

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 11/12/2019 | Edição: 239 | Seção: 1 | Página: 32

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, 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 21000.037078/2018-97, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico de Margarina, 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.

### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - margarina: o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes;

II - características sensoriais: avaliação da aparência visual do produto, quanto à homogeneidade e presença de impurezas e às características relativas ao odor, sabor e cor da margarina;

III - coloração: cor do produto, de acordo com a tecnologia de fabricação;

IV - 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;

V - embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger o produto e facilitar o transporte e o manuseio;

VI - emulsão do tipo água em óleo (A/O): misturas homogêneas em que os glóbulos de água são conservados separados por cristais de gordura ou outro agente emulsificante, formando uma estrutura tridimensional que retém a fase aquosa;

VII - fermentação: reações químicas no produto, provocadas por microrganismos, nas quais são formados compostos mais simples, com a produção de ácidos orgânicos e consequente elevação na acidez;

VIII - 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;

IX - matérias estranhas: qualquer material não constituinte do produto associado a condições ou práticas inadequadas na produção, manipulação, armazenamento ou distribuição, conforme legislação específica da Anvisa;

X - mofo: grânulo, partícula ou aglomerado que apresenta micélios de fungos (bolores) visíveis ao olho nu;

XI - produto com quebra da emulsão: aquele cujo resultado do processamento seja a formação de um conjunto de cristais irregulares de gordura, incapaz de reter a fase polar da emulsão (água ou solução aquosa), propiciando a exsudação ou a separação do produto em fases;

XII - produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem;

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

XIV - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo expressa em gramas por 100g (cem gramas) do produto.

## CAPÍTULO II

### DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

Art. 4º O requisito de identidade da margarina é definido pelo processo adotado, bem como pela gordura e ingredientes utilizados no produto, na forma disposta no inciso I, do Art. 2º, desta Instrução Normativa.

Art. 5º Os requisitos de qualidade da margarina são definidos em função dos parâmetros estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6º A margarina será classificada em Grupos e Tipo, conforme o disposto a seguir:

§ 1º A margarina, de acordo com sua forma de apresentação, será classificada em dois Grupos, conforme a seguir, sendo o interessado responsável por essa informação:

I - grupo margarina: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a promover a solidificação da massa de margarina; e

II - grupo margarina líquida: aquela obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes, seguido por resfriamento e micro cristalização do conteúdo gorduroso, de forma a manter estável a mistura de fases de consistência líquida ou semi-pastosa.

§ 2º A margarina, de acordo com os parâmetros de qualidade previstos no Anexo, será classificada em tipo único, podendo, ainda, ser enquadrada como fora de tipo ou desclassificada.

§ 3º A margarina que não atender os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa será enquadrada como Fora de Tipo.

§ 4º A margarina enquadrada como Fora de Tipo por não atender os parâmetros de qualidade estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa, não poderá ser comercializada quando nessas condições, devendo ser reprocessada para enquadramento em Tipo.

Art. 7º Será desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a margarina que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo;

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

III - matéria estranha.

Art. 8º Será igualmente desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano a margarina importada que apresentar as situações constantes do Art. 7º desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 9º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas à saúde e matérias estranhas, 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. 10. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada para execução da classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico deverá emitir o correspondente Documento 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. 11. 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. 12. 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

#### DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 13. A margarina deve se apresentar na forma de emulsão estável, observadas as tolerâncias previstas no Anexo desta Instrução Normativa.

§ 1º O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º A margarina não poderá apresentar-se com teor de gordura e umidade distintos dos limites estabelecidos nesta Instrução Normativa, bem como com quebra da emulsão, exsudação ou separação do produto em fases, devendo ser reprocessada ou ficando impedida a comercialização do produto quando nessas condições.

§ 3º Caberá às partes interessadas ou envolvidas as responsabilidades quanto ao manuseio, uso apropriado e demais cuidados necessários à conservação do produto nas condições previstas neste artigo para ser oferecido ao consumidor final, assim como o cumprimento da legislação específica.

### CAPÍTULO IV

#### DA AMOSTRAGEM

Art. 14. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização das análises de 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. 15. 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. 16. 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. 17. Na classificação da margarina importada e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 18. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em áreas que abranjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 500 g (quinhentos gramas) por coleta, observando o disposto na Tabela 1 desta Instrução Normativa.

Art. 19. A amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou outras embalagens secundárias deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela 2 desta Instrução Normativa.

§ 1º Antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas.

§ 2º O número de caixas ou embalagens secundárias a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de caixas ou embalagens secundárias que constitui o lote e o número mínimo de caixas ou embalagens secundárias a serem amostradas.

§ 3º A coleta das amostras deve ser feita realizando-se a retirada de 1 (um) produto por caixa ou embalagem secundária, observando-se a necessária proteção às condições de higiene do produto (p.ex., higienizar as mãos e bancadas de apoio, utilizar proteção ou utilizar outro meio que evite a contaminação), até completar no mínimo 10 (dez) embalagens individuais do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias.

§ 4º As 10 (dez) embalagens individuais do produto (no mínimo) extraídas de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) caixas ou embalagens secundárias deverão ser reservadas para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo.

§ 5º Juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o parágrafo 4º deste artigo.

Art. 20. A amostragem em produto embalado, destinado ao consumidor final, considerando-se que a margarina se apresenta homogênea quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de embalagens suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) que será destinada à classificação.

Art. 21. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão escolhidas aleatoriamente para constituir um número mínimo de 4 (quatro) amostras de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada, destinadas à classificação, observando o que segue:

I - o produto deve ser mantido sob as condições especificadas pelo fabricante para a garantia das características do mesmo, até o momento de se realizar as análises; e

II - salvaguardar a inviolabilidade das amostras coletadas, evitar a coleta de produtos vencidos, visivelmente deteriorados ou com embalagem rompida ou aberta;

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação;

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

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

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

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização;

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

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

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

Art. 22. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 23. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 24. 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. 25. A amostragem da margarina oriunda 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. 26. Na classificação da margarina pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

## CAPÍTULO V

### DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da margarina por amostra, deve ser observado o que segue:

I - previamente à análise da amostra de, no mínimo, 500 g (quinhentos gramas), verificar cuidadosamente, se nela 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. 7º desta Instrução Normativa;

II - estando o produto em condições de ser classificado, encaminhar para o laboratório uma via de no mínimo, 500 g (quinhentos gramas) cada para as análises previstas no Anexo 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 observando o Anexo desta Instrução Normativa;

V - fazer constar no laudo e no documento de classificação os motivos que levaram o produto a ser enquadrado como 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. 28. A classificação da margarina poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa devidamente credenciada junto ao MAPA.

## CAPÍTULO VI

### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 29. A margarina deverá apresentar-se somente embalada.

Art. 30. As embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina deverão ser de materiais apropriados.

Art. 31. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da margarina devem estar de acordo com a legislação específica.

## CAPÍTULO VII

### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 32. As especificações de qualidade da margarina referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 33. A marcação ou rotulagem da margarina, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) grupo, "margarina" ou "margarina líquida", conforme o caso;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto, que deverá ser a mesma informação adotada para o grupo;
- b) teor de gordura, em porcentagem (% de gordura) no painel principal;
- c) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e
- d) 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.

III - Não cabe a repetição da informação referente ao grupo e denominação de venda do produto na marcação ou rotulagem da margarina.

Art. 34. A marcação ou rotulagem da margarina importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no inciso I, nas alíneas a e b do inciso II e no inciso III, do art. 33, 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. 35. 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. 36. A informação qualitativa da margarina com relação ao teor de gordura, deverá estar em destaque na marcação ou rotulagem do produto utilizando numeral arábico, em números inteiros, seguido do símbolo da porcentagem (% de gordura), em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões utilizadas para a denominação de venda do produto.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 38. Fica revogada a Portaria nº 372, de 4 de setembro de 1997.

Art. 39. Esta Instrução Normativa entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação, ficando concedido o prazo de 1 (um) ano, após o início de sua vigência, para a adequação das embalagens às especificações de rotulagem.

**TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS**

## ANEXO

Parâmetros de Qualidade da Margarina e da Margarina Líquida.

	Tipo único
Características sensoriais	Normal ou característico e sem quebra de emulsão
Teor de gordura (%)	Maior ou igual a 10 e menor ou igual a 90
Teor de umidade (%)	Maior ou igual a 10 e menor ou igual a 90

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 armazéns convencionais

Tabela 2 - Amostragem em armazéns convencionais no produto embalado em caixas ou embalagens secundárias

Quantidade do produto que constitui o lote (Caixas ou outras embalagens secundárias)	Número mínimo de Caixas ou outras embalagens secundárias a serem amostradas
Até 10	Todas
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

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.