



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO



Publicado em: 06/09/2018 | Edição: 173 | Seção: 1 | Página: 12-15  
Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 47, DE 30 DE AGOSTO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.012049/2018-12, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Açúcar, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, na forma desta Instrução Normativa e dos Anexos I a IV.

### REGULAMENTO TÉCNICO DO AÇÚCAR

#### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

V - cor ICUMSA: a cor de uma solução de açúcar em concentrações e pH definidos, cuja absorbância é medida em 420 nm (quatrocentos e vinte nanômetros), expressa em unidades ICUMSA (UI); VI - documento de classificação: o certificado, a planilha, o romaneio ou outro documento, devidamente reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que comprova a realização da classificação vegetal;

VII - laudo de classificação: o documento que contém os resultados referentes às análises do produto e que servirá de base para a emissão do documento de classificação;

VIII - matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas: aquelas detectadas macroscopicamente ou microscopicamente, conforme legislação específica da ANVISA;

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

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

XI - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos; e

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

#### CAPÍTULO II

#### DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 12. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde, matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 13. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação, onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 14. Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicos ou privados.

Art. 15. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como matéria prima ou alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu representante, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

### CAPÍTULO III

#### DA AMOSTRAGEM

Art. 16. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 17. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 18. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 19. Na classificação do açúcar importado e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 20. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Tabela 1 - Amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário

Quantidade do produto que constitui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
de 30 até 500 toneladas	11
Acima de 500 toneladas	Adotar a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação

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

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

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

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

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

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

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

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
de 10 até 100	10
de 100 até 150	13
de 150 até 200	15
de 200 até 300	18
de 300 até 400	20
de 400 até 500	23
de 500 até 600	25
de 600 até 1.000	33
de 1.000 até 1.500	40
de 1.500 até 2.000	46
de 2.000 até 3.000	56
de 3.000 até 5.000	72
de 5.000 até 8.000	89
de 8.000 até 10.000	100

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

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

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

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

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

Art. 24. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este se apresenta homogêneo quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 8 kg (oito quilogramas) que será destinada à classificação.

Art. 25. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 2 kg (dois quilogramas) cada, destinadas à classificação.

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 2 kg (dois quilogramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

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

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

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

IV - uma amostra destinada ao controle interno por parte da entidade credenciada.

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras de, no mínimo, 2 kg (dois quilogramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

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

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

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

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

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

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

Art. 28. O classificador, a empresa ou a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 29. A amostragem do açúcar oriundo de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

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

#### CAPÍTULO IV

#### DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

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

I - previamente à homogeneização da amostra de, no mínimo, 2 kg (dois quilogramas), verificar cuidadosamente, se na amostra há presença de características desclassificantes ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto; em caso positivo, emitir o laudo de classificação, observando as situações previstas no art. 10 desta Instrução Normativa;

II - estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório uma via de no mínimo, 2 kg (dois quilogramas) para as análises previstas nos Anexos I e II desta Instrução Normativa;

III - as análises laboratoriais previstas neste Regulamento devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados ou validados;

IV - de posse dos resultados, proceder ao enquadramento do produto em tipos observando os Anexos I e II desta Instrução Normativa;

V - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como Fora de Tipo ou Desclassificado quando for o caso; e

VI - revisar, datar, e assinar o laudo e o documento de classificação devendo constar, em ambos, obrigatoriamente, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

Art. 32. A classificação do açúcar poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.

#### CAPÍTULO V

#### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 33. O açúcar poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 34. As embalagens utilizadas no acondicionamento do açúcar deverão ser de materiais apropriados.

Art. 35. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do açúcar devem estar de acordo com a legislação específica.

#### CAPÍTULO VI

#### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 36. As especificações de qualidade do açúcar referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 37. No caso do açúcar do Grupo I embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

§ 1º relativas à classificação do produto:

I - classe; e

II - tipo;

§ 2º relativas ao produto e ao seu responsável:

I - denominação de venda do produto que será constituída da palavra "açúcar" seguida da marca comercial, se houver;

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

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

Art. 38. No caso do açúcar a granel destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as informações relativas à classe e ao tipo do produto.

Art. 39. A marcação ou rotulagem do açúcar importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no § 1º e nos incisos I e II do § 2º, do art. 37, desta Instrução Normativa, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 40. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 41. A informação qualitativa referente ao açúcar do Grupo I deverá ser grafada com a palavra "Classe", seguida da denominação da classe correspondente, e com a denominação do Tipo correspondente.

§ 1º No caso do açúcar do Tipo Cristal, quando o mesmo estiver na forma moída ou triturada, a informação quanto ao tipo deverá ser grafada com a palavra "Tipo" seguida da expressão "Cristal Moído" ou "Cristal Triturado".

§ 2º No caso do açúcar enquadrado como Fora de Tipo deverá ser grafada a expressão "Fora de Tipo" seguida da informação, entre parênteses, do Tipo para o qual os parâmetros de qualidade não foram atendidos.

Art. 42. As informações relativas à classe e ao tipo do açúcar do Grupo I deverá ser grafada em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

#### CAPÍTULO VII

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 44. Fica revogada a Instrução Normativa nº 42, de 13 de novembro de 2017.

Art. 45. Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos trinta dias da data de sua publicação, concedendo-se o prazo de um ano, após o início de sua vigência, para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de açúcar, findo o qual as embalagens e a rotulagem ou marcação dos produtos deverão estar em conformidade com as disposições deste Regulamento Técnico.

Art. 46. As Classes e os Tipos do Açúcar que tratam os Anexos III e IV desta Instrução Normativa serão exigidos a partir de 1º de julho de 2019, em substituição às Classes e aos Tipos de que tratam os Anexos I e II desta Instrução Normativa.

BLAIRO MAGGI

### ANEXO I

#### Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo I

Classes	Tipos	Parâmetros			
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)
Cristal Branco	Cristal	99,5	0,10	300(*)	0,10
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,04
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20
Cristal Bruto	Demerara	96,00	1,20	5.000	0,50
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15

(\*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

### ANEXO II

#### Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo II

Classes	Tipos	Parâmetros				
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Max.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)	Açúcares Redutores (% m/m máx.)
Branco	Cristal	99,50	0,10	300(*)	0,10	N/A
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	N/A
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	N/A
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,05	N/A
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5000	0,50	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A
Líquido	Líquido	N/A	N/A	120	0,30	0,30
	Invertido	N/A	N/A	120	0,30	60 a 90

N/A = não se aplica

(\*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

## ANEXO III

## Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo I

Classes	Tipos	Parâmetros					
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Máx.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)	Pontos Pretos (nº/100g máx.)	Partículas Magnetizáveis (mg/Kg máx.)
Cristal Branco	Cristal	99,5	0,10	300(*)	0,10	20	15
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	5	5
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,04	5	5
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	5	5
Cristal Bruto	Demerara	96,00	1,20	5.000	0,50	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A	N/A

N/A = não se aplica

(\*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

## ANEXO IV

## Parâmetros de Qualidade do açúcar do Grupo II

Classes	Tipos	Parâmetros						
		Polarização (°Z mín.)	Umidade (% máx.)	Cor ICUMSA (UI Max.)	Cinzas Condutimétricas (% máx.)	Pontos Pretos (nº/100g máx.)	Partículas Magnetizáveis (mg/Kg máx.)	Açúcares Redutores (% m/m máx.)
Branco	Cristal	99,50	0,10	300(*)	0,10	20	15	N/A
	Refinado Amorfo ou Refinado	99,00	0,30	100	0,20	5	5	N/A
	Confeiteiro	99,00	0,30	150	0,20	5	5	N/A
	Refinado Granulado	99,80	0,05	60	0,05	5	5	N/A
Bruto	Demerara	96,00	1,20	5000	0,50	N/A	N/A	N/A
	VHP	99,00	0,25	2.500	0,25	N/A	N/A	N/A
	VVHP	99,49	0,15	1.000	0,15	N/A	N/A	N/A
Líquido	Líquido	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	0,30
	Invertido	N/A	N/A	120	0,30	N/A	N/A	60 a 90

N/A = não se aplica

(\*) Admite-se até 400 UI de cor ICUMSA para o produto orgânico, certificado conforme legislação específica

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada (pdf).

