10	20	15	N/A
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	5	5	N/A
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	5	5	N/A
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,05	5	5	N/A
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5000	0,50	N/A	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A	N/A	N/A
Líquido	Líquido	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	0,30
	Invertido	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	60 a 90

N/A = não se aplica

SECRETARIA EXECUTIVA

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PORTARIA Nº 316, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2017

O SUPERINTENDENTE FEDERAL SUBSTITUTO, DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso da competência que lhe foi delegada pelo art. 44, do Regimento Interno das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprovado pela Portaria Ministerial nº 428, de 09/06/2010, tendo em vista o disposto no art. 8º da Instrução Normativa SDA nº 36, de 24 de novembro de 2009, na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002 e o que consta no Processo nº 21042.002617/2015-38, resolve:

- Art. 1º Credenciar MONSANTO DO BRASIL LTDA., CNPJ nº 64.858.525/0121-51, localizada na Rodovia RS 142, Km 13, S/N, no município de Não-Me-Toque/RS para, na qualidade de entidade privada de pesquisa, realizar pesquisa e experimentação com agrotóxicos e afins nas áreas de ENTOMOLOGIA, FITOPATOLOGIA e PLANTAS DANINHAS, objetivando a emissão de laudos de eficiência e praticabilidade agrônômica, de fitotoxicidade e de resíduos para fins de registro.
- Art. 2º O Credenciamento de que trata esta Portaria terá validade indeterminada.
- Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
- Art. 4º Fica revogada a Portaria SDA nº 37, de 7 de fevereiro de 2006.

BERNARDO TODESCHINI