

**MINISTÉRIO da AGRICULTURA, do ABASTECIMENTO
e da REFORMA AGRÁRIA**

GABINETE DO MINISTRO

Portaria nº 529, de 18 de Agosto de 1995

O Ministro de Estado da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, Parágrafo Único, Inciso II, da Constituição da República, e tendo em vista o disposto na Lei nº 6.305 de 15 de dezembro de 1975, no Decreto nº 82.110, de 14 de agosto de 1978, e

Considerando a aprovação do Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola, através da Resolução MERCOSUL/GMC/RES nº 100/94,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Anexa Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento e Embalagem da Cebola, para fins de Comercialização.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor 10 (dez) dias após a data de sua publicação, revogando-se as Portaria MAARA nº 83, de 28 de março de 1994 e demais disposições em contrário.

JOSÉ EDUARDO DE ANDRADE VIEIRA

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DA CEBOLA

1 OBJETIVO

Esta norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação da cebola destinada ao consumo “in natura” a ser comercializada entre os Países membros do MERCOSUL, bem como no mercado interno. Esta norma não se aplica a cebola destinada ao uso industrial, nem à cebola verde.

2 DEFINIÇÕES

2.1 Cebola

É o bulbo pertencente à espécie *Allium Cepa L.*

2.2 Defeitos Graves

Talo grosso, brotado, podridão, mancha negra e mofado.

2.2.1 Talo Grosso

União das catáfilas do colo do bulbo apresentando uma abertura maior que a normal, devido ao alongamento do talo pelo interior do mesmo.

2.2.2 Brotado

Bulbo que apresenta emissão do broto visível acima do colo.

2.2.3 Podridão

Dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

2.2.4 Mancha Negra

Área enegrecida em virtude do ataque de fungos nas catáfilas externas ou no colo do bulbo, detectada visualmente.

2.2.5 Mofado

O que apresenta fungo nas catáfilas externas.

2.3 Defeitos Leves

Colo mal formado, deformado, falta de catáfilas externas, flacidez, descoloração e dano mecânico.

2.3.1 Colo Mal Formado

Formação incompleta do colo do bulbo.

2.3.2 Deformado

O que apresenta formato diferente do típico da cultivar, incluindo crescimentos secundários, ou seja, bulbos unidos pelo talo, apresentando externamente uma catáfila envolvente.

2.3.3 Falta de Catáfilas Externas

É a ausência de catáfilas em mais de 30% (trinta por cento) da superfície do bulbo.

2.3.4 Flacidez (falta de turgescência)

Ausência da rigidez normal do bulbo.

2.3.5 Descoloração

Desvio parcial ou total na cor característica da cultivar, incluindo o esverdeamento, ou seja, bulbo com catáfilas externas verdes. Considera-se defeito quando atingir mais de 20% (vinte por cento) da superfície do bulbo.

2.3.6 Dano Mecânico

Lesão de origem mecânica, observada nas catáfilas do bulbo.

Nota: Os defeitos intitulados talo grosso e falta de catáfilas externas, não serão considerados quando tratar-se de cebolas precoces.

3 CLASSIFICAÇÃO

3.1 A cebola será classificada em:

Classes ou Calibres: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo.

Tipos ou Graus de Seleção: de acordo com a qualidade dos bulbos.

3.1.1 Classes ou calibres

De acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, a cebola será classificada em 04 (quatro) classes, conforme o estabelecido na Tabela I.

Tabela I

CLASSES OU CALIBRES	MAIOR DIÂMETRO TRANVERSAL DO BULBO (MM)
2	Maior que 35 até 50
3	Maior que 50 até 70
4	Maior que 70 até 90
5	Maior que 90

3.1.1.1 As cebolas cujos diâmetros dos bulbos forem maiores que 90 mm, serão agrupadas de tal forma que, dentro de uma mesma embalagem, não contenham bulbos, cuja diferença entre o diâmetro do maior bulbo e do menor seja superior a 20 mm.

3.1.1.2 Permite-se a mistura de classes dentro de uma mesma embalagem, desde que a somatória das unidades não supere a 10% (dez por cento) e pertençam às classes imediatamente superior e/ou inferior.

3.1.1.3 O número de embalagens que superar a tolerância para mistura de classes não poderá exceder a 10% (dez por cento) do número de unidades amostradas.

3.1.1.4 Não se admitirá a mistura de bulbos de formatos e cores diferentes.

3.1.2 Tipos ou graus de seleção: de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra, a cebola será classificada nos tipos ou graus de seleção estabelecidos na Tabela II.

Tabela II - Limites Máximos de Defeitos por Tipo, Expressos em Porcentagem de Unidades na Amostra

DEFEITOS GRAVES						TOTAL DE DEFEITOS	
Tipos	Talo Grosso	Brotado	Podridão	Mancha Negra	Mofado	Graves	Leves
Extra	0	0	0	2	2	2	5
Categoria I ou Especial ou Selecionado	3	0	1	3	3	5	10
Categoria II ou Comercial	5	3	1	5	5	10	15

3.1.2.1 Em se tratando do mercado interno, a cebola poderá ser comercializada em réstia e, neste caso, será classificada apenas em tipos, de acordo com o estabelecido na Tabela II desta Norma. Não será permitida, entretanto, a comercialização de cebolas em réstias, entre os Países membros do MERCOSUL.

3.1.3 Requisitos Gerais

Os bulbos deverão possuir características típicas da cultivar, serem sãos, secos, limpos e apresentarem as raízes cortadas rente à base. O talo deverá apresentar-se retorcido e estar cortado a um comprimento não superior a 4 cm.

3.2 A cebola que não atender os requisitos previstos nesta Norma será classificada como “Fora do Padrão”, podendo ser:

3.2.1 Comercializada como tal, desde que perfeitamente indicada com a expressão “Fora do Padrão” em local de destaque e de fácil visualização.

3.2.2 Rebeneficiada, desdobrada, recomposta, reembalada, reetiquetada e reclassificada, para efeito de enquadramento na Norma.

3.3 O disposto na alínea 3.2.1 desta Norma aplica-se única e exclusivamente à comercialização da cebola no mercado interno e não nas transações comerciais entre os Países membros do MERCOSUL ou nas importações de outros Países, onde será observado o estabelecido na alínea 3.2.2.

3.4 Será “DESCLASSIFICADA” e proibida a comercialização de toda cebola que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

- a) resíduos de substâncias nocivas à saúde, que estejam acima dos limites de tolerância admitidos no âmbito do MERCOSUL; e
- b) mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.

4 EMBALAGEM

As cebolas deverão estar acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, podendo ser sacos ou caixas, contendo até 25kg líquidos, de bulbos.

4.1 Admite-se uma tolerância de até 8% (oito por cento) a mais e 2% (dois por cento) a menos no peso indicado.

4.1.1 O número de embalagens que não cumprir com a tolerância admitida para o peso não poderá exceder a 20% (vinte por cento) do número de unidades amostradas.

5 MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

As embalagens deverão ser rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção contendo no mínimo as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Nome da cultivar;

Classe ou calibre (*);
Tipo (*);
Peso líquido (*);
Nome e domicílio do importador (*), (**);
Nome e domicílio do embalador (*), (**);
Nome e domicílio do exportador (*), (**);
Países de origem;
Zona de produção; e
Data do acondicionamento (*), (**).

(*) admite-se o uso de carimbo ou de etiquetas autoadesivas para indicar essas informações.

(**) optativo, de acordo com os Regulamentos de cada País.

5.1 Em se tratando de produto nacional para comercialização no mercado interno, as informações obrigatórias serão as seguintes:

Identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereços);
Número do registro do estabelecimento, no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;
Origem do produto;
Classe;
Tipo;
Peso líquido; e
Data do acondicionamento.

5.2 Na comercialização feita no varejo e a granel, o produto exposto deverá ser identificado em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo as seguintes informações:

Identificação do responsável pelo produto;
Classe; e
Tipo.

6 ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

6.1 A cebola deverá ser embalada em locais cobertos, secos, limpos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização, a fim de evitar efeitos prejudiciais à qualidade e conservação do mesmo.

6.2 O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto.

7 AMOSTRAGEM

A tomada da amostra no lote, será feita de acordo com o Regulamento MERCOSUL específico para amostragem. No entanto, até que o mesmo seja definido, a amostragem será feita de acordo com o estabelecido na Tabela III.

Tabela III

Número de Unidades que Compõem o Lote	Número Mínimo de Unidades a Retirar
001 a 010	01 unidade
011 a 100	02 unidades
101 a 300	04 unidades
301 a 500	05 unidades
501 a 10.000	1% do lote
mais de 10.000	raiz quadrada do número de unidades do lote

7.1 Obtenção da Amostra de Trabalho

7.1.1 No caso de se obter um número de unidades entre 1 e 4, homogeniza-se o conteúdo das embalagens e extrai-se 100 (cem) bulbos, ao acaso, para constituir-se na amostra a ser analisada.

7.1.2 Para 5 ou mais unidades, retira-se no mínimo 30 bulbos de cada unidade, os quais serão homogeneizados, donde serão extraídos 100 (cem) bulbos para análise.

7.2 O restante dos bulbos, e também a amostra de trabalho deverão ser desenvolvidos ao interessado.

7.3 O interessado terá direito de contestar o resultado da classificação, para o que terá um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas a partir do término da análise da amostra. E, neste caso, procede-se a uma nova amostragem e análise.

7.4 Especificamente, para o mercado interno e em se tratando da comercialização da cebola no varejo, quando embalada, independentemente do peso ou tamanho do volume, a tomada de amostra no lote dar-se-á também de acordo com a Tabela III, e todos os volumes amostrados serão analisados. E, neste caso, o cálculo dos percentuais de defeitos, porventura encontrados, será efetuado através da relação entre o peso dos bulbos com defeitos e o peso dos bulbos amostrados.

7.5 Também, apenas no mercado interno, quando tratar-se de produto a granel, comercializado no varejo, retiram-se 100(cem) bulbos ao acaso para constituir a amostra de trabalho. Quando o lote for inferior a 100 (cem) bulbos, o próprio lote constituir-se-á na amostra de trabalho. E, neste caso, a determinação dos percentuais de defeitos será feita pelo número de bulbos.

7.6 Também, exclusivamente para o mercado interno, e no caso de cebola em réstia, a amostragem dar-se-á igualmente de acordo com a Tabela III, e todas as réstias serão analisadas. O cálculo dos percentuais de defeitos neste caso, será efetuado através da relação entre o número de bulbos com defeitos e o total de bulbos contidos nas réstias amostradas.

8 CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

O Certificado de Classificação, quando solicitado, será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, de acordo com a legislação específica, devendo constar no mesmo todos os dados de classificação.

8.1 A validade do Certificado de Classificação será de 15 (quinze) dias, contados a partir da data da sua emissão, que deverá ser a mesma da classificação.

9 FRAUDE

Será considerada fraude, toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, no transporte, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme legislação específica.

10 DISPOSIÇÕES GERAIS

É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos, porventura surgidos na aplicação desta Norma.