

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 28 DE JANEIRO DE 2009

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, na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Instrução Normativa SDA nº 65, de 9 de setembro de 2003, na Instrução Normativa SDA nº 66, de 11 de setembro de 2003, na Lei nº 5.025, de 10 de junho de 1966, na Resolução CONCEX nº 160, de 20 de junho de 1988, e o que consta do Processo nº 21000.004914/2004-51, resolve:

.Art. 1º Estabelecer os critérios e procedimentos para o controle higiênico-sanitário do amendoim e seus subprodutos na cadeia produtiva, na forma dos Anexos I a X da presente Instrução Normativa.

.Art. 2º Os casos omissos e as dúvidas oriundas da aplicação desta Instrução Normativa serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

.Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor 60 (sessenta) dias após a sua publicação.

.Art. 4º Ficam revogadas a [Instrução Normativa SDA no 09, de 16 de janeiro de 2002](#), e a [Norma Interna DDIV nº 1, de 24 de fevereiro de 2003](#), no que se referem ao amendoim e seus subprodutos.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I

CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA O CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO AMENDOIM E SEUS SUBPRODUTOS NA CADEIA PRODUTIVA

Art. 1º A presente Instrução Normativa tem a finalidade de estabelecer os critérios e procedimentos de controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos, destinados ao consumo humano no mercado interno, na importação e na exportação.

CAPÍTULO I

DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, considerase:

I - acondicionamento: processo que consiste na embalagem do produto com material adequado ou seu confinamento garantindo a qualidade do produto quando a granel;

II - aflatoxinas B1, B2, G1 e G2: micotoxinas produzidas por fungos do gênero *Aspergillus*, como *Aspergillus flavus*, *A. parasiticus* e *A. nomius*;

III - aflatoxina total: soma das concentrações das aflatoxinas B1, B2, G1 e G2;

IV - amostra analítica: amostra destinada à análise laboratorial, retirada pelo laboratório após a moagem e homogeneização da totalidade de cada amostra de trabalho, subamostra ou amostra global;

V - amostra global: é a amostra formada pela totalidade dos incrementos colhidos em um lote ou sublote;

VI - análise física: procedimento que consiste na análise da amostra para determinação de impurezas, umidade, renda total e renda de peneira;

VII - análise de autocontrole: análise laboratorial de responsabilidade dos integrantes da cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos, com a finalidade de aferir a conformidade dos autocontroles;

VIII - armazenamento primário: fase da etapa de produção que consiste no armazenamento de amendoim em casca que passou por processo de secagem na unidade de produção, no aguardo das operações de beneficiamento ou comercialização;

IX - armazenamento secundário: fase da etapa de beneficiamento

processamento, que consiste no armazenamento do amendoim em casca, no aguardo das operações de beneficiamento-processamento, no caso de essa fase estar separada da unidade de produção;

X - armazenamento terciário: fase da etapa de beneficiamento-processamento, que consiste no armazenamento do amendoim beneficiado ou processado, no aguardo da comercialização e transporte terciário;

XI - arranquio: operação de corte das raízes com implemento munido de uma lâmina de corte que percorre a uma profundidade de 5 a 10 cm abaixo do nível, onde se encontram as vagens facilitando o arranquio da planta do solo para posterior chacoalhamento;

XII - autocontroles: procedimentos de responsabilidade dos integrantes da cadeia produtiva do amendoim e seus produtos especificados como: Práticas Agrícolas Básicas, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), sistema de rastreabilidade, certificação de segurança higiênico-sanitária, amostragem e análise de autocontrole;

XIII - batadura ou trilha: processo manual ou mecânico de desprendimento das vagens presas às plantas;

XIV - benefício: fase da etapa de beneficiamento-processamento que consiste em uma seqüência de operações, visando colocar o amendoim no padrão de mercado;

XV - big bag (sacola): embalagem com capacidade de acondicionamento maior que as embalagens convencionais;

XVI - cadeia produtiva: conjunto de processos de estreita relação entre si que atuam na produção, beneficiamento-processamento, armazenamento, transporte, manipulação, industrialização ou fabricação e comercialização;

XVII - catação eletrônica ou manual: operações que consistem na eliminação de grãos defeituosos e descoloridos e outros materiais estranhos, visando atender o Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

XVIII - Certificado de Segurança Higiênico-Sanitária (CSH): documento emitido pelo Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, associação, cooperativa, entidades oficiais ou credenciadas junto ao MAPA, conforme informações básicas do Anexo X desta Instrução Normativa;

XIX - controle higiênico-sanitário: procedimentos de autocontroles e de controles oficiais, definidos na forma dos incisos XII e XX deste artigo;

XX - controles oficiais: procedimentos de responsabilidade do Poder Público, especificados como: cadastro no Sistema de Cadastro dos Agentes da Cadeia Produtiva de Vegetais, seus Produtos, Subprodutos e Derivados para Certificação da Segurança e Qualidade (SICASQ), supervisão técnica ou vistoria, fiscalização do mercado interno, controle da exportação, fiscalização da importação, monitoramento, investigação ou rastreamento;

XXI - chacoalhamento: operação de retirada da terra das vagens que pode ser manual ou mecânica, através

de um implemento munido de esteira vibradora;

XXII - certificação de segurança higiênico-sanitária: procedimento realizado pelo RT do estabelecimento, com a finalidade de atestar, por escrito, as condições de segurança higiênico-sanitária do amendoim e seus subprodutos;

XXIII - colheita: fase da etapa de produção relativa às operações de arranquio das plantas, chacoalhão, enleiramento, cura, secagem natural, batedura ou trilha e acondicionamento em sacos ou a granel;

XXIV - cultivo: compreende os tratos culturais efetuados após o plantio, visando ao bom desenvolvimento e à sanidade das plantas;

XXV - cura: período necessário para que o amendoim termine seu processo de maturação e adquira suas características organolépticas próprias, com murchamento das ramas para facilitar a batedura ou trilha;

XXVI - descascamento: processo de retirada mecânica da casca do amendoim;

XXVII - despeliculamento (blancheamento): procedimento complementar que consiste na eliminação, por processo térmico e mecânico da película, para atendimento ao mercado consumidor ou redução dos níveis de contaminação e de defeitos;

XXVIII - estresse hídrico: debilitação da planta por falta de chuva;

XXIX - etapa da cadeia produtiva: elo ou segmentos que compõem a cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos que esteja sob a responsabilidade de um mesmo agente e delimitada numa seqüência da cadeia, como por exemplo: produção, beneficiamento processamento;

XXX - fase da etapa: parte definida dentro de uma mesma etapa da cadeia produtiva;

XXXI - fase de cultivo: parte da etapa de produção relativa aos tratos culturais;

XXXII - fatores críticos: umidade e temperatura favoráveis para o desenvolvimento de fungos e elaboração de aflatoxinas;

XXXIII - incremento: é a quantidade de produto retirada em um só ponto do lote ou sublote para formar a amostra global;

XXXIV - inversão e enleiramento: operação de inversão, seguida de enleiramento manual ou mecânico das plantas, de modo que as vagens fiquem voltadas para cima, expostas ao sol a fim de que a cura ocorra com maior rapidez e uniformidade;

XXXV - investigação ou rastreamento: procedimento decorrente do monitoramento que permite resgatar os antecedentes do produto, por meio de sistema de rastreabilidade implantado ao longo da cadeia produtiva, com verificação e checagem da conformidade de produto, processo e procedimento;

XXXVI - limite de tolerância de aflatoxinas: teor máximo de 20 µg/kg (vinte microgramas por kilograma) de aflatoxina total (B1+B2+G1+G2), legalmente aceito no alimento em decorrência de estudos de ingestão diária que comprovem não haver prejuízo à saúde dos consumidores;

XXXVII - limpeza de pré-armazenamento: fase que consiste na retirada dos grãos que se desprendem das vagens e impurezas remanescentes da pré-limpeza;

XXXVIII - limpeza de benefício: processo que consiste na retirada dos grãos que se desprendem das vagens e impurezas remanescentes da pré-limpeza;

XXXIX - lote: quantidade de produto com características definidas, sob condições essencialmente iguais;

XL - método de amostragem: é o conjunto de procedimentos planejados que permitem fazer a tomada de amostras representativas de um determinado lote ou sublote; indica o número, a massa e a frequência dos incrementos a serem retirados em cada amostragem;

XLI - monitoramento oficial: programa de controle oficial baseado em metodologia internacionalmente reconhecida pelo qual, por meio de amostragem sistematizada de universo especificado e análise laboratorial, obtêm-se informações sobre frequência, níveis e distribuição das aflatoxinas no amendoim produzido no país e importado, ao longo de um tempo determinado, cujos resultados norteiam as ações de controle, investigação ou rastreamento;

XLII - peneiramento: processo que consiste na separação dos grãos em função do tamanho, por meio de peneiras;

XLIII - plano de amostragem: é o conjunto de procedimentos planejados representados pela amostragem, preparo de amostra, método analítico e limites de aceitação e rejeição de lotes; o plano de amostragem projetado deve definir os critérios de aceitação do lote em relação a uma probabilidade determinada (normalmente 95%), bem como a característica estatística de desempenho ou de uma curva operação característica;

XLIV - plantio: é a fase que se inicia com a atividade de tratamento de sementes, adubação até a semeadura;

XLV - pós-colheita: segmento da cadeia do amendoim, posterior à fase de colheita, compreendendo as fases da secagem, beneficiamento-processamento, acondicionamento, armazenamento e transporte;

XLVI - práticas agrícolas básicas: compreendem as medidas básicas necessárias para evitar os riscos de contaminação do produto por aflatoxinas em todas as etapas e fases da cadeia produtiva do amendoim;

XLVII - pré-limpeza: fase que consiste na eliminação de impurezas e matérias estranhas do lote de amendoim;

XLVIII - pré-plantio: é a fase do planejamento para implantação da lavoura do amendoim (custos, pesquisa de mercado, histórico da área, conservação do solo, preparo do solo, calagem e rotação de cultura);

XLIX - procedimento aduaneiro: medida de controle realizada no recinto alfandegado;

L - produção: etapa da cadeia produtiva do amendoim que compreende as fases de pré-plantio, plantio, colheita, cura, secagem natural, transporte primário e armazenamento primário;

LI - produto in natura: produto que mantém suas características originais (físico-químicas e sensoriais);

LII - produto embalado: produto que se apresenta contido ou envolto em embalagem, individual ou coletiva;

LIII - sistema de rastreabilidade: conjunto que permite resgatar, por meio de registros, a origem e todas as condições e processos a que o produto se submeteu nas etapas da cadeia produtiva;

LIV - rastreamento: procedimento que permite resgatar a história do produto, por meio de sistema de rastreabilidade implantado ao longo da cadeia produtiva, com verificação e checagem da conformidade de produto, processo e procedimento;

LV - responsável pela amostragem: Fiscal Federal Agropecuário (FFA), Classificador ou Responsável Técnico (RT) de empresa credenciada pelo MAPA ou dos integrantes da cadeia produtiva, devidamente treinados para efetuar a coleta de amostras;

LVI - recinto alfandegado: local onde se processam os controles de entrada e saída de bens sob controle

aduaneiro;

LVII - recepção: fase da etapa de beneficiamento-processamento, que consiste na entrada do produto no estabelecimento para pesagem da carga, identificação do lote e coleta de amostra para análises físicas;

LVIII - secagem artificial: procedimento de secagem complementar à cura, realizada artificialmente por meio de ventilação forçada e calor;

LIX - secagem natural: perda de umidade dos grãos pela exposição ao sol até que atinjam a umidade de armazenamento;

LX - segurança higiênico-sanitária: garantia mínima de inocuidade obtida pela aplicação das Práticas Agrícolas Básicas, BPF, sistema de rastreabilidade, PPHO, APPCC ou por meio de amostragem e análise laboratorial;

LXI - sistematização da rastreabilidade: procedimento que consiste em registrar em planilhas os dados e informações da cadeia produtiva, assim como todos os processos e procedimentos de controle que o produto deve ser submetido, desde o plantio até o produto final destinado ao consumo;

LXII - subamostra: amostra resultante da subdivisão da amostra global ou da amostra de trabalho, realizada pelo laboratório responsável pela análise;

LXIII - sublote: parte de um lote para efeitos de aplicação do método de amostragem a uma parte designada; cada sublote deve estar fisicamente separado e ser identificável;

LXIV - tratos culturais: utilização de técnicas adequadas de cultivo, durante o ciclo da cultura desde o controle de plantas indesejáveis ao controle de pragas e doenças;

LXV - transporte primário: deslocamento do produto da unidade de produção para a unidade de secagem ou beneficiamentoprocessamento, na mesma etapa;

LXVI - transporte secundário: deslocamento do produto da unidade beneficiadora à cooperativa ou cerealista;

LXVII - transporte terciário: deslocamento do produto acabado da cooperativa ou cerealista para a indústria ou comércio varejista;

e LXXIII - ventilação: processo que consiste na separação do amendoim das impurezas leves, resultantes da operação de descascamento.

CAPÍTULO II

DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Art. 3º O amendoim (*Arachys hypogea*) e seus subprodutos, destinados ao consumo humano nos mercados interno e externo, devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário em todas as etapas da cadeia produtiva na forma estabelecida na presente Instrução Normativa.

Art. 4º O controle higiênico-sanitário deve ser prioritariamente preventivo e de forma integrada em todas as etapas da cadeia produtiva, constituindo-se de autocontroles e controles oficiais.

Seção I

Dos Autocontroles

Art. 5º Todos os integrantes da cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos devem efetuar os autocontroles nos estabelecimentos ou atividades sob sua responsabilidade, por Responsável Técnico

(RT), e apresentar os registros que comprovem as suas respectivas aplicações.

Parágrafo único. A garantia dos autocontroles deve ser atestada por meio da certificação de segurança higiênico-sanitária e emissão do respectivo CSH.

Subseção I

Do Sistema de Rastreabilidade e das Boas Práticas

Art. 6º As etapas que compõem a cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos devem estar vinculadas entre si por meio de sistema de rastreabilidade, formado por registros dos procedimentos e dados dos autocontroles, de forma a permitir o rastreamento dos mesmos, com informações específicas:

I - de cada etapa da cadeia:

a) nome empresarial do estabelecimento;

b) endereço completo;

c) telefone;

d) fax ou endereço eletrônico;

II - de cada lote:

a) no de cada lote ou código de remessa;

b) planilha ou caderneta de campo com anotações de aplicação das boas práticas referentes a cada etapa, assinada pelo RT;

c) no do CSH ou dos resultados analíticos dos teores de aflatoxinas, quando for o caso.

§ 1º Na etapa de produção, o RT deve registrar em planilha ou caderneta de campo as informações sobre a aplicação adequada das práticas agrícolas básicas na forma do art. 69 deste Anexo.

§ 2º Se as operações de transporte e de armazenamento do amendoim constituírem etapas independentes das demais, os RTs devem registrar em planilhas individualizadas a aplicação das práticas agrícolas básicas, na forma especificada nos §§ 5º e 6º do art. 69 deste Anexo.

§ 3º No caso das operações de transporte e de armazenamento serem realizadas junto com a etapa anterior ou posterior (produção ou beneficiamento), os registros nas planilhas referentes à aplicação adequada das práticas agrícolas básicas podem ser feitos na mesma planilha, fazendo-se referência da abrangência das etapas.

§ 4º Na etapa de beneficiamento-processamento, o RT deve fazer os registros na planilha relativa à aplicação adequada das práticas agrícolas básicas de beneficiamento ou processamento estabelecidas no art. 70 deste Anexo ou de medidas de controle por meio de análise laboratorial, caso ocorra falha nos autocontroles dos processos relativos a esta etapa.

§ 5º Na etapa de processamento ou industrialização de amendoim e seus subprodutos, devem ser aplicadas as BPFs nas suas atividades, na forma do art. 71 deste Anexo.

Subseção II

Da Certificação de Segurança Higiênico-Sanitária

Art. 7º O amendoim e seus subprodutos devem apresentar certificação de segurança higiênico-sanitária ao longo da cadeia produtiva, visando garantir as condições higiênico-sanitárias estabelecidas por esta Instrução Normativa.

§ 1º A certificação de segurança higiênico-sanitária deve ser efetuada por RT dos estabelecimentos, associações ou cooperativas, com emissão do CSH, conforme o modelo estabelecido no Anexo X desta Instrução Normativa, nos seguintes casos:

I - nos estabelecimentos que compõem a etapa de beneficiamento

processamento e posteriormente nas demais etapas da cadeia produtiva (transporte, armazenamento e produção), quando se tratar de mercado interno;

II - em todas as etapas da cadeia produtiva, quando se tratar de mercado externo com exigências notificadas do país importador.

§ 2º A certificação de segurança higiênico-sanitária deve ser realizada para cada lote, atestando a conformidade do amendoim que deve estar devidamente embalado e identificado ou individualizado no caso de produto a granel, de forma a manter as características originais.

Art. 8º Na etapa de beneficiamento-processamento, o RT deve emitir o CSH com base nos registros da planilha relativa à aplicação adequada das BPFs.

Parágrafo único. No caso de ocorrer falha nos autocontroles dos processos relativos à etapa de beneficiamento-processamento, é permitido emitir o CSH com base no resultado de análise laboratorial, atestando a conformidade de cada lote do produto, em relação ao limite de tolerância de aflatoxinas total (B1+B2+G1+G2), estabelecido pela [Resolução RDC nº 274, de 15 de outubro de 2002](#).

Art. 9º Nos casos em que a operação de transporte e de armazenamento do amendoim constituírem etapas independentes das demais, os RTs devem emitir o CSH de forma individualizada; se a operação for realizada pela etapa anterior ou posterior da cadeia, a certificação poderá ser feita em um só CSH, com base nos registros da planilha sobre a aplicação adequada das práticas agrícolas básicas de transporte e de armazenamento, fazendo-se referência à abrangência dessas etapas no CSH, da seguinte forma:

I - no transporte, caso ocorra a atuação de mais de um agente transportador para um mesmo lote, o novo transportador deve também certificar o lote;

II - no armazenamento, caso ocorra a atuação de mais de um agente armazenador para um mesmo lote, o novo armazenador deve também certificar o lote.

Art. 10. Qualquer estabelecimento que compõe a cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos que não exigir o CSH da etapa anterior fica responsável pela realização de amostragem e análise laboratorial e emissão do CSH.

Art. 11. Nos casos de não conformidade detectada no monitoramento oficial, a emissão do CSH para os próximos 5 (cinco) lotes consecutivos fica condicionada ao resultado de análise de aflatoxinas em conformidade com o limite de tolerância.

Art. 12. Caso o produto certificado para o consumo interno tenha se submetido a condições que comprometam a sua segurança e qualidade, tais como: alta umidade, temperatura, mistura de lote, ataque de pragas, constatadas por Fiscal, o RT deve repetir a operação de amostragem, análise e emissão de CSH, para verificar a conformidade dos teores de aflatoxinas.

Subseção III

Do Processo APPCC e PPHO

Art. 13. A gestão do processo de APPCC e PPHO na cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos deve estar em conformidade com as práticas agrícolas básicas especificadas nos arts. 69 a 71 deste Anexo.

§ 1º Os documentos referentes ao processo de APPCC e PPHO devem ser datados e assinados pelo RT e estar acessíveis aos demais funcionários da empresa envolvidos no processo e disponibilizados às autoridades fiscalizadoras, sempre que requeridos.

§ 2º A gestão do processo APPCC, na etapa de produção, deve ser com base nas práticas agrícolas básicas e tem a finalidade de reduzir ao mínimo os riscos de contaminação, devido aos seus efeitos preventivos no desenvolvimento dos fungos causadores de aflatoxinas.

§ 3º Nas etapas de pós-colheita, a gestão do processo de APPCC deve ser com base nos pontos críticos de controle das aflatoxinas, identificados nos procedimentos de secagem, armazenamento, transporte e beneficiamento-processamento, com possibilidade de controle dos principais riscos, como teor de umidade e temperatura, que possuem os limites críticos para desenvolvimentos da flora microbiana toxigênica.

§ 4º Os PPHOs devem ser implementados na etapa de beneficiamento

processamento e industrialização do amendoim e seus subprodutos, com instruções sequenciais para manutenção dos CSHs emitidos nas etapas anteriores ou realização de amostragem e análise para emissão de novo CSH.

Seção II

Dos Controles Oficiais

Art. 14. Os integrantes da cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos estão sujeitos aos controles oficiais previstos nesta Instrução Normativa, efetuados por FFA com o objetivo de verificar os autocontroles.

Subseção I

Da Supervisão Técnica ou Vistoria

Art. 15. A avaliação de conformidade do controle higiênicosanitário do amendoim e seus subprodutos deve ser realizada por meio de supervisão técnica ou vistoria, na forma desta Instrução Normativa e [Instrução Normativa SDA nº 66, de 9 de setembro de 2003](#).

Art. 16. No caso de reprovação na avaliação de conformidades, a emissão do CSH só pode ser efetuada mediante amostragem e resultados de análises, realizadas por laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA, enquanto durar a aplicação de medidas corretivas e o restabelecimento da confiabilidade por três supervisões técnicas consecutivas.

Parágrafo único. Nas avaliações parcialmente aprovadas, a emissão do CSH pode ser restabelecida logo após serem efetuados os ajustes recomendados.

Art. 17. A avaliação de conformidade do controle higiênicosanitário deve ser, também, realizada em consequência de não conformidades detectadas no monitoramento oficial.

§ 1º Nos casos de resultado não conforme detectado no monitoramento oficial, a conformidade do estabelecimento fica condicionada ao resultado de análise de aflatoxinas nos próximos 5 (cinco) lotes consecutivos.

§ 2º O lote que apresentar teor de aflatoxinas acima do permitido deve ter sua destinação definida na forma estabelecida no Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e o controle por análise deve continuar até obtenção dos 5 (cinco) lotes em

conformidade, consecutivamente.

Subseção II

Da Fiscalização no Mercado Interno

Art. 18. No mercado interno, a fiscalização para verificação de aflatoxina no amendoim e nos seus subprodutos deve ser realizada no processo de fiscalização da classificação, por meio de suspensão da comercialização, amostragem e análise de aflatoxina, seguindo os critérios estabelecidos no Capítulo III, do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Se o resultado da análise acusar nível de contaminação acima do limite permitido, o produto deve ser enquadrado como "desclassificado" adotando os procedimentos de fiscalização previstos no [Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007](#), combinado com os contidos no Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção III

Do Controle na Exportação

Art. 19. O amendoim e seus subprodutos, quando destinados à exportação, devem ser submetidos aos autocontroles de trata esta Instrução Normativa e apresentar o CSH nos pontos de saída da mercadoria.

Art. 20. O controle na exportação de amendoim e seus subprodutos deve ser realizado em decorrência de uma ou mais das não conformidades a seguir:

I - dos estabelecimentos exportadores;

II - dos resultados não conformes do monitoramento;

III - das notificações internacionais de não conformidades.

§ 1º O DIPOV/SDA deve manter atualizado o cadastro dos exportadores de amendoim e seus produtos em relação às não conformidades, mantendo informada a Coordenação-Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária (VIGIAGRO) sobre a lista dos estabelecimentos exportadores não conformes.

§ 2º Para cada lote ou partida de amendoim ou seus subprodutos a serem exportados, o FFA do UVAGRO/SVA deve verificar se o estabelecimento exportador consta na lista dos não conformes.

§ 3º Se o exportador constar na lista dos não conformes, a exportação não deve ser autorizada, e o fato deve ser comunicado ao SIPAG de origem do produto.

§ 4º O SIPAG de origem deve analisar a não conformidade e anexá-la ao respectivo processo de cadastramento.

§ 5º Se for um caso de reincidência, deve ser realizada supervisão no estabelecimento, e o relatório conclusivo deve ser enviado ao DIPOV/SDA, para providências em relação ao cadastramento do estabelecimento exportador, conforme estabelecido na [Instrução Normativa SDA nº 66, de 11 de setembro de 2003](#).

Art. 21. Constitui fator limitante à exportação a incorrência em 5 (cinco) não conformidades detectadas no monitoramento oficial, nas supervisões do estabelecimento, na fiscalização ou no controle de países importadores notificado ao Brasil ou combinação dessas.

Parágrafo único. O estabelecimento exportador sairá da lista dos não conformes depois de apresentar 5 (cinco) conformidades em lotes seguidos, mediante controle oficial.

Art. 22. Nos casos de notificação de não conformidade em amendoim e seus subprodutos exportados que apresentarem níveis de contaminação por aflatoxinas acima dos limites da legislação do país importador, deve ser feita investigação nos processos da empresa para verificar os motivos da não conformidade do lote exportado.

Parágrafo único. Se, durante a investigação, for constatada não conformidade na documentação referente ao lote exportado ou outro lote a ser comercializado, devem ser observadas as disposições contidas nos arts. 18 e 21 deste Anexo.

Art. 23. Para países que apresentam exigências quanto ao controle de aflatoxinas, o amendoim e seus subprodutos ficam sujeitos ao controle oficial nas exportações, cabendo à Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio - SRI informar à Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA sobre as exigências dos países importadores.

Parágrafo único. Nas exportações para países que apresentam exigências quanto ao controle de aflatoxinas, os exportadores devem apresentar comprovação do atendimento às exigências, ficando a mercadoria sujeita ao controle oficial no ponto de saída.

Subseção IV

Do Controle na Importação

Art. 24. O amendoim e seus subprodutos provenientes de importação estão sujeitos aos controles oficiais no local de desembarço aduaneiro.

Parágrafo único. O controle de aflatoxinas no país de origem deve ser efetuado com base em procedimentos equivalentes ao que estabelece a presente Instrução Normativa, garantidos pelo órgão competente do país exportador.

Art. 25. A verificação da conformidade em relação aos controles oficiais do amendoim e seus subprodutos na importação deve ser realizada no recinto alfandegado por FFA.

§ 1º Se a operacionalização da amostragem for dificultada no ponto de ingresso, a mercadoria poderá ter autorização para realizar os procedimentos de controle no local de desembarço aduaneiro mais próximo do local de destino.

§ 2º Quando houver suspeita quanto à segurança higiênicosanitária, deve ser efetuado controle por meio de amostragem e análise laboratorial, ficando a mercadoria retida até o resultado da análise.

§ 3º Se o resultado da análise acusar nível de contaminação acima do limite permitido, o produto deve ser enquadrado como "desclassificado" adotando-se os procedimentos contidos no Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 26. O controle oficial de amendoim e seus subprodutos deve ser realizado em decorrência de não conformidades dos estabelecimentos importadores, de resultados não conformes provenientes de monitoramento ou de fiscalização.

§ 1º O DIPOV/SDA deve manter atualizado o cadastro dos importadores de amendoim e seus subprodutos em relação às não conformidades mantendo informada a Coordenação-Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária (VIGIAGRO) sobre a lista dos estabelecimentos não conformes.

§ 2º Para cada lote de amendoim ou seus subprodutos em processo de importação, o FFA do Serviço de Vigilância Agropecuária (SVA ou UVAGRO) deve verificar se o estabelecimento importador consta na lista dos estabelecimentos não conformes.

§ 3º Se não constar na lista dos estabelecimentos não conformes, deve ser verificado se o importador consta na programação de monitoramento; em não constando, o lote deve ser liberado.

§ 4º Se o importador constar na programação de monitoramento, a mercadoria deve ser amostrada, conforme procedimentos especificados no Capítulo III deste Anexo, sendo o lote liberado em seguida.

§ 5º Se o importador constar na lista dos não conformes, o lote deve ser submetido ao controle, seguindo os mesmos procedimentos descritos no art. 25 deste Anexo e o fato comunicado ao SIPAG de destino da mercadoria, que, por sua vez, deve comunicar o fato ao DIPOV/SDA para providências em relação ao cadastramento do estabelecimento importador.

Art. 27. É considerado não conforme o importador que incorrer em 5 (cinco) não conformidades relativas ao cadastramento ou provenientes de resultados não conformes de monitoramento ou de fiscalização, sendo considerada uma ou mais de uma não conformidade por lote de mercadoria importada.

Parágrafo único. O estabelecimento importador sairá da lista dos não conformes depois de apresentar 5 (cinco) conformidades em lotes seguidos, mediante controle oficial.

Subseção V

Do Monitoramento Oficial

Art. 28. O amendoim e seus subprodutos produzidos no país, destinados aos mercados interno e externo, assim como aqueles provenientes de importação, estão sujeitos ao monitoramento oficial, estabelecido no Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal - PNCRC/Vegetal.

Parágrafo único. O monitoramento oficial referente ao mercado interno e às exportações deve ser efetuado a partir dos procedimentos de certificação de segurança higiênico-sanitária, observando os seguintes requisitos:

I - a amostragem deve ser realizada por FFA, no exercício da respectiva atividade, e a amostra deve ser enviada a laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA;

II - o laboratório responsável pela análise deve enviar uma via do Certificado de Análise ao SIPAG que remeteu a amostra, para avaliação dos resultados e procedimentos de controle oficial junto às empresas exportadoras, nos casos de não conformidade; e

III - nos casos de não conformidade em relação às exportações, o país importador deverá ser notificado e as próximas partidas ficarão sujeitas aos critérios estabelecidos no PNCRC/Vegetal.

Subseção VI

Da Investigação ou Rastreamento

Art. 29. O processo de investigação ou rastreamento deve sempre ocorrer a partir de não conformidade higiênico-sanitária apontada pelo monitoramento oficial, conforme critérios estabelecidos no PNCRC/Vegetal.

§ 1º O lote que apresentar não conformidade nas análises não pode ser liberado para o consumo, podendo ser destinado a outras finalidades, conforme estabelecido no Padrão Oficial de Classificação estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Havendo conformidade nas análises de 5 (cinco) lotes consecutivos, o estabelecimento pode recuperar a condição de conformidade.

CAPÍTULO III

DO MÉTODO DE AMOSTRAGEM PARA DETERMINAÇÃO DE AFLATOXINA

Seção I

Do Objetivo e Âmbito de Aplicação

Art. 30. O método de amostragem para determinação de aflatoxina tem por objetivo estabelecer os critérios e os procedimentos necessários à tomada de amostra para determinação de aflatoxinas (aflatoxina B1, B2, G1, G2) em amendoim e seus subprodutos.

Art. 31. O método de amostragem para determinação de aflatoxina deve ser aplicado nos autocontroles ao longo da cadeia produtiva e nos controles oficiais do amendoim e seus produtos destinados ao consumo humano nos mercados interno e na exportação.

Parágrafo único. A amostragem de lotes de amendoim e seus produtos, destinados à exportação, deve atender as normas específicas do país importador, quando este o exigir.

Seção II

Requisitos Preliminares para os Planos de Amostragem

Art. 32. O lote ou sublote objeto de amostragem deve estar marcado, identificado e quantificado em kg (quilograma) para permitir sua adequada correlação com as amostras analíticas, termo de envio de amostra, Certificado de Análise e o Certificado de Segurança Higiênico-Sanitário.

Art. 33. Será de responsabilidade do detentor do produto a movimentação do lote do amendoim e seus subprodutos visando oferecer condições ambientais e físicas adequadas e seguras para a amostragem.

Art. 34. O produto a ser amostrado deve estar visivelmente isento de pragas e doenças.

Art. 35. O responsável pela realização da amostragem deve utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

Art. 36. Os equipamentos de amostragem (caladores, sondas ou similares) devem ser constituídos de material inerte e terem comprimento e diâmetro compatíveis com o tipo de embalagem a ser amostrada e com a massa do incremento.

Art. 37. Os equipamentos de moagem e homogeneização devem garantir a moagem na granulometria menor que um milímetro e a homogeneização da amostras de forma adequada para análise de micotoxinas.

Art. 38. Os recipientes utilizados no acondicionamento dos incrementos e formação da amostra global devem ser secos, limpos, impermeáveis e opacos à luz ultravioleta.

Art. 39. As embalagens das amostras para envio ao laboratório devem ser limpas, novas, de material inerte e resistente, que permitam a conservação das características originais do produto.

Art. 40. As amostras devem ser fechadas com lacre para assegurar a manutenção da sua integridade e inviolabilidade e serem identificadas com etiquetas que contenham as informações mínimas necessárias para identificação de cada amostra, conforme modelo disposto no Anexo VII desta Instrução Normativa.

Art. 41. Cada amostra enviada ao laboratório para análise deve estar acompanhada pelo respectivo Termo de Envio de Amostra para Análise de Micotoxinas, preenchido pelo responsável pela coleta, conforme modelo e instruções de preenchimento contidos nos Anexos VIII e IX desta Instrução Normativa.

Art. 42. O Certificado de Análise emitido pelo laboratório deve ter as informações transcritas do termo de envio de amostra, os resultados analíticos e apresentar as seguintes informações:

I - a referência do método de análise;

II - se os resultados foram corrigidos ou não pela recuperação;

III - a incerteza de medição do método, quando couber; e

IV - os limites máximos aceitáveis para cada micotoxina analisada.

Seção III

Aplicação dos Planos de Amostragem

Art. 43. Nos casos em que não seja possível aplicar os métodos de coleta descritos nesta Instrução Normativa sem provocar danos econômicos consideráveis ao detentor do produto, pode ser aplicado um método de coleta alternativo, desde que o mesmo seja tão representativo quanto possível e que o método aplicado seja descrito e devidamente documentado, observando os critérios de desempenho dos métodos analíticos para determinação dos níveis de aflatoxinas dispostos no Anexo VI desta Instrução Normativa.

Art. 44. O lote em movimento é a situação ideal para amostragem, devendo ser realizada durante a montagem ou desmontagem das pilhas, nas esteiras, antes do empacotamento dentro das beneficiadoras ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, ova e desova de contêiner.

Art. 45. Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser coletados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático.

Parágrafo único. Os lotes devem ser, previamente, organizados de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as faces do mesmo.

Art. 46. Uma vez que as aflatoxinas se distribuem de forma extremamente heterogênea, as amostras devem ser coletadas, preparadas e, sobretudo, homogeneizadas, observando rigidamente os critérios técnicos de granulometria e tempo de homogeneização, validados tecnicamente pelo laboratório.

Art. 47. As amostras deverão ser manipuladas de forma a evitar trocas e assegurar sua perfeita correlação com o lote do qual se originaram, mediante a sua identificação imediata, inequívoca e única, colocação de lacres e autenticação, no momento e no local da amostragem.

Art. 48. Os procedimentos para o transporte, arquivamento ou guarda das amostras deverão assegurar a manutenção de suas condições originais, sua integridade, inviolabilidade e proteção contra eventuais danos ou contaminação até a chegada ao laboratório.

Art. 49. Antes de proceder à coleta de amostra ou amostragem, deve-se realizar a verificação física (exame visual) do lote no estabelecimento ou no local da armazenagem para verificação das condições gerais do ambiente, da mercadoria ou produto, procedendo a todas as anotações pertinentes.

Parágrafo único. Caso o produto se apresente em condições fitossanitárias aparentemente adequadas (livre de doenças e pragas visíveis), devem ser adotados os procedimentos regulares de amostragem estabelecidos neste Capítulo e nos Anexos de II a V desta Instrução Normativa.

Art. 50. Devem ser preenchidos os termos de fiscalização, o de coleta de amostra e o de envio de amostra para análise de aflatoxinas.

Art. 51. O tamanho mínimo de cada incremento pode variar segundo o destino do produto, conforme critérios e procedimentos específicos:

I - lotes destinados ao mercado interno, Mercosul e Mercado Internacional (exceto União Européia) = 200g; e

II - lotes destinados à União Européia = 300g;

Art. 52. A formação dos sublotos deve ser efetuada, conforme procedimentos estabelecidos nos Anexos II a V desta Instrução Normativa.

§ 1º Cada sublote deve ser objeto de uma amostragem independente.

§ 2º Sem prejuízo dos critérios de amostragem previstos nos Anexos de I a V desta Instrução Normativa, a fórmula seguinte pode ser utilizada como guia para a amostragem dos lotes comercializados em sacos ou em embalagens individuais:

$$F = \frac{\text{Massa do lote (kg)} \times \text{Massa do incremento (kg)}}{\text{Massa da amostra global (kg)} \times \text{Massa contida em uma embalagem individual (kg)}}$$

F = frequência de amostragem: indica os intervalos regulares de amostragem ou o número de embalagens individuais das quais deve ser colhido um incremento (casas decimais devem ser arredondadas para o número inteiro mais próximo)

Art. 53. A amostra de trabalho deve ser representativa do lote, sendo vedada qualquer seleção de amendoins podres, mofados, quebrados, que descaracterize o lote original.

Art. 54. Quando o lote amostrado se destinar ao mercado interno ou aos países do Mercosul, a amostra de trabalho deverá ter massa mínima de 5 e 7 kg, para amendoim descascado e em casca, respectivamente, conforme o Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 55. Quando o lote se destinar a mercado externo, a massa da amostra de trabalho corresponderá à massa da amostra global, não sendo necessária qualquer subdivisão antes do envio ao laboratório, conforme os Anexos de IV e V desta Instrução Normativa.

Art. 56. A obtenção da amostra analítica é de responsabilidade do laboratório que realizará a análise de aflatoxinas.

Art. 57. A amostra de trabalho deve ser subdividida, quando necessário, moída (granulometria < 1mm) e homogeneizada em sua totalidade, podendo ser preparada em pasta para garantir uma homogeneização mais completa.

§ 1º Da amostra de trabalho devem ser obtidas 04 (quatro) vias:

I - 01(uma) via para o laboratório (prova);

II - 01 (uma) via para a fiscalização (contraprova);

III - 01 (uma) via para o detentor do produto (proprietário), destinada a medidas executórias ou a procedimentos de arbitragem;

e IV - 01 (uma) via de Controle Interlaboratorial (CI), conforme [Instrução Normativa MAPA nº 1, de 16 de janeiro de 2007](#).

§ 2º As vias obtidas, de no mínimo 250g (duzentos e cinquenta gramas), deverão ser devidamente embaladas, acondicionadas, etiquetadas, identificadas, lacradas e armazenadas a temperaturas abaixo de -15°C (quinze graus Celsius negativos).

Art. 58. O armazenamento e a guarda das amostras para fins de contraprova, de soluções de controvérsia e de controle interlaboratorial são de responsabilidade do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º O tempo de armazenamento das amostras será de 3 (três) meses, quando a amostra for de produto destinado ao mercado interno, e de 6 (seis) meses para amostras de produto destinado à exportação.

§ 2º O prazo de que trata o § 1º deste artigo poderá ser estendido caso o SIPAG solicite e fundamente por escrito ao laboratório.

§ 3º As amostras para fins de soluções de controvérsia (contraprova e arbitragem) e de controle interlaboratorial devem, depois de preparadas e devidamente identificadas, ser armazenadas sob temperatura de congelamento de -15°C (quinze graus Celsius negativos) e guarda do laboratório que realizou a análise.

§ 4º O local de armazenamento das amostras deve ter acesso controlado, podendo ser acessado apenas por pessoal autorizado pelo laboratório.

§ 5º As amostras deverão estar armazenadas e organizadas, de acordo com a época ou data de amostragem, de forma a facilitar sua localização quando requisitada.

§ 6º As amostras deverão estar protegidas de qualquer dano, contaminação ou da ação de agentes externos em qualquer das fases de seu manuseio ou guarda.

Art. 59. Os critérios para aceitação e rejeição de um lote ou sublote estão condicionados aos limites máximos de contaminação por aflatoxinas estabelecidos na legislação específica de cada país e à destinação do produto:

I - aceitação, se o resultado analítico respeitar o limite máximo;

ou II - rejeição, se o resultado analítico exceder o limite máximo.

Parágrafo único. Os critérios a serem aplicados na aceitação ou rejeição dos próximos lotes, definidos em função das aceitações ou rejeições dos lotes anteriores, devem estar contemplados no plano de amostragem do respectivo país.

Seção IV

Coleta de Amostras

Art. 60. O número de incrementos a serem coletados e a massa das amostras globais e de trabalho pode variar de acordo com destino e a massa do lote a ser amostrado, conforme estabelecido nos Anexos de II a V desta Instrução Normativa.

Seção V

Critérios de Desempenho dos Métodos Analíticos

Art. 61. Os laboratórios podem selecionar outros métodos analíticos, desde que atendam aos critérios de desempenho descritos no Anexo VI desta Instrução Normativa e tenham sido submetidos ao processo de credenciamento junto ao MAPA, constando do escopo do laboratório, definidos em termos de método, matriz e micotoxina.

Parágrafo único. Os critérios de desempenho de métodos analíticos são estabelecidos pela Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial, da Secretaria de Defesa Agropecuária (CGAL/SDA), para efeito de validação e avaliação do desempenho do método na determinação das aflatoxinas em amendoim e validação do método de análise.

Art. 62. O resultado analítico deve ser registrado, corrigido ou não pela recuperação; o modo de registro e o nível de recuperação devem ser indicados; o resultado analítico corrigido pela recuperação deve ser utilizado para efeitos de controle da conformidade.

Art. 63. A incerteza de medição do método analítico deve ser informada nas análises de lotes destinados à

União Européia, conforme normalização estabelecida por meio do Bloco Econômico no Regulamento CE nº 401, de 23 de fevereiro de 2006, ou sua atualização; o resultado analítico deve ser reportado como $x \pm U$, sendo que x é o resultado analítico e U é a incerteza de medição expandida, utilizando um fator de abrangência de 2, que permite obter um nível de confiança de cerca de 95%; a estimativa da incerteza de medição poderá ser realizada pelo método considerado mais adequado pelo laboratório.

Art. 64. Os laboratórios oficiais e credenciados pelo MAPA devem cumprir o disposto na [Instrução Normativa MAPA nº 1, de 16 de janeiro de 2007](#).

Art. 65. O controle interlaboratorial dos laboratórios de micotoxinas credenciados no MAPA deve ser implementado e executado pelo Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar LACQSA/LANAGRO-MG, observando o que estabelece a [Instrução Normativa MAPA nº 1, de 16 de janeiro de 2007](#).

CAPÍTULO IV

DAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS BÁSICAS PARA O CONTROLE DE AFLATOXINAS DO AMENDOIM E SEUS SUBPRODUTOS NA CADEIA PRODUTIVA

Seção I

Do Objetivo e Âmbito de Aplicação

Art. 66. As práticas agrícolas básicas têm por objetivo evitar a contaminação do amendoim e subprodutos por aflatoxinas na cadeia produtiva.

Art. 67. Os integrantes da cadeia produtiva do amendoim devem aplicar as práticas agrícolas básicas na etapa de produção (pré-plantio, plantio, cultivo, colheita, transporte primário e armazenamento primário) e na etapa de processamento (transportes secundário e terciário, recepção, armazenamento secundário, beneficiamento e armazenamento terciário) para atender o disposto na presente Instrução Normativa.

Seção II

Da Cadeia Produtiva e das Práticas Agrícolas Básicas

Art. 68. A cadeia produtiva do amendoim se compõe basicamente das etapas de produção, de beneficiamento e processamento, e processamento ou industrialização, ou etapas de armazenamento e transporte.

Art. 69. As práticas agrícolas básicas na etapa de produção consistem nas determinações dos parágrafos seguintes deste artigo.

§ 1º Na fase de pré-plantio, deve-se efetuar o planejamento dimensionando adequadamente a infraestrutura e os equipamentos necessários para o plantio e cultivo do amendoim, implementando as práticas a seguir:

I - controlar a presença de plantas indesejáveis;

II - efetuar no máximo dois plantios consecutivos de amendoim na mesma área;

III - efetuar o preparo de solo utilizando técnicas de manejo adequadas às condições de clima e solo de acordo com a recomendação do responsável técnico;

IV - escolher cultivares adequadas para a região e época de plantio;

V - efetuar a calagem, baseada em análise química do solo com a antecedência necessária em relação ao plantio.

§ 2º Na fase plantio, devem ser implementadas as seguintes práticas:

I - efetuar a adubação adequada baseada em análise química do solo;

II - adotar espaçamento recomendado;

III - utilizar, obrigatoriamente, sementes produzidas em conformidade com a [Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003](#);

IV - tratar previamente as sementes com produtos registrados no MAPA para amendoim.

§ 3º Na fase de cultivo, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - controlar as pragas e fungos com inseticidas e fungicidas registrados para cultura e outras práticas apropriadas visando ao manejo integrado de pragas;

II - controlar plantas invasoras, por meio de uso de herbicidas registrados para cultura ou método alternativo de controle que não cause danos físicos às plantas de amendoim;

III - fazer irrigação quando houver estresse hídrico.

§ 4º Na fase de colheita, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - efetuar o corte e arranquio das plantas na maturidade ideal, descrita para cada cultivar;

II - na operação de chacoalhão, inversão e enleiramento, as plantas devem ficar livres de terra; quando a operação for mecânica, regular o equipamento para que haja uma boa inversão e distribuição uniforme da leiras;

III - após a cura, o ideal é que se faça a batidura ou trilha e posterior secagem artificial; em caso de secagem natural, as plantas devem ser mantidas invertidas e eleiradas até que a umidade nos grãos atinja 8% ou menos;

IV - na operação de batidura ou trilha, regular a colhedora para eliminar o máximo possível de impurezas e evitar danos físicos à casca do amendoim;

V - as vagens colhidas devem ser acondicionadas em sacos de material adequado ou permanecer a granel para o seu transporte; não deixar o amendoim ensacado pernoitar no campo quando a colheita não for a granel;

VI - sempre que ocorrer chuva sobre o amendoim colhido no campo, é necessário secá-lo rapidamente e posteriormente efetuar uma análise física e química antes de armazená-lo;

VII - no caso de secagem artificial o amendoim deve passar pela pré-limpeza;

VIII - deve-se iniciar a secagem artificial, quando a umidade no grão estiver em torno de 22% e cessá-la quando atingir 8% ou menos;

IX - a secagem artificial deve ser realizada através de equipamento específico para secagem de amendoim na vagem, que deve ser determinada pelas condições ambientais de umidade relativa do ar e temperatura no momento da secagem, sendo recomendada temperatura na faixa de 38 a 42°C;

§ 5º Na fase de transporte primário, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - transportar o amendoim após a secagem natural, ainda em casca com umidade não superior a 8%;

II - proporcionar as condições adequadas para manter a umidade do produto durante todo o trajeto;

III - os recipientes, embalagens, equipamentos e veículos utilizados para transportar o amendoim devem estar limpos.

§ 6º Na fase de armazenamento primário, devem ser atendidas as seguintes exigências:

I - é proibido o armazenamento do amendoim depois de seco no campo ou de qualquer outra forma que contrarie as especificações desta Instrução Normativa;

II - o amendoim em casca, depois de colhido, deve ser encaminhado para secagem artificial ou, quando for submetido à secagem natural, pode ficar armazenado na propriedade agrícola, ou junto à unidade de processamento da empresa que beneficia o produto, devendo este processo seguir as recomendações do § 4º e seus incisos, do art. 70 deste Anexo;

III - o produto, ao dar entrada no armazém, deve ter a umidade verificada para que atenda ao limite de segurança de 8%;

IV - fazer a limpeza de pré-armazenamento, eliminando vagens estragadas, matérias estranhas e impurezas;

V - o amendoim em casca pode ser armazenado a granel, em sacos ou em sacolas (big bags), desde que as embalagens sejam de material adequado para o produto;

VI - armazenar o amendoim sobre estrados, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada circulação do ar;

VII - manter o armazém sempre limpo, ventilado e vedado à entrada de roedores, pássaros e insetos e manter programa de controle dos mesmos;

VIII - impedir a reabsorção de umidade do produto por qualquer via (teto, piso e parede);

IX - não superlotar o armazém permitindo ampla ventilação, mantendo o espaçamento adequado entre as pilhas, viabilizando o acesso para o controle de pragas e limpeza.

§ 7º Na fase de transporte secundário, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - após a secagem natural ou artificial, transportar o amendoim em casca para a beneficiadora com umidade não superior a 8%;

II - utilizar os recipientes, embalagens, equipamentos e veículos limpos para transportar o amendoim;

III - proteger da umidade o amendoim seco, durante o transporte;

IV - proporcionar as condições adequadas para manter a umidade do produto durante todo o trajeto;

V - proteger o veículo da chuva, quando estiver no pátio à espera da descarga no cerealista ou na indústria;

VI - o transporte do amendoim em casca destinado à secagem artificial deverá ser realizado no menor tempo possível e, preferencialmente, com o produto a granel.

Art. 70. As práticas agrícolas básicas na etapa de beneficiamento e processamento são recomendadas conforme os parágrafos seguintes deste artigo.

§ 1º Na fase de recepção, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - adotar medidas de controle na recepção do amendoim, para verificar os controles realizados nas etapas ou fases anteriores, devendo estar documentado para efeito de rastreabilidade, avaliação e seleção dos fornecedores e para emissão do CSH; se as etapas anteriores forem feitas por diferentes agentes da cadeia produtiva, deverá estar acompanhado de CSH emitido por RT de cada agente das etapas ou fases anteriores;

II - a identificação da origem deve ser efetuada para todos os lotes, devendo conter dados do fornecedor, região produtora, safra, umidade do amendoim e peso do lote ou partida; o processo de rastreamento desde a origem da semente utilizada no plantio deverá ser registrado;

III - separar os lotes por origem e condições de apresentação; construção de um histórico de qualidade do produto por região de origem, visando facilitar o controle na recepção dos próximos lotes da mesma região;

IV - fazer a verificação do índice da umidade em cada lote, por meio de equipamento devidamente calibrado e por técnico treinado, mantendo-se o registro da verificação;

V - manter totalmente separadas das demais áreas de processamento as áreas de recepção e de seleção primária da matériaprima.

§ 2º Na fase de armazenamento secundário, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - verificar a umidade do produto ao dar entrada no armazém, para atender o limite de segurança de 8%;

II - o amendoim em casca pode ser armazenado a granel, em sacos ou em sacolas (big bags), desde que as embalagens sejam de material adequado para o produto;

III - manter o armazém sempre limpo, ventilado e vedado à entrada de roedores, pássaros e insetos, manter programa de controle dos mesmos;

IV - impedir a reabsorção de umidade do produto por qualquer via (teto, piso e parede);

V - não superlotar o armazém permitindo ampla ventilação, mantendo o espaçamento adequado entre as pilhas, viabilizando o acesso para o controle de pragas e limpeza;

VI - monitorar e registrar a temperatura e a Umidade Relativa do ar no armazém evitando a reabsorção de umidade.

§ 3º Na fase de benefício, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - os procedimentos de benefício devem ser realizados em área totalmente separada das áreas de recepção e de seleção primária da matéria-prima;

II - realizar a limpeza de benefício para a retirada de impurezas e grãos que se soltaram das vagens;

III - realizar, após o descascamento, a ventilação para retirar as cascas e grãos quebrados resultantes do descascamento;

IV - realizar a separação dos grãos por densidade em mesa densimétrica;

V - proceder, por meio de peneiramento, à classificação dos grãos por tamanho, banda e industrial;

VI - realizar a eliminação dos grãos defeituosos e descoloridos por meio de catação eletrônica ou manual, preferencialmente eletrônica seguida de repasse manual;

VII - proceder à tomada de amostras para análise de aflatoxinas e classificação, conforme Plano de Amostragem Oficial para o Amendoim, nos casos não monitorados na recepção;

VIII - enviar amostra a laboratório e empresa credenciados pelo MAPA, para análise de aflatoxinas e classificação, respectivamente (aplicados somente para comercialização ao consumidor final);

IX - todos os resultados analíticos dos sublotes que compõem o lote devem ser registrados em planilha apropriada ou em certificado de análise expedido pelo laboratório;

X - acondicionar o amendoim que apresentar níveis de aflatoxinas em conformidade com a legislação em vigor em embalagens de material que conferem proteção adequada ao produto;

XI - caso haja necessidade de se efetuar o repasse do produto, são recomendadas as operações de despeliculamento (blancheamento), seguida de catação eletrônica e de catação manual;

XII - o amendoim que, após o repasse permaneça acima do limite para aflatoxinas, deve ser identificado e armazenado separadamente tendo sua destinação prevista em legislação específica.

§ 4º Na fase de armazenamento terciário, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - o amendoim beneficiado deve ser armazenado em sacos ou sacolas (big bags), com material adequado para o produto;

II - armazenar o amendoim separado por grupo e tipo, sobre estrados distantes do piso, limpos e bem conservados ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação do ar;

III - manter as mesmas condições controladas ou monitoradas de umidade relativa do ar e temperatura do ambiente de acondicionamento; não é recomendada a faixa de 8% de umidade do grão de amendoim, de umidade relativa do ar acima de 85% e de temperatura acima de 30°C, condições estas propícias para o desenvolvimento dos fungos do gênero *Aspergillus*;

IV - não superlotar o armazém, mantendo o espaçamento adequado entre as pilhas, viabilizando o acesso para os devidos controles, higienização, iluminação e circulação do ar;

V - manter o armazém sempre vedado à entrada de roedores, pássaros e insetos; adotar um programa de controle dos mesmos.

§ 5º Na fase de transporte terciário, devem ser aplicadas as seguintes práticas:

I - os veículos utilizados para transportar o amendoim beneficiado ou processado devem estar limpos e higienizados;

II - transportar o amendoim descascado e acondicionado em embalagem permeável com umidade não superior a 8%;

III - proporcionar as condições adequadas para manter a umidade do produto durante todo o trajeto;

IV - proteger o veículo da chuva, quando estiver no pátio à espera da descarga no cerealista ou na indústria;

V - no caso de transporte de amendoim apenas descascado, por longas distâncias, é recomendado veículo com controle de temperatura e umidade;

Art. 71. As Práticas Agrícolas Básicas na etapa de processamento ou industrialização são recomendadas conforme a seguir:

I - as medidas básicas de controle indicadas para a etapa de processamento do amendoim, com o objetivo de garantir que os níveis de contaminação do produto final estejam dentro dos limites que não afetam a

saúde do consumidor, devem ser seguidas e monitoradas conforme as BPFs para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados, estabelecidas na legislação própria.

II - para efeito de controle e fiscalização pelo MAPA ou outras instituições, devem ser mantidos registros referentes à adoção de BPF, PPHO ou APPCC, por um período de cinco anos.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 72. Os agentes da cadeia produtiva do amendoim e seus subprodutos devem ser cadastrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), na forma da [Instrução Normativa SDA nº 66, de 11 de setembro de 2003](#).

Art. 73. As despesas decorrentes de operações que envolvem amostragem e análise referentes aos controles oficiais, previstas nesta Instrução Normativa, serão custeadas pelos responsáveis pela mercadoria.

ANEXOS

D.O.U., 29/01/2009 - Seção 1