

# **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA**

## **GABINETE DO MINISTRO**

### **Portaria nº 69, de 21 de Fevereiro 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, 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 constante necessidade de reformulação dos padrões de produtos hortícolas,

#### **RESOLVE:**

Art. 1º - Aprovar a anexa norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento, e Embalagem da Batata, para fins de comercialização.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor cinco dias após a sua publicação, quando ficará revogada a Portaria nº 307, de 27 de maio de 1977, deste Ministério, e demais disposições em contrário.

**JOSÉ EDUARDO DE ANDRADE VIEIRA**

# NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DA BATATA

## 1 OBJETIVO

A presente norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação da batata para fins de comercialização.

## 2 DEFINIÇÕES

**2.1** Batata. Entende-se por batata o tubérculo de espécie *Solanum Tuberosum*, L.

**2.2** Defeitos Graves: verde, coração negro, podridão seca e úmida.

**2.2.1** Verde: zona de cor verde provocada por exposição a luz durante o crescimento e o amadurecimento. Considera-se defeito quando a área afetada alcançar mais de 5% da superfície do tubérculo e profundidade em mais de 3 mm da polpa.

**2.2.2** Coração negro: mancha de conformação irregular e de coloração cinza que ocorre no interior do tubérculo.

**2.2.3** Podridão: processo de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos causado por pragas ou por causas fisiológicas, compreendendo as podridões secas e úmidas.

**2.2.3.1** Podridão seca: aquela que apresenta necrose nos tecidos, de aspecto desidratado ou mumificado (seco).

**2.2.3.2** Podridão úmida: aquela que apresenta necrose dos tecidos resultando em aspecto aquoso (mole) e odor fétido.

**2.3** Defeitos gerais: dano superficial e profundo, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração oco e deformação.

**2.3.1** Dano: lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica, pragas, dentre outras) podendo ser:

**2.3.1.1** Superficial: quando a lesão não afetar mais de 10% do tubérculo, desaparecendo ao remover-se 3mm de profundidade do tecido. Não se aceitará mais de 20% em peso de tubérculo com mais de 5% da área superficial atingida.

**2.3.1.2** Profundo: quando a lesão persiste após a remoção de 3mm do tecido e produz uma perda superior a 5% em peso para se eliminar o dano.

- 2.3.2** Brotado: alongação dos pontos de crescimento (brotos). Se considera defeito quando o comprimento do broto exceder a 2mm.
- 2.3.3** Queimado: lesão causada no tubérculo devido a incidência dos raios solares durante o crescimento e desenvolvimento no campo. Considera-se defeito quando a lesão superar 5% da superfície do tubérculo, não atingindo a polpa em mais de 3mm de profundidade.
- 2.3.4** Rizoctonia: agregados negros aderidos a pele. Se considerará defeito quando os agregados superarem os 5% da superfície do tubérculo.
- 2.3.5** Mancha chocolate: mancha de cor marrom, semelhante a do chocolate que se observa na parte interna do tubérculo.
- 2.3.6** Vitificação: tubérculo vitificado que apresenta a polpa fibrosa ou cristalizada.
- 2.3.7** Esfolado: tubérculo que apresenta exposição dos tecidos internos por falta de pele. Se considerará defeito quando a lesão for maior que 10% da superfície do tubérculo.
- 2.3.8** Coração oco: cavidade interna, causada por crescimento excessivamente rápido do tubérculo. Considera-se defeito quando o mesmo apresentar uma cavidade de pelo menos 12 x 6 mm, quando cortado longitudinalmente.
- 2.3.9** Deformação: desuniformidade severa de desenvolvimento do tubérculo com extremos pronunciados, curvaturas, protuberâncias ou pontas que afetem a aparência ou a qualidade do tubérculo.

### 3 CLASSIFICAÇÃO

**3.1** A batata será classificada em:

Classes ou calibres: de acordo com o tamanho dos tubérculos.

Tipos ou graus de seleção ou categorias: de acordo com a sua qualidade.

**3.1.1** Classes ou Calibres: de acordo com o maior diâmetro transversal do tubérculo, a batata será classificada nas seguintes classes:

<b>CLASSES</b>	<b>MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL (mm)</b>
1	maior ou igual a 85
2	maior ou igual a 45 e menor que 85
3	maior ou igual a 33 e menor que 45
4	menor que 33

## Tolerâncias

Para classe 2, tolera-se tubérculos menores que 45mm sempre que o comprimento dos mesmos superem 70 mm.

Para Classe 3, tolera-se tubérculos menores que 33mm sempre que o comprimento dos mesmos superem 50 mm.

Será permitida a mistura de classes dentro de uma mesma embalagem sempre que a somatória das unidades não superar 5% e pertencer a classe imediatamente inferior e superior.

**3.1.2** Tipos ou graus de seleção ou categorias: de acordo com as tolerâncias de defeitos, a batata será classificada nos tipos indicados na Tabela I.

**Tabela I - Limites Máximos de Defeitos por Tipos Expressos em Porcentagem de Peso na Amostra.**

Tipo	Defeitos Graves		Defeitos Gerais				Total Máximo de Defeito
	Podridões	Demais Defeitos	Danos Profundos (*)	Vitrificação (*)	Mancha Chocolate (*)	Demais Defeitos	
Extra	0,5	1	0,5	0,5	0,5	3	3
Especial	1	3	0,5	0,5	0,5	5	5
Comercial	1	4	1	1	1	7	7

(\*) a somatória destes defeitos não poderá exceder:

1% nos tipos Extra e Especial;

2% no tipo Comercial.

**3.1.3** O lote de batatas que não atender os requisitos previstos nesta Norma será classificado como “Fora do Padrão”, podendo ser:

a) comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado em local de destaque, e fácil visualização;

b) rebeneficiamento, desdoblado, recomposto, reembalado, reetiquetado e reclassificado para efeito de enquadramento na norma.

**3.1.4** Será “Desclassificada” e proibida a comercialização de toda batata que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

a) resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente;

b) mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.

#### 4 EMBALAGEM

A batata para consumo será acondicionada em embalagem nova, seca, limpa e com capacidade máxima de até 50kg líquidos.

#### 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:

- a) identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- b) número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;
- c) origem do produto;
- d) classe;
- e) tipo;
- f) peso líquido; e
- g) data do acondicionamento.

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

- a) identificação do responsável pelo produto;
- b) classe; e
- c) tipo

#### 6 AMOSTRAGEM

A tomada de amostra no lote, dar-se-á de acordo com a Tabela II.

**Tabela II**

<b>Número de Volumes que Compõem o Lote</b>	<b>Número Mínimo de Volumes a Retirar</b>
001 - 010	01 volume
011 - 100	02 volumes
101 - 300	04 volumes
301 - 500	05 volumes
501 - 10.000	1% do lote
mais de 10.000	raiz quadrada do número de volumes do lote

A amostra de trabalho corresponderá a totalidade dos volumes retirados.

Em situações especiais e em se tratando de lotes superiores a 10 volumes, se a demanda por classificação for intensa e necessitar-se do resultado desta com urgência, o classificador poderá coletar uma amostra reduzida, nunca inferior a 2 volumes, para efetuar a respectiva análise.

Após a análise, toda a amostra de trabalho será devolvida ao interessado.

- 6.1** Na comercialização a nível de varejo, quando tratar-se de produto embalado, independentemente do peso ou tamanho do volume, a tomada de amostra no lote dar-se-á também de acordo com a Tabela II, e todos os volumes retirados serão analisados.
- 6.2** A determinação dos percentuais de defeitos será feita em peso.
- 6.3** Quando tratar-se de produto a granel, comercializado no varejo, retira-se 100 tubérculos ao acaso para constituir a amostra de trabalho.
- 6.4** No caso do lote ser inferior a 100 (cem) tubérculos, o próprio lote constituir-se-á na amostra de trabalho.
- 6.5** Nos casos especificados nos subitens 6.3 e 6.4, a determinação dos percentuais de defeitos será feita pelo número de tubérculos.

## **7 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 da classificação.

- 7.1** Os dados relativos à classificação contidos no respectivo Certificado de Classificação atestam as características do produto apenas na data da emissão do mesmo.

## **8 CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E TRANSPORTE**

As batatas deverão ser embaladas em locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização a fim de evitar efeitos prejudiciais para a qualidade e conservação das mesmas. E o transporte deverá assegurar uma adequada conservação.

Permite-se, também, a classificação e a embalagem no campo, desde que todos os requisitos qualitativos e quantitativos desta Norma, sejam cumpridos.

## **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**

- 10.1** Tolera-se a comercialização da “Batata Lavada”, desde que na operação de lavagem dos tubérculos seja utilizada água apropriada, de forma a não contaminar os mesmos com substâncias e/ou patógenos prejudiciais à saúde.
- 10.2** Toda batata destinada ao consumo deverá ser tratada com antibrotante reconhecidamente não nocivo a saúde humana e permitido pela Legislação Brasileira.
- 10.3** É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização desta Norma.