



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

**OCEX Sao Paulo/BSB**

## **NOTA INFORMATIVA N° 13/2017/OCEX SP/Brasília**

### **MAPA aprueba Reglamento Técnico de la papa**

El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento – MAPA de Brasil, mediante Instrucción Normativa N° 27/2017, ha aprobado el Reglamento Técnico de la papa, que define el padrón 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.

La referida norma también aplica a las importaciones de este tubérculo, siendo el Perú uno de los países exportadores de este producto, es necesario que los exportadores de papa tomen en consideración estas exigencias al momento de realizar envíos de este producto al Brasil.

Los productos que cuentan con estos reglamentos técnicos deben obligatoriamente ser clasificados antes de su internación al territorio brasileiro, por lo que es importante garantizar que los envíos cumplan estos requisitos de identidad y calidad a fin de evitar posibles rechazos.

La norma entra en vigor después de transcurridos 120 días de su publicación.

En anexo: Instrucción Normativa N° 27/2017 MAPA (18.JUL.2017)

Brasília, 2017 Julio 18



**Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento**

**GABINETE DEL MINISTRO**

**Instrucción Normativa N° 27, de 17 de julio de 2017**

EL MINISTRO 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 la Ordenanza N° 381, de 28 de mayo de 2009, y lo que consta en el Proceso 21000.002268/2015-41, resuelve:

**Art. 1.** Queda establecido el Reglamento Técnico de la papa, definiendo su patrón oficial de clasificación, con los requisitos de identidad y calidad, el muestreo, el modo de presentación y el marcado o etiquetado, en los aspectos referentes a la clasificación del producto.

**REGLAMENTO TÉCNICO DE LA PAPA**

**CAPITULO I**

**DE LAS DISPOSICIONES PRELIMINARES**

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

- I. papa: los tubérculos pertenecientes a la especie *Solanum tuberosum* L.;
- II. papa cepillada: aquella sometida a un proceso mecánico de limpieza en seco, donde el exceso de suelo y suciedad es removido;
- III. papa lavada: aquella sometida a un proceso de limpieza con uso de agua; y
- IV. defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el tubérculo compromete la apariencia, la conservación y la calidad del producto, restringiendo o inviabilizando el uso del mismo. Son las podredumbres, los verdes y otros defectos graves.
  - a) podredumbre: los defectos que comprometen la parte interna o externa del tubérculo, caracterizados por un proceso de descomposición, desintegración, fermentación, deformación o arrugamiento de la cáscara, provocando coloración crema a parda u oscura en los bordes del área afectada;
  - b) verde: alteración en el color característico del tubérculo, visible a simple vista, variando del color verde o morado, alcanzando 3 mm (tres milímetros) o más de profundidad, o más del 5% (cinco por ciento) del área total del tubérculo;
  - c) otros defectos graves: daños externos o internos de cualquier naturaleza, que deterioran y deprecian el tubérculo:
    - 1) daños externos: aquellos causados por agentes bióticos o daños mecánicos que alcanzan 3 mm (tres milímetros) o más de profundidad comprometiendo 5% (cinco por ciento) o más del área del tubérculo, o que alcancen menos de 3 mm (tres milímetros) de profundidad y comprometan el 10% (diez por ciento) o más del área superficial del tubérculo, o la ocurrencia de brotación;
    - y
    - 2) daños internos: cavidades o manchas oscuras que ocurren internamente en el tubérculo, de forma irregular y aspecto blando, variando del gris al negro y chocolate.



- V. defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el tubérculo, no restringen o inviabilizan la utilización del mismo:
  - a. daños que alcancen 3 mm (tres milímetros) o más de profundidad comprometiendo menos del 5% (cinco por ciento) del área superficial del tubérculo;
  - b. daños que alcancen menos de 3 mm (tres milímetros) de profundidad comprometiendo menos del 10% (diez por ciento) del área superficial del tubérculo;
  - c. deformaciones caracterizadas por la alteración en la forma típica del tubérculo en el cultivar como curvaturas, protuberancias o puntas irregulares;
  - d. verdeo caracterizado por una mancha que alcanza menos de 3 mm de profundidad, comprometiendo menos de 5% (cinco por ciento) del área superficial del tubérculo;
  - e. lenticelosis caracterizada por la presencia de lenticelas expandidas de color blanquecino u oscuro con incidencia de, por lo menos de 30 (treinta) lenticelas mayores que 4 mm<sup>2</sup> (cuatro milímetros cuadrados) de área;
- VI. documento de clasificación: el certificado, la planilla, el romaneo u otro documento, debidamente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento, que comprueba la realización de la clasificación vegetal;
- VII. informe de clasificación: documento que contiene los resultados referentes a los análisis del producto y que servirá de base para la emisión del documento de clasificación;
- VIII. traspaso: procedimiento de selección o separación de los productos que no atiendan a determinadas características de identidad o calidad, buscando la adecuación del lote a los requisitos exigidos;
- IX. 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 considerados aquellos cuyo valor se encuentra dentro de los límites máximos previstos.

## CAPÍTULO II

### DE LA CLASIFICACIÓN Y TOLERANCIAS

**Art. 3.** La clasificación de la papa es establecida en función de sus requisitos de identidad y calidad.

**Art. 4.** El requisito de identidad de la papa es definida por la propia especie del producto.

**Art. 5.** Los requisitos de calidad de la papa son definidos en función del mayor diámetro transversal de los tubérculos y de los límites máximos de tolerancias establecidos en el Anexo IV de esta Instrucción Normativa.

**Art. 6.** La papa se clasificará en calibres y categorías.

§ 1º La papa, en función del mayor diámetro transversal de los tubérculos, se clasificará en los calibres que figuran en el Anexo I de esta Instrucción Normativa, observando lo siguiente:

I - En un mismo lote se admite hasta un 10% de mezcla de tubérculos de otros calibres, siempre que sea inmediatamente inferior o superior al predominante;

II - El lote de papa que no alcanza el 90% (noventa por ciento) de tubérculos del mismo calibre será considerado en el Calibre Mezclado; y

III - El lote de papa considerado del calibre mezclado podrá ser comercializado como se presenta, siempre que sea identificado como tal o sea traspasado para ser catalogado en un calibre.



§ 2º La papa será clasificada en categorías de acuerdo con los límites máximos de tolerancias establecidas en el Anexo de esta Instrucción Normativa, pudiendo aún ser catalogada como Fuera de Categoría o Desclasificado.

I- El lote de papa catalogado como Fuera de Categoría podrá ser comercializado como se presenta, siempre que sea identificado como Fuera de Categoría, cumpliendo con las exigencias relativas al marcado o etiquetado, o ser traspasado para ser catalogado en una categoría; y

II - el lote de papa catalogado como Desclasificado no podrá ser comercializado como se presenta.

**Art. 7.** Para la papa comercializada, a granel, al por menor, deberá cumplir apenas los siguientes requisitos, máximo del 1% (uno por ciento) de los tubérculos con podredumbre y un máximo del 5% (cinco por ciento) de verdes.

§ 1º El lote de papa que no atienda a las tolerancias establecidas en este artículo no podrá ser comercializado como se presenta, debiendo ser traspasado para ser considerado en los respectivos porcentajes de tolerancia.

§ 2º El traspaso del lote de papa comercializada a granel, en el comercio al por menor, para atender a los requisitos establecidos en éste artículo será responsabilidad del titular del producto.

**Art. 8.** Será desclasificado y considerado inapropiado para el consumo humano, con la comercialización prohibida, el lote de papa que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación:

I - mal estado de conservación, incluyendo aspecto generalizado de pudrición y deterioro;

II - ocurrencia de defectos en límites superiores a los establecidos para Fuera de Categoría en el anexo de esta Instrucción Normativa; y

III - olor extraño, impropio al producto, que inviabilice su utilización para el consumo humano.

**Art. 9.** Será igualmente desclasificado y considerado impropio para el consumo humano el lote de papa importado que presente las situaciones descritas en el artículo 8º de esta Instrucción Normativa, siendo prohibida su entrada en el país.

**Art. 10.** 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 las Buenas Prácticas, de acuerdo con la legislación específica, independientemente del resultado de la clasificación del producto.

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

**Art. 11.** En el caso de constatación de producto desclasificado, la entidad acreditada deberá emitir el correspondiente Documento de Clasificación desclasificando el producto y comunicar el hecho al Sector Técnico competente de la Superintendencia Federal de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento - SFA, de la Unidad de la Federación, donde el producto se encuentra, para las providencias del caso.

**Art. 12.** Corresponde a la SFA de la Unidad de la Federación adoptar las medidas necesarias para el producto desclasificado, pudiendo para eso articularse, en lo que corresponda, con otros órganos o entidades públicas o privadas.



**Art. 13.** En el caso específico de la utilización del producto desclasificado para otros fines distintos del 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 correspondientes a la operación, ser el depositario, cuando sea necesario.

### **CAPÍTULO III**

#### **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS GENERALES**

**Art. 14.** La papa podrá ser lavada o cepillada, debiendo presentarse limpia, fisiológicamente desarrollada y sana, observando los límites de tolerancia de defectos previstos en el Anexo de esta Instrucción Normativa.

**Art. 15.** En función de sus características varietales, la papa puede tener una o más aptitudes culinarias definidas a continuación: fritura, cocción, horneado o amasado.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DEL MUESTREO**

**Art. 16.** Las muestras colectadas, que servirán de base para la realización de la clasificación, deberán contener los datos necesarios para identificación del interesado en la clasificación del producto, así como la Información relativa a la identificación del lote o del volumen del producto del cual se originaron.

**Art. 17.** Corresponde al propietario, titular, poseedor o transportista propiciar la identificación y la movilización del producto, independientemente de la forma en que se encuentra, 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 la colectó, mediante la presentación del documento comprobatorio correspondiente.

**Art. 19.** En la clasificación de la papa importada y en la clasificación de fiscalización, el poseedor de 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 fiscalizadora.

**Art. 20.** El muestreo de la papa embalada deberá ajustarse a lo dispuesto en el Anexo II.

Párrafo único. Los envases deben ser retirados al aleatoriamente, en diferentes puntos del lote, de forma que se mantenga la representatividad del mismo, formándose una muestra de trabajo con al menos 100 (cien) tubérculos:

I - cuando el total de los envases muestreados no contengan 100 (cien) tubérculos, el muestreo debe ser complementado, retirándose los envases del mismo lote, también al azar, hasta alcanzar, como mínimo, los 100 (cien) tubérculos; y

II - cuando el total de los envases que componen el lote no contenga 100 (cien) tubérculos, la muestra será el propio lote.



**Art. 21.** El muestreo de la papa a granel deberá obedecer a lo dispuesto en el Anexo III.

Párrafo único. Las muestras deben ser retiradas al azar, en diferentes puntos del lote, de forma que se mantenga la representatividad del mismo, posibilitando la obtención de una muestra de trabajo con al menos 100 (cien) tubérculos:

I- cuando el total de tubérculos muestreados sea inferior a 100 (cien), el muestreo debe ser complementado, retirándose producto del mismo lote, también al azar, hasta alcanzar, como mínimo, los 100 (Cien) tubérculos;

II - en el caso de que el lote sea inferior a 100 (cien) tubérculos, la muestra será el propio lote; y

III - en el caso de que la cantidad de papa muestreada sea superior a 100 (cien) tubérculos, la muestra deberá reducirse al azar hasta obtener 100 (cien) tubérculos.

**Art. 22.** La muestra para clasificación extraída conforme a los procedimientos descritos anteriormente deberá ser acondicionada, sellada e identificada.

Párrafo único. De haber objeción del resultado, mediante la solicitud de arbitraje, se procederá a un nuevo muestreo.

**Art. 23.** Cuando la muestra fuera colectada y enviada por el interesado, se deben observar los mismos criterios y procedimientos de muestreo previstos en este Reglamento Técnico.

**Art. 24.** La cantidad restante del proceso de muestreo se volverá a colocar en el lote o se devolverá al interesado en el producto.

**Art. 25.** El clasificador, la empresa o entidad acreditada o el órgano de fiscalización no están obligados a recomponer o resarcir el producto muestreado, que por casualidad se haya dañado o que haya disminuido su cantidad por la realización del muestreo y de la clasificación.

**Art. 26.** El muestreo de la papa procedente de importación, para los fines de clasificación, con el objeto de entrada al país, podrá ser realizado de acuerdo con lo previsto en el Manual de Procedimientos Operaciones del Sistema de Vigilancia Agropecuaria Internacional - VIGIAGRO.

**Art. 27.** En la clasificación de la papa por el Flujo Operacional, el método de muestreo debe estar debidamente descrito y documentado.

## **CAPÍTULO V**

### **DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES O GUIA PARA CLASIFICACIÓN**

**Art. 28.** En los procedimientos operacionales o guía para la clasificación de la papa cepillada o lavada, debe observarse lo siguiente:

- I. homogenizar la muestra recolectada;
- II. retirar al azar 100 (cien) tubérculos, que se constituirá en la muestra de trabajo;
- III. retirar también al azar de la muestra de trabajo, como mínimo 25 (veinticinco) tubérculos, para la determinación del calibre:
  - a) medir el mayor diámetro transversal y definir el calibre de cada uno de los tubérculos;
  - b) anotar en el informe de clasificación la cantidad y definir el porcentaje de tubérculos de cada uno de los calibres verificados; y
  - c) definir el calibre del lote y anotar en el informe de clasificación.
- IV. reconstituir la muestra de trabajo de 100 (cien) tubérculos;
- V. en el caso de papa cepillada, cuando sea necesario, proceder al lavado de los tubérculos para la identificación de los defectos.
- VI. cortar al menos el 5% de los tubérculos de la muestra de para identificar defectos internos.



- VII. identificar y cuantificar los tubérculos con defectos graves:
  - a) Anotar en el informe de clasificación el número y el porcentaje de tubérculos con pudriciones y verdes;
  - b) Sumar los tubérculos con daños externos a los tubérculos con daños internos, calcular el porcentaje y anotar en el informe; y
  - c) definir la categoría y anotar en el informe.
- VIII. identificar y cuantificar los tubérculos con defectos leves:
  - a) los tubérculos con daños internos deberán cortarse para determinar la profundidad del daño;
  - b) identificar, agrupar y cuantificar los defectos, determinar porcentaje, considerando la muestra de trabajo de 100 tubérculos, y anotar en el informe de clasificación; y
  - c) definir la categoría y anotar en el informe.
- IX. en caso la papa presente más de un defecto prevalecerá el defecto más grave para efecto de identificación, teniendo en cuenta la siguiente escala de gravedad, en orden decreciente: podredumbre, verde, otros defectos graves y defectos leves;
- X. catalogar en la categoría de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo de esta Instrucción Normativa y anotar en el informe de clasificación;
- XI. hacer constar, en el informe y en el Documento de Clasificación, los motivos que llevaron al producto a ser considerado como Fuera de Categoría o Desclasificado, según sea el caso;
- XII. hacer constar, en el informe y en el Documento de Clasificación, el porcentaje de cada uno de los calibres que componen el calibre mezclado;
- XIII. hacer constar, en el informe y en el Documento de Clasificación, la información del cultivar de papa, y si la misma es lavada o cepillada, sobre la base de la información del solicitante de la clasificación o del responsable del producto; y
- XIV. concluir el llenado del informe y posteriormente del Documento de Clasificación.

**Art. 29.** La clasificación de la papa podrá ser realizada por el Flujo Operacional de la propia empresa y la acreditación en esta modalidad, será aprobada cuando sea convalidado por una de las dos formas siguientes:

- I - contratación de entidad acreditada por el MAPA para servicios de clasificación de la papa; y
- II - utilización de puesto de servicio de la propia empresa, siempre que disponga de los equipos necesarios y de clasificador legalmente habilitado y registrado en el MAPA para la clasificación de papa.

Párrafo único. Al final del Flujo Operacional el producto debe estar clasificado de acuerdo con el estándar establecido por ésta Instrucción Normativa.

## **CAPITULO VI**

### **DEL MODO DE PRESENTACION**

**Art. 30.** La papa podrá presentarse, embalada o a granel.

**Art. 31.** Los envases utilizados en el acondicionamiento de la papa deberán ser de materiales apropiados.

**Art. 32.** Las especificaciones en cuanto al material, la confección y a la capacidad de los envases utilizados en el envasado de la papa deben estar de acuerdo con la legislación específica.

**Art. 33.** No se admitirá el acondicionamiento de papa perteneciente a diferentes lotes dentro de un mismo envase.

**CAPÍTULO VII****DEL MERCADO O ETIQUETADO**

**Art. 34.** Las especificaciones de calidad de la papa referentes al mercado o etiquetado deben estar en consonancia con el correspondiente Documento de Clasificación.

**Art. 35.** En el caso de papa envasada para venta directa a la alimentación humana, el mercado o etiquetado, una vez observada legislación específica, deberá contener, como mínimo, la siguiente información:

§ 1º Relativas a la clasificación del producto:

I - calibre; y

II - categoría.

§ 2º Relativas al producto y a su responsable:

I - denominación de venta del producto, constituida por la palabra "papa", seguida de la marca comercial del producto, cuando haya;

II - identificación del cultivar de papa, que será de responsabilidad del embalador o del detentor;

III - identificación del lote, que será de responsabilidad del embalador; y

IV - nombre empresarial, el registro en el Catastro Nacional de Persona Jurídica (CNPJ) o en el Catastro de Persona Física (CPF) y la dirección de la empresa embaladora o del responsable del producto.

**Art. 36.** Está facultado en cualquier forma de presentación del producto, informar la aptitud culinaria de la papa.

Párrafo único. La información relativa a la aptitud culinaria debe ser grabada por extenso, precedida de la expresión "Apta para:".

**Art. 37.** En el caso de papa a granel destinada directamente a la alimentación humana, las informaciones previstas en el art. 35 de este Reglamento Técnico deberán figurar en el documento que acompaña al producto.

Párrafo único. La papa a granel comercializada al por menor deberá ser identificada y la información colocada en un lugar destacado, conteniendo, como mínimo, la palabra papa seguida del cultivar y el origen del producto.

**Art. 38.** En el caso de la papa importada, envasada y destinada directamente a la alimentación humana, además de las exigencias contenidas en el Art. 35 de este Reglamento Técnico, deberán constar además las siguientes informaciones:

I - país de origen; y

II - nombre empresarial, dirección y CNPJ o CPF del importador.

**Art. 39.** El mercado o etiquetado debe ser de fácil visualización y de difícil remoción, asegurando informaciones correctas, claras, precisas, ostensibles y en lengua portuguesa, cumpliendo con las exigencias previstas en legislación específica.

**Art. 40.** La información relativa al calibre deben ser graficadas precedidas de la palabra "calibre", seguida del número arábigo correspondiente, con la mención entre paréntesis de la palabra Florón, Especial, Primera o Segunda según sea el caso; o además, "calibre mezclado", cuando sea el caso.



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

## Documento Traducido

OCEX Sao Paulo

**Art. 41.** La información relativa a la categoría debe ser grabada precedida de la palabra "categoría", seguida de la palabra Extra o de los números romanos I y II, según el caso, pudiendo la palabra "categoría" ser abreviada para "Cat."; o, además, "fuera de categoría", cuando sea el caso.

**Art. 42.** La información relativa a calibre y a categoría se debe grabar en caracteres del mismo tamaño, según las dimensiones especificadas para el peso neto en legislación específica.

**Art. 43.** No será admitida en el mercado o etiquetado, el uso de términos o expresiones que induzcan al consumidor a error en cuanto a la calidad del producto vegetal.

### CAPÍTULO VIII

#### DE LAS DISPOSICIONES FINALES

**Art. 44.** Con el objetivo de uniformizar los criterios de clasificación, se podrá elaborar un referente fotográfico, identificando y caracterizando los parámetros que servirán de base para la clasificación de la papa.

**Art. 45.** Las dudas surgidas en la aplicación de este Reglamento Técnico serán resueltas por el área técnica competente del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento.

**Art. 46.** Esta Instrucción Normativa entra en vigor transcurridos 120 (ciento veinte) días de la fecha de su publicación.

**Art. 47.** Queda revocada la Ordenanza N° 69, de 21 de febrero de 1995

Eumar Roberto Novacki

## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### GABINETE DO MINISTRO

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO 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, na Portaria nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.002268/2015-41, resolve:

Art. 1º Fica estabelecido o Regulamento Técnico da Batata, 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 DA BATATA

##### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico considera-se:  
I - batata: os tubérculos pertencentes à espécie *Solanum tuberosum* L.;

II - batata escovada: aquela submetida a um processo mecânico de limpeza a seco, onde o excesso de solo e sujidades é removido;

III - batata lavada: aquela submetida a um processo de limpeza com uso de água; e

IV - defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o tubérculo comprometa a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo ou inviabilizando o uso do mesmo. São as podridões, os verdes e outros defeitos graves.

a) podridões: os defeitos que comprometem a parte interna ou externa do tubérculo, caracterizados por processo de decomposição, desintegração, fermentação, deformação ou enrugamento da casca, provocando coloração creme a parda ou escura nas bordas da área afetada;

b) verde: alteração na cor característica do tubérculo, visíveis a olho nu, variando da cor verde ou arroxeada, alcançando 3 mm (três milímetros) ou mais de profundidade, ou mais do que 5% (cinco por cento) da área total do tubérculo;

c) outros defeitos graves: danos externos ou internos de qualquer natureza, que deterioram e depreciam o tubérculo;

1) danos externos: aqueles causados por agentes bióticos ou danos mecânicos que atingem 3mm (três milímetros) ou mais de profundidade comprometendo 5% (cinco por cento) ou mais da área do tubérculo, ou que atinjam menos do que 3mm (três milímetros) de profundidade e comprometam 10% (dez por cento) ou mais da área superficial do tubérculo, ou ocorrência de brotação; e

2) danos internos: cavidades ou manchas escuras que ocorrem internamente no tubérculo, de formato irregular e aspecto mole, variando do cinza ao negro e chocolate.

V - defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre o tubérculo, não restringem ou inviabilizam a utilização do mesmo:

a) danos que atinjam 3 mm (três milímetros) ou mais de profundidade comprometendo menos de que 5% (cinco por cento) da área superficial do tubérculo;

b) danos que atinjam menos que 3 mm (três milímetros) de profundidade comprometendo menos de 10% (dez por cento) da área superficial do tubérculo;

c) deformações caracterizadas pela alteração no formato típico do tubérculo da cultivar como curvaturas, protuberâncias ou pontas desuniformes;

d) esverdeamento caracterizado por mancha que atinja menos de 3mm (três milímetros) de profundidade, comprometendo menos de 5% (cinco por cento) da área superficial do tubérculo; e

e) lenticelose caracterizada pela presença de lenticelas expandidas de cor esbranquiçada ou escura com incidência de, pelo menos, 30 (trinta) lenticelas maiores que 4mm<sup>2</sup> (quatro milímetros quadrados) de área;

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

IX - 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.

##### CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

Art. 4º O requisito de identidade da batata é definido pela própria espécie do produto.

Art. 5º Os requisitos de qualidade da batata são definidos em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos e dos limites máximos de tolerâncias estabelecidos no Anexo IV desta Instrução Normativa.

Art. 6º A batata será classificada em calibres e categorias.  
§ 1º A batata, em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos, será classificada nos calibres constantes do Anexo I desta Instrução Normativa, observando o que segue:

I - Em um mesmo lote admite-se até 10% de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante;

II - O lote de batata que não atingir 90% (noventa por cento) de tubérculos de mesmo calibre será enquadrado no Calibre Misturado; e

III - O lote de batata considerado do calibre misturado poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como tal ou ser rebeneficiado para enquadramento em calibre.

§ 2º A batata será classificada em categorias de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Categoria ou Desclassificada:

I - o lote de batata enquadrado como Fora de Categoria poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em categoria; e

II - o lote de batata enquadrado como Desclassificado não poderá ser comercializado como se apresenta.

Art. 7º Para a batata comercializada, a granel, no varejo, deverão ser observados apenas os seguintes requisitos, máximo de 1% (um por cento) dos tubérculos com podridões e máximo 5% (cinco por cento) de verdes.

§ 1º O lote de batata que não atender as tolerâncias estabelecidas no caput deste artigo não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser repassado para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerâncias.

§ 2º O repasse do lote de batata comercializada a granel, no varejo, visando atender os requisitos estabelecidos no caput deste artigo será de responsabilidade do detentor do produto.

Art. 8º Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o lote de batata que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de podridão e deterioração;

II - ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; e

III - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

Art. 9º Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o lote de batata importado que apresentar as situações constantes do Art. 8º desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 10. 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 acordo com 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. 11. 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, para as providências cabíveis.

Art. 12. 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 públicas ou privadas.

Art. 13. 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 preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

##### CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 14. A batata poderá ser lavada ou escovada, devendo se apresentar limpa, fisiologicamente desenvolvida e sã, observados os limites de tolerâncias de defeitos previstos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 15. Em função de suas características varietais, a batata poderá ter uma ou mais aptidões culinárias, a seguir definidas: fritura, cozimento, assar ou massa.

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

Art. 20. A amostragem da batata embalada deverá obedecer ao disposto no Anexo II.

Parágrafo único. As embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos; e

II - quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote.

Art. 21. A amostragem da batata a granel deverá obedecer ao disposto no Anexo III.

Parágrafo único. As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, possibilitando a obtenção de uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - quando o total de tubérculos amostrados for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada, retirando-se produto do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos;

II - no caso de o lote ser inferior a 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso da quantidade de batata amostrada ser superior a 100 (cem) tubérculos, a amostra deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) tubérculos.

Art. 22. A amostra para classificação extraída conforme os procedimentos descritos anteriormente deverá ser acondicionada, lacrada e identificada.

Parágrafo único. Havendo contestação do resultado, mediante solicitação de arbitragem, deverá ser feita uma nova amostragem.

Art. 23. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 24. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 25. O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou resarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 26. A amostragem da batata oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o previsto no Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

Art. 27. Na classificação da batata pelo Fluxo Operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

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

Art. 28. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para a classificação da batata escovada ou lavada, deve ser observado o que se segue:

I - homogeneizar a amostra coletada;

II - retirar ao acaso 100 (cem) tubérculos, que se constituirá na amostra de trabalho;

III - retirar também ao acaso da amostra de trabalho, no mínimo 25 (vinte e cinco) tubérculos, para determinação do calibre:

a) medir o maior diâmetro transversal e definir o calibre de cada um dos tubérculos;

b) anotar no laudo de classificação a quantidade e definir o percentual de tubérculos de cada um dos calibres verificados; e

c) definir o calibre do lote e anotar no laudo de classificação.

IV - reconstituir a amostra de trabalho de 100 (cem) tubérculos;

V - no caso da batata escovada, quando necessário, proceder a lavagem dos tubérculos para a identificação dos defeitos.

VI - cortar no mínimo 5% dos tubérculos da amostra de trabalho para identificação dos defeitos internos.

VII - identificar e quantificar os tubérculos com defeitos graves:

a) anotar no laudo de classificação o número e o percentual de tubérculos com podridões e verdes;

b) somar os tubérculos com danos externos aos tubérculos com danos internos, calcular o percentual e anotar no laudo; e

c) definir a categoria e anotar no laudo.

VIII - identificar e quantificar os tubérculos com defeitos leves:

a) os tubérculos com danos internos deverão ser cortados para determinar a profundidade do dano;

b) identificar, agrupar e quantificar os defeitos, determinar o percentual, considerando a amostra de trabalho de 100 tubérculos, e anotar no laudo de classificação; e

c) definir a categoria e anotar no laudo.

IX - caso a batata apresente mais de um defeito prevalecerá o defeito mais grave para efeito de identificação, considerando-se a seguinte escala de gravidade, em ordem decrescente: podridão, verde, outros defeitos graves e defeitos leves;

X - fazer o enquadramento em categoria de acordo com o disposto no Anexo desta Instrução Normativa e anotar no laudo de classificação;

XI - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Categoria ou Desclassificado, conforme o caso;

XII - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, o percentual de cada um dos calibres que compõe o calibre misturado;

XIII - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, a informação da cultivar da batata, e se a mesma é lavada ou escovada, com base na informação do solicitante da classificação ou do responsável pelo produto; e

XIV - concluir o preenchimento do laudo e posteriormente do Documento de Classificação.

Art. 29. A classificação da batata poderá ser realizada pelo Fluxo Operacional da própria empresa e o credenciamento nesta modalidade, será deferido quando convalidado por uma das duas formas a seguir:

I - contratação de entidade credenciada pelo MAPA para prestação de serviços de classificação da batata; e

II - utilização de posto de serviço da própria empresa, desde que disponha dos equipamentos necessários e de classificador legalmente habilitado e registrado no MAPA para a classificação da batata.

Parágrafo único. Ao final do Fluxo Operacional o produto deve estar classificado de acordo com o padrão estabelecido por esta Instrução Normativa.



CAPÍTULO VI  
DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 30. A batata poderá se apresentar, embalada ou a granel.

Art. 31. As embalagens utilizadas no acondicionamento da batata deverão ser de materiais apropriados.

Art. 32. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da batata devem estar de acordo com a legislação específica.

Art. 33. Não será admitido o acondicionamento de batata pertencente a diferentes lotes dentro de uma mesma embalagem.

CAPÍTULO VII  
DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 34. As especificações de qualidade da Batata referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 35. No caso da batata embalada para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

§ 1º Relativas à classificação do produto:

I - calibre; e

II - categoria.

§ 2º Relativas ao produto e ao seu responsável:

I - denominação de venda do produto, constituída pela palavra "batata", seguida da marca comercial do produto, quando houver;

II - identificação da cultivar da batata, que será de responsabilidade do embalador ou do detentor;

III - identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

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

Art. 36. É facultado em qualquer modo de apresentação do produto, informar a aptidão culinária da batata.

Parágrafo único. A informação relativa à aptidão culinária deve ser grafada por extenso, precedida da expressão "Apta para:".

Art. 37. No caso da batata a granel destinada diretamente à alimentação humana, as informações previstas no art. 35 deste Regulamento Técnico deverão constar do documento que acompanha o produto.

Parágrafo único. A batata a granel no varejo deverá ser identificada e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a palavra batata seguida da cultivar e a origem do produto.

Art. 38. No caso da batata importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no Art. 35 deste Regulamento Técnico, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 39. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

Art. 40. As informações relativas ao calibre devem ser grafadas precedidas da palavra "calibre", seguida do número arábico correspondente, sendo facultada a menção entre parênteses da palavra Florão, Especial, Primeira ou Segunda conforme o caso; ou, ainda, "calibre misturado", quando for o caso.

Art. 41. As informações relativas à categoria devem ser grafadas precedidas da palavra "categoria", seguida da palavra Extra ou dos algarismos romanos I e II, conforme o caso, podendo a palavra "categoria" ser abreviada para "Cat."; ou, ainda, "fora de categoria", quando for o caso.

Art. 42. As informações relativas ao calibre e a categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

Art. 43. Não será admitida na marcação ou rotulagem, a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a erro quanto à qualidade do produto vegetal.

CAPÍTULO VIII  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 44. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação, poderá ser laborado um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os parâmetros que servirão de base para a classificação da batata.

Art. 45. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 46. Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos 120 (cento e vinte) dias da data de sua publicação.

Art. 47. Fica revogada a Portaria nº 69, de 21 de fevereiro de 1995.

EUMAR ROBERTO NOVACKI

ANEXO I

Faixas de Calibre

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
4 ou Florão	Maior ou igual a 85
3 ou Especial	Maior ou igual a 42 e menor que 85
2 ou Primeira	Maior ou igual a 33 e menor que 42
1 ou Segunda	Menor que 33

ANEXO II

Amostragem para a batata embalada

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
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 nº de embalagens do lote

ANEXO III

Amostragem para a batata a granel

Peso do lote (kg)	Peso (kg) mínimo a ser retirado, para obtenção da amostra
Até 200	10
201 a 500	20
501 a 1000	30
1001 a 5000	60
Mais de 5000	100

ANEXO IV

Limites máximos de tolerâncias de defeitos em % de tubérculos

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES			TOTAL DE DEFEITOS LEVES
	Podridões	Verdes	Outros Defeitos Graves	
Extra	1	1	5	10
Categoria I	1	2	8	15
Categoria II	2	3	10	25
Fora de Categoria	5	10	20	Maior que 25

PORTARIA Nº 1.434, DE 3 DE JULHO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, no Decreto nº 7.724, de 16 de maio de 2012, e o que consta do Processo nº 21000.015771/2017-28, resolve:

Art. 1º Ficam aprovadas as normas e procedimentos para o Fluxo de Pedidos de Acesso à Informação do sistema de Serviço de Informação ao Cidadão - SIC, no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, na forma do Anexo I desta Portaria.

Art. 2º Fica instituído o dia 12 de abril como o Dia do Acesso à Informação no MAPA.

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

EUMAR ROBERTO NOVACKI

ANEXO I

FLUXO DE PEDIDOS DE ACESSO À INFORMAÇÃO

CAPÍTULO I  
DA CATEGORIA E FINALIDADE

Art. 1º Ao Serviço de Informação ao Cidadão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SIC/MAPA, instituído por meio da Portaria nº 291, de 12 de abril de 2012, sob responsabilidade da Biblioteca Nacional de Agricultura - BINAGRI, compete:

I - atender e orientar o público quanto ao acesso à informação;

II - registrar no e-SIC todo pedido de acesso à informação apresentado com base na Lei nº 12.527, de 2011;

III - assegurar a migração para o e-SIC, no caso de recursos a pedidos de acesso à informação registrados em outros sistemas internos do MAPA, que cite a Lei nº 12.527, de 2011;

IV - encaminhar e monitorar o prazo de resposta referente aos pedidos de informação;

V - protocolar os documentos e requerimentos de acesso à informação;

VI - informar sobre a tramitação dos documentos e requerimentos; e

VII - monitorar as informações disponibilizadas na internet de forma a articular, junto às unidades responsáveis, a atualização da página de acesso à informação pública.

Parágrafo único. A supervisão sistemática da atuação do SIC/MAPA no atendimento aos pedidos de acesso à informação, conforme o disposto na Lei de Acesso à Informação e demais dispositivos legais e normativos sobre o tema será de responsabilidade imediata e direta:

I - do Comitê Permanente de Acesso à Informação - CPAI/MAPA;

II - do Comitê de Avaliação de Documentos Sigilosos - CPADS/MAPA;

III - da Ouvidoria; e

IV - do dirigente máximo ou autoridade por ele designada, de acordo com o art. 40 da Lei nº 12.527, de 2011.

Art. 2º Para os efeitos desta Portaria, considera-se:

I - informação - dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato;

II - dados processados - dados submetidos a qualquer operação ou tratamento por meio de processamento eletrônico ou por meio automatizado com o emprego de tecnologia da informação;

III - documento - unidade de registro de informações, qualquer que seja o suporte ou formato;

IV - informação sigilosa - informação submetida temporariamente à restrição de acesso público em razão de sua imprescindibilidade para a segurança da sociedade e do Estado, e aquelas abrangidas pelas demais hipóteses legais de sigilo;

V - informação pessoal - informação relacionada à pessoa natural identificada ou identificável, relativa à intimidade, vida privada, honra e imagem;

VI - tratamento da informação - conjunto de ações referentes à produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transporte, transmissão, distribuição, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação, destinação ou controle da informação;

VII - disponibilidade - qualidade da informação que pode ser conhecida e utilizada por indivíduos, equipamentos ou sistemas autorizados;

VIII - autenticidade - qualidade da informação que tenha sido produzida, expedida, recebida ou modificada por determinado indivíduo, equipamento ou sistema;

IX - integridade - qualidade da informação não modificada, inclusive quanto à origem, trânsito e destino;

X - primariedade - qualidade da informação coletada na fonte, com o máximo de detalhamento possível, sem modificações;

XI - informação atualizada - informação que reúne os dados mais recentes sobre o tema, de acordo com sua natureza, com os prazos previstos em normas específicas ou conforme a periodicidade estabelecida nos sistemas informatizados que a organizam; e

XII - documento preparatório - documento formal utilizado como fundamento da tomada de decisão ou de ato administrativo, a exemplo de pareceres e notas técnicas.

Art. 3º A busca e o fornecimento da informação são gratuitos, ressalvada a cobrança do valor referente ao custo dos serviços e dos materiais utilizados, tais como reprodução de documentos, mídias digitais e postagem.

Parágrafo único. Está isento de ressarcir os custos dos serviços e dos materiais utilizados aquele cuja situação econômica não lhe permita fazê-lo sem prejuízo do sustento próprio ou da família, declarada nos termos da Lei nº 7.115, de 29 de agosto de 1983.

Art. 4º O acesso à informação, será franqueado, mediante procedimentos objetivos, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão.

Art. 5º Para fins desta Portaria, serão consideradas Unidades Administrativas do MAPA responsáveis pelo atendimento a pedidos de acesso à informação:

I - Gabinete do Ministro - GM;

II - Gabinete da Secretaria-Executiva - SE;

III - Escola Nacional de Gestão Agropecuária - ENAGRO;

IV - Departamento de Administração - DA;

V - Departamento da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC;

VI - Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA;

VII - Secretaria de Mobilidade Social, do Produtor Rural e do Cooperativismo - SMC;

VIII - Secretaria de Política Agrícola - SPA;

IX - Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio - SRI;

X - Instituto Nacional de Meteorologia - INMET;

XI - Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFAs; e

XII - Laboratórios Nacionais Agropecuários - LANAGROS.

Art. 6º Os titulares das Unidades Administrativas, conforme o disposto no art. 5º desta Portaria, deverão no prazo de 15 (quinze) dias contados a partir da publicação desta Portaria, designar um servidor do quadro efetivo, ocupante de cargo em comissão, para atuar como responsável pelos trâmites internos na coleta das informações e apresentação ao SIC das respostas às demandas solicitadas.

§ 1º O servidor designado conforme o disposto no caput será responsável pelo atendimento dos pedidos de acesso à informação, passando para fins desta Portaria, a ser denominado como interlocutor, devendo, preferencialmente, estar lotado no gabinete das Unidades Administrativas de que trata o art. 3º desta Portaria.

§ 2º Para fins do disposto no caput deste artigo, o substituto do servidor ocupante de cargo comissionado atuará como interlocutor-substituto da respectiva Unidade Administrativa.

CAPÍTULO II

DO FLUXO INTERNO PARA ATENDIMENTO A PEDIDO DE ACESSO À INFORMAÇÃO

Art. 7º Estando os dados e documentos disponíveis para atendimento em local acessível ao cidadão demandante, conceder o acesso imediato à informação.

§ 1º O prazo para a resposta será de 20 (vinte) dias e contado a partir da data do protocolo.

§ 2º Para cumprimento ao previsto no caput deste artigo compete ao SIC/MAPA disponibilizar a informação ao requerente por e-mail, correspondência ou informar o local de retirada do documento ou o link de acesso no Portal da Internet.

Art. 8º Caso não seja possível conceder o acesso imediato, o SIC/MAPA deverá, no prazo de até 2 (dois) dias úteis do registro do pedido de acesso, encaminhá-lo para o interlocutor da Unidade Administrativa competente para análise do pedido de acesso à informação.

Art. 9º Compete aos interlocutores, no prazo de até 2 (dois) dias úteis, do recebimento do pedido de acesso à informação do SIC:

I - devolver o pedido, com registro de:

a) indisponibilidade da informação no âmbito da sua Unidade e, se for do seu conhecimento, indicar a Unidade Administrativa do MAPA que a detém; e

b) acesso à informação negado, esclarecendo, de forma fundamentada, que o pleito não poderá ser atendido, por estar enquadrado nos critérios legais de negativa de acesso previstos nos arts. 6º, 13, 25 ou 55 do Decreto nº 7.724, de 2012;

II - encaminhar o pedido de acesso à informação para análise e manifestação da área técnica responsável.

§ 1º Para fins do disposto no inciso II do caput, considera-se área técnica responsável os Departamentos, Coordenações-Gerais, Divisões, Seções ou áreas de natureza similar das Unidades Administrativas do MAPA, nas quais se insiram as competências sobre o assunto objeto do pedido de informação.

§ 2º No caso do Gabinete do Ministro e do Gabinete da Secretaria-Executiva, por meio da Coordenação Administrativa que lhes presta assessoramento, competirá as atribuições de interlocutor em relação às subunidades administrativas que lhes estão vinculadas, para fins de subsidiar a resposta a ser enviada ao SIC.