



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SEMENTES E MUDAS
SGCV Sul Lote 15 Bloco C Sala 322 – Cep: 71215-650
Fones/Fax: (061) 226-9022 / 226-8806 / 226-9990 – e-mail: abrasem@abrasem.com.br

TEMÁRIO:

1 – Portaria SDA nº 532, de 14 de fevereiro de 2022

PORTARIA SDA Nº 532, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2022 – MAPA

Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o projeto de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico definindo o padrão oficial de classificação da soja e de seus subprodutos, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 24 e 68 do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.024791/2021-76, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, o Projeto de Portaria que estabelece o Regulamento Técnico definindo o padrão oficial de classificação da soja e de seus subprodutos, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Parágrafo único. O Projeto de Portaria encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>, link consultas públicas.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos – SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, por meio do LINK: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso – SOLICITA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal – CGQV/DIPOV/SDA, avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO

PORTARIA SDA Nº 532, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2022

Estabelece o Regulamento Técnico definindo o padrão oficial de classificação da soja, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto e revoga atos normativos vigentes sobre a matéria.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007 e o que consta do Processo nº 21000.024791/2021-76, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da soja, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma da presente Portaria.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I – soja: os grãos provenientes da espécie *Glycine max*(L) Merrill;

II – grãos amassados: os grãos que se apresentam esmagados, com os cotilédones e tegumento rompidos por danos mecânicos, estando excluídos deste defeito os grãos que se apresentam trincados em seu tegumento;

III – grãos avariados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam ardidos, chochos, danificados, fermentados, germinados, imaturos, mofados e queimados:

a) ardidos: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam visivelmente fermentados, com coloração marrom escura acentuada, afetando o cotilédone em sua totalidade;

b) chochos: os grãos com formato irregular que se apresentam enrugados, atrofiados e desprovidos de massa interna;

c) danificados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam com manchas na polpa, alterados e deformados, perfurados ou atacados por doenças ou insetos em qualquer de seus estágios de desenvolvimento;

d) fermentados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam um escurecimento maior que a metade de sua parte interna, acompanhado por alteração na sua estrutura devido à decomposição;

e) germinados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam visivelmente germinados, caracterizando inclusive, o rompimento da película;

f) imaturos: os grãos de formato oblongo, que se apresentam intensamente verdes, por não terem atingido seu desenvolvimento fisiológico completo e que podem se apresentar enrugados;

g) mofados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam com fungos (mofa ou bolor) visíveis a olho nu, independentemente do tamanho da área atingida; e

h) queimados: os grãos ou pedaços de grãos carbonizados, incluindo aqueles decorrentes da evolução do defeito ardidos;

IV – grãos ou sementes de outras espécies vegetais: os grãos ou sementes de outras espécies vegetais cultivadas ou invasoras, diferentes da soja;

V – grãos esverdeados: os grãos ou pedaços de grãos com desenvolvimento fisiológico completo que apresentam coloração totalmente esverdeada no cotilédone;

VI – grãos partidos e quebrados: os pedaços de grãos, inclusive cotilédones, que ficam retidos na peneira de crivos circulares de 3,0 mm (três milímetros) de diâmetro;

VII – impurezas: os pedaços de grãos que vazarem em peneira com chapa de espessura de 0,8 mm (zero vírgula oito milímetros), com furos de 400/100 cm² (quatrocentos por cem centímetros quadrados) e de 3,0 mm (três milímetros)

de diâmetro dos furos, bem como detritos do próprio produto que nela ficarem retidos, mas que não seja soja, inclusive as vagens não debulhadas; a casca do grão de soja (película) retida na peneira não é considerada impureza;

VIII – mancha café ou derramamento de hilo: os grãos que apresentam, de forma total ou parcial, manchas escuras no tegumento, a partir do hilo, sem afetar o cotilédone;

IX – mancha púrpura: os grãos que apresentam, de forma total ou parcial, manchas arroxeadas no tegumento, sem afetar o cotilédone;

X – matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros;

XI – 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;

XII – organismo geneticamente modificado (OGM): aquele cujo material genético (Ácido Desoxirribonucleico-ADN e Ácido Ribonucleico- ARN) tenha sido modificado por qualquer técnica de engenharia genética;

XIII – partículas com toxicidade desconhecida: partículas estranhas, grãos ou partes desses, diferentes de sua condição natural, com suspeitas de toxicidade, sendo que os grãos partidos (cotilédones) serão considerados como meia partícula e pedaços menores serão considerados como um quarto de partícula;

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

XV – umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou por aparelho que dê resultado equivalente.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

§ 1º O requisito de identidade da soja é definido pela própria espécie do produto, *Glycine max*(L) Merrill.

§ 2º Os requisitos de qualidade da soja são definidos em função do uso proposto, da coloração do grão, dos teores de óleo ou de proteína e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nas Tabelas 1, 2 e 3 desta Portaria.

Art. 4º A soja poderá ser classificada em Grupos, Subgrupos, Classes e Tipos.

Art. 5º A soja, de acordo com o uso proposto, cuja informação é de responsabilidade do interessado, será classificada nos seguintes Grupos:

§ 1º Grupo I: soja destinada diretamente à alimentação humana:

I – inclui-se neste grupo o grão de soja pronto para ser oferecido ao consumidor final.

§ 2º Grupo II: soja a ser utilizada como matéria prima:

I – inclui-se neste grupo o grão de soja destinado à obtenção de:

- a) subprodutos e resíduos para a alimentação animal;
- b) subprodutos e resíduos para a alimentação humana;
- c) biodiesel; e
- d) outros subprodutos e resíduos.

§ 3º Grupo III: soja para fins especiais:

I – inclui-se neste grupo o grão de soja que apresentar elevados teores de óleo ou de proteína.

II – a soja do Grupo III poderá ser classificada em dois subgrupos:

- a) Subgrupo I – soja com elevado teor de óleo: aquela que apresentar teor de óleo acima de 20%; e
- b) Subgrupo II – soja com elevado teor de proteína: aquela que apresentar teor de proteína acima de 40%.

Art. 6º A soja, de acordo com a coloração do grão, será classificada nas seguintes Classes:

I – amarela: é a constituída de soja que apresenta o tegumento de cor amarela, verde ou pérola, cujo interior se mostra amarelo, amarelado, claro ou esbranquiçado em corte transversal, admitindo-se até 10% (dez por cento) de grãos de outras cores; e

II – misturada: é aquela que não se enquadra na Classe amarela.

Parágrafo único. Para a soja do Grupo II e III a determinação da classe será facultativa.

Art.7º A soja do Grupo I, do Grupo II e do Grupo III será classificada em Tipos definidos pelos limites máximos de tolerâncias estabelecidos nas Tabelas 1, 2 e 3 desta Portaria, respectivamente, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada:

Tabela 1: Limites máximos de tolerância, expressos em percentual, para a soja do Grupo I – destinada diretamente à alimentação humana:

Tipo	Avariados				Total de Amassados		Matérias Estranhas e Impurezas
		Total de Ardidos e Queimados	Queimados	Mofados	Esverdeados	Partidos, e Quebrados	
				Total (1) de Avariados			
1	1,0	0,3	0,5	4,0	2,0	8,0	1,0
2	2,0	1,0	1,5	6,0	4,0	15,0	1,0
Fora de Tipo	12,0			40,0	40,0		40,0

(1) A soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos.

Tabela 2: Limites máximos de tolerância, expressos em percentual, para a soja do Grupo II – soja a ser utilizada como matéria-prima:

Tipo	Avariados				Total de Amassados		Matérias Estranhas e Impurezas
		Total de Ardidos e Queimados	Queimados	Mofados	Esverdeados	Partidos, e Quebrados	
				Total (1) de Avariados			
1	4,00	1,00	6,00	8,00	8,00	30,00	1,00
2	6,00	2,00	7,00	10,00	10,00	40,00	1,00
3	8,00	3,00	8,00	12,00	12,00	50,00	1,00
4	10,00	4,00	9,00	16,00	14,00	60,00	1,00
5	12,00	5,00	10,00	18,00	16,00	70,00	1,00
Fora de Tipo	60,0			100,0	100,0		40,0

(1) A soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos.

Tabela 3: Limites máximos de tolerância, expressos em percentual, para a soja do Grupo III – soja para fins especiais:

Tipo	Avariados				Total de Amassados		Matérias Estranhas e Impurezas
		Total de Ardidos e Queimados	Queimados	Mofados	Esverdeados	Partidos, e Quebrados	
Tipo Único	12,00	5,00	10,00	Total (1) de Avariados 18,00	16,00	70,00	1,00
Fora de Tipo	60,0			100,0	100,0		40,0

(1) A soma de queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos.

§ 1º Será considerada como Fora de Tipo a soja do Grupo I que não atender os parâmetros estabelecidos para o Tipo 2 na Tabela 1 desta Portaria.

a) a soja enquadrada como Fora de Tipo por exceder os limites máximos do total de grãos ardidos e queimados, de grãos queimados e de grãos mofados, não poderá ser comercializada como se apresenta, podendo ser rebeneficiada para efeito de enquadramento em tipo, quando o somatório do limite de tolerância para esses defeitos for de até 12% (doze por cento);

b) a soja enquadrada como Fora de Tipo por exceder o limite máximo do total de avariados, não poderá ser comercializada como se apresenta, podendo ser rebeneficiada para efeito de enquadramento em tipo, quando o somatório do limite de tolerância para esses defeitos for de até 40% (quarenta por cento);

c) a soja classificada como Fora de Tipo por exceder o limite máximo de esverdeados e total de amassados, partidos e quebrados não poderá ser comercializada como se apresenta, podendo ser rebeneficiada para efeito de enquadramento em tipo, quando o somatório do limite de tolerância para esses defeitos for de até 40% (quarenta por cento); e

d) a soja enquadrada como Fora de Tipo por exceder o limite máximo de matérias estranhas e impurezas não poderá ser comercializada como se apresenta, podendo ser rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em Tipo, quando o somatório do limite de tolerância para esses defeitos for de até 40% (quarenta por cento).

§ 2º Será considerada como Fora de Tipo a soja do Grupo II que não atender os parâmetros estabelecidos para o Tipo 5 na Tabela 2 desta Portaria, podendo ser comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo.

§ 3º Será considerada como Fora de Tipo a soja do Grupo III que não atender os parâmetros estabelecidos para o Tipo Único na Tabela 3 desta Portaria, podendo ser comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo.

Art. 8º Será Desclassificada e proibida a sua comercialização bem como a sua entrada no país, a soja, seus subprodutos e resíduos de valor econômico que apresentar uma ou mais das situações indicadas abaixo:

I – mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

II – presença de sementes tratadas;

III – odor estranho, de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização;

IV – percentual de defeitos e de matérias estranhas e impurezas acima dos limites máximos de tolerância para Fora de Tipo, estabelecidos na Tabela 1 desta Portaria; e

V – o somatório dos defeitos total de grãos ardidos e queimados, máximo de grãos queimados, de grãos mofados e de matérias estranhas e impurezas acima dos limites máximos de tolerância para Fora de Tipo, estabelecidos na Tabela 2 desta Portaria.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá efetuar análises de resíduos, contaminantes, substâncias nocivas, matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas, de acordo com legislação específica.

§1º A soja será considerada desclassificada, 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. 10. 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, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato à unidade descentralizada do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 11. Caberá à unidade descentralizada do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 12. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, unidade descentralizada do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização, 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 III

DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 13. A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa e seca, respeitadas as tolerâncias estabelecidas nesta Portaria.

Art. 14. Os limites e procedimentos a serem adotados quando da verificação da presença de partículas com toxicidade desconhecida observarão o estabelecido em legislação complementar.

Art. 15. Os grãos ou sementes de outras espécies vegetais presentes na amostra deverão ser identificados e quantificados, observado referencial fotográfico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 16. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para fins de comercialização da soja será de 13,0% (treze por cento).

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 17. 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, e a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 18. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontre, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 19. 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. 20. Na classificação da soja 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 inspeção e de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 21. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer à seguinte metodologia:

I – a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela 3 desta Portaria, 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 ponto amostrado, observando-se os seguintes critérios:

Tabela 3: Número de pontos de coleta de amostra de acordo com o tamanho do lote

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas) Número mínimo de pontos a serem amostrados

até 15 toneladas	5
mais de 15 até 30 toneladas	8
mais de 30 toneladas	11

II – o total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarterado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 22. A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento 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 grammas) nas correias transportadoras e extraíndo-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, quarterados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III – juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteradas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 23. 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. 24. A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

I – a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha; e

II – a quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta grammas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverão ser homogeneizados, quarterados e reduzidos em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 25. A amostragem em produto embalado deverá obedecer ao que segue:

I – o produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação;

II – a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens suficientes para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote; e

III – na classificação fiscal as vias de amostras poderão ser constituídas pelo produto vegetal em sua embalagem original.

Art. 26. As amostras para classificação de soja, extraídas conforme os procedimentos descritos nesta Portaria, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e terão a seguinte destinação:

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

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

III – uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e

IV – uma amostra destinada ao controle interno de qualidade.

Art. 27. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nesta Portaria deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e terão a seguinte destinação:

I – uma amostra de trabalho para a realização da classificação de fiscalização;

II – uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III – uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV – uma amostra de segurança, caso uma das vias anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 28. Quando a amostra de classificação for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Portaria.

Art. 29. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado.

Art. 30. O Classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura for danificado ou que tiver sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 31. Na classificação de produtos vegetais importados, a amostragem e a confecção das amostras, quando couber, serão realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou sob a sua supervisão e as expensas do importador, observando-se suas especificidades.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer regras de amostragem e orientações específicas.

Art. 32. Na classificação da soja pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 33. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da soja, deve ser observado previamente o que segue:

I – antes da realização da classificação, o Classificador deve verificar se a amostra, de no mínimo 1 kg (um quilograma), apresenta insetos vivos ou qualquer situação desclassificante, que dificultem ou impeçam a classificação do produto, observado o previsto no art. 8º, desta Portaria; e, na hipótese de constatação de qualquer situação desclassificante, ele deve emitir o correspondente Laudo de Classificação enquadrando o produto como desclassificado e comunicar o fato à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Unidade da Federação onde o produto se encontra, para as providências cabíveis;

II – constatada a presença de insetos vivos, o classificador deverá recomendar o expurgo do lote amostrado e, após este procedimento, realizar nova coleta de amostra para a classificação;

III – identificar e quantificar os grãos ou sementes de outras espécies vegetais presentes na amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), e após o procedimento recompor a amostra;

IV – estando o produto em condições de ser classificado, utilizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), homogeneizá-la e reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, de no mínimo 125 g (cento e vinte e cinco gramas), pesada em balança previamente aferida, anotando-se o peso obtido para efeito de cálculo dos percentuais de tolerâncias previstos nas Tabelas desta Portaria;

V – do restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, deve-se obter ainda, pelo processo de quarteamento, uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas; o peso da subamostra deverá estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento, anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação;

VI – da amostra de trabalho de, no mínimo, 125 g (cento e vinte e cinco gramas), proceder à separação das matérias estranhas e impurezas, utilizando a peneira de crivos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos:

- a) as vagens não debulhadas serão consideradas como impurezas;
- b) a película do grão da soja que ficar retida na peneira não será considerada impureza;
- c) os grãos ou sementes de outras espécies vegetais que ficarem retidos no quarteamento serão considerados matérias estranhas; e
- d) as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente, adicionadas e pesadas às que vazarem na peneira e determinado o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo;

VII – aferir o peso da amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, anotando o peso obtido no laudo de classificação;

VIII – identificar e separar os defeitos observando-se o que se segue:

- a) separar os grãos avariados (queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos), os grãos esverdeados, quebrados, partidos e amassados;
- b) no caso de dúvidas quanto à identificação de algum defeito no grão de soja, ele deverá ser cortado na região afetada, para a melhor visualização;
- c) não considerar como defeito o grão amassado sem o rompimento do tegumento; e
- d) os grãos com mancha púrpura e os grãos com mancha café não serão considerados como defeitos;

IX – pesar os defeitos e anotar no Laudo de Classificação o peso de cada um, observando-se o que se segue:

- a) pesar individualmente cada defeito dos grãos avariados;
- b) somar os percentuais de todos os grãos avariados (queimados, ardidos, mofados, fermentados, germinados, danificados, imaturos e chochos);
- c) somar os percentuais obtidos para os defeitos ardidos e queimados;
- d) pesar os grãos esverdeados;
- e) pesar, conjuntamente, os grãos partidos, quebrados e amassados; e
- f) o percentual de cada defeito será calculado pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais: $\text{valor em \%} = \frac{\text{peso do defeito (g)} \times 100}{\text{peso da amostra de trabalho (g) isenta de matérias estranhas e impurezas}}$;

X – proceder o enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados, conforme a distribuição dos defeitos e respectivas tolerâncias, contidos nas Tabelas 1, 2 e 3 desta Portaria, observando o que segue:

- a) incidindo sobre o grão dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade: queimado, ardido, mofado, fermentado, esverdeado, germinado, danificado, imaturo, chocho, amassado, partido e quebrado; e
- b) deve-se enquadrar o produto em função do tipo inferior encontrado;

XI – para a determinação da classe, deve-se aferir o peso da amostra isenta de matérias estranhas, impurezas e defeitos, anotando o resultado obtido no Laudo de Classificação, sendo que esse valor será utilizado posteriormente para o cálculo do percentual de grãos de cada classe:

- a) proceder à separação dos grãos de acordo com a sua coloração, pesando e anotando os valores encontrados no Laudo de Classificação, fazendo a conversão dos valores pela fórmula: $\text{valor em \%} = \frac{\text{peso de grãos de cada classe (g)} \times 100}{\text{peso da amostra de trabalho (g)}}$; e
- b) fazer constar, obrigatoriamente, no Laudo de Classificação, os percentuais de grãos de cada classe encontrada na amostra; e

c) para a determinação do subgrupo, no caso de soja do Grupo III, deve-se utilizar amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, retirando-se uma quantidade suficiente para a análise laboratorial.

XII – caso o produto seja considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Laudo de Classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos, bem como os percentuais que constituem a Classe Misturada, quando for o caso;

XIII – concluir o preenchimento do Laudo de Classificação; e

XIV – revisar, datar, carimbar e assinar o Laudo de Classificação.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 34. No acondicionamento e no modo de apresentação da soja, deverá ser observado o que segue:

I – a soja poderá apresentar-se a granel ou embalada;

II – as embalagens utilizadas no acondicionamento das soja deverão ser de materiais apropriados; e

III – as especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da soja devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 35. As especificações de qualidade da soja referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 36. No caso do produto do Grupo I, embalado e destinado diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I – relativas à classificação do produto:

a) Grupo;

b) Classe, que será obrigatória somente quando a soja for considerada da Classe Misturada; e

c) Tipo;

II – relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra “soja” ou “soja em grãos”, seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

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

Art. 37. No caso do produto a granel, exposto a venda, 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 ao tipo do produto e a sua origem, nacional ou importado.

Art. 38. A marcação ou rotulagem da soja importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das informações contidas no artigo 36 desta Portaria, deverá conter ainda as seguintes informações:

I – país de origem; e

II – nome empresarial, endereço e CNPJ do importador.

Art. 39. 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. 40. A informação referente ao Grupo deve ser grafada com a palavra “Grupo” seguida do algarismo romano correspondente.

Art. 41. A informação referente ao Subgrupo, no caso da soja do Grupo III, deve ser grafada com a palavra “Subgrupo” seguida do algarismo romano correspondente e do teor de óleo ou de proteína, em percentual, conforme o caso.

Art. 42. A informação referente à Classe, quando for o caso, deve ser grafada com a palavra “Classe” seguida da palavra “Amarela” ou “Misturada”, conforme o caso.

Art. 43. A informação referente ao tipo, deve ser grafada com a palavra “Tipo” seguida do algarismo arábico correspondente, ou “Tipo Único” ou “Fora de Tipo”, conforme o caso.

Art. 44. O indicativo de Tipo deve ser grafado em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o conteúdo líquido previstas em legislação específica.

Art. 45. Não será admitida a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a dúvida ou erro quanto à qualidade do produto.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 46. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação e de identificação dos grãos ou sementes de outras espécies vegetais, a área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os parâmetros previstos nesta Portaria.

Art. 47. A classificação da soja prevista nesta Portaria somente terá validade quando realizada por profissional devidamente registrado no MAPA, mesmo quando utilizada em transações comerciais cuja classificação oficial não é obrigatória.

Art. 48. As dúvidas surgidas na aplicação desta Portaria serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 49. Ficam revogados:

I – a Instrução Normativa N^o 11, de 15 de maio de 2007; e

II – a Instrução Normativa N^o 37, de 27 de julho de 2007.

Art. 50. Esta Portaria entra em vigor em 1^o de março de 2022.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.