

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010

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 Portaria nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.005852/2009-18, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico do Mamão, 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 na forma dos Anexos I, II e III à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DO MAMÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação do mamão, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

I - mamão: o fruto pertencente à espécie *Carica papaya* L.;

II - Grau Brix: o teor de sólidos solúveis presente na polpa do fruto;

III - cicatriz: a lesão cicatrizada, causada por fatores diversos;

IV - dano mecânico: aquele de qualquer natureza, sem rompimento da casca, atingindo a polpa do fruto;

V - dano profundo: aquele de qualquer natureza, com rompimento da casca, atingindo a polpa do fruto;

VI - deformação grave: aquela cujo fruto se apresenta pentândrico ou carpelóide ou com sintoma de deficiência de boro;

VII - empedramento: as áreas endurecidas na polpa do fruto;

VIII - fisiologicamente desenvolvido: o mamão que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar e que permite o amadurecimento perfeito depois de colhido;

IX - fitotoxidez: as manchas na casca do fruto decorrentes da aplicação inadequada de agroquímicos;

X - formato irregular ou deformação leve: o fruto com ausência de um ou dois carpelos, com formato semelhante à banana;

XI - geléia: o distúrbio fisiológico que ocorre na polpa do fruto tornando-a com aspecto gelatinoso, iniciando a partir da região próxima das sementes;

XII - imaturo: o fruto totalmente verde, sem nenhum sinal de amarelecimento, apresentando sementes brancas, sendo considerado inadequado para o consumo in natura;

XIII - manchas fisiológicas: as alterações superficiais na coloração da casca do fruto, apresentando-se na forma de pigmentações, causadas por fatores abióticos;

XIV - matérias macroscópicas: aquelas estranhas ao produto que podem ser detectadas por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XV - matérias microscópicas: aquelas estranhas ao produto que somente podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

XVI - outras manchas: as alterações na coloração da casca do fruto, apresentando aspecto liso ou áspero, resultantes de ataque de insetos ou patógenos;

XVII - passado: o fruto que passou do estágio ideal de maturação para o consumo;

XVIII - pinta preta: as alterações na casca do fruto, resultantes de infecção pelo fungo *Asperiosporium caricae*;

XIX - podridão: o dano patológico que implique qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos;

XX - queimadura: a alteração na coloração normal da superfície do fruto em função da exposição excessiva ao sol ou a temperaturas inadequadas no processamento pós-colheita; e

XXI - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou 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.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

Art. 4º O requisito de identidade do mamão é definido pela própria espécie do produto, na forma disposta no inciso I do art. 2º deste Regulamento Técnico.

Art. 5º Os requisitos de qualidade do mamão são definidos em função da coloração da casca, do peso dos frutos e dos limites máximos de tolerância estabelecidos nos anexos II e III desta Instrução Normativa.

Art. 6º O mamão será classificado em Grupos, Calibres e Categorias, conforme a seguir:

§ 1º O mamão, de acordo com a coloração da casca, será classificado nos grupos constantes da tabela 1 a seguir:

Tabela 1 - Grupos do mamão de acordo com a coloração da casca do fruto

Grupo	Coloração da casca do fruto
1	Fruto amadurecendo: aquele que se apresenta mudando de cor, cujos primeiros sinais de amarelecimento não cobrem mais de 15% da casca.
2	Fruto $\frac{1}{4}$ maduro: aquele que apresenta mais de 15 até 25% da superfície da casca amarelada.
3	Fruto $\frac{1}{2}$ maduro: aquele que apresenta mais de 25 até 50% da superfície da casca amarelada.
4	Fruto $\frac{3}{4}$ maduro: aquele que apresenta mais de 50 até 75% da superfície da casca amarelada.
5	Fruto maduro: aquele que apresenta mais de 75 até 100% da superfície da casca amarelada.

§ 2º A classificação em grupos será de caráter informativo devido à evolução natural da coloração da casca após a colheita; essa informação se refere ao grupo que predomina no momento da classificação do produto.

§ 3º O mamão, de acordo com o peso dos frutos, será classificado nos calibres constantes da tabela 2 a seguir:

Tabela 2 - Calibres do mamão de acordo com o peso do fruto expresso em gramas.

Código de calibre	Intervalo de peso (g)
0 (zero)	Menor ou igual a 280
280	Maior que 280 até 310
310	Maior que 310 até 340
340	Maior que 340 até 380

380	Maior que 380 até 430
430	Maior que 430 até 500
500	Maior que 500 até 570
570	Maior que 570 até 670
670	Maior que 670 até 800
800	Maior que 800 até 1000
1000	Maior que 1000 até 1300
1300	Maior que 1300 até 1500
1500	Maior que 1500 até 1800
1800	Maior que 1800 até 2300
2300	Maior que 2300

§ 4º Admite-se em um mesmo lote até 30% de mistura de frutos de diferentes calibres desde que imediatamente superior ou inferior, sendo que acima desse limite o produto será considerado como calibre misturado, podendo ser rebeneficiado ou comercializado como misturado.

§ 5º O mamão será classificado em categorias de acordo os limites de tolerância estabelecidos nos anexos II e III desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrado como Fora de categoria e Desclassificado.

Art. 7º Para o mamão comercializado a granel, no varejo, deverão ser observados apenas os seguintes requisitos: máximo de 2% do total dos defeitos podridão, passado e imaturo e máximo de 5% do total dos defeitos dano profundo e empedramento.

§ 1º O produto que não atender as tolerâncias estabelecidas no caput deste artigo não poderá ser comercializado como se apresenta devendo ser repassado para enquadramento.

§ 2º O repasse do mamão comercializado a granel, no varejo, visando manter os requisitos estabelecidos no caput deste artigo será de responsabilidade do detentor do produto.

Art. 8º O lote de mamão enquadrado como Fora de Categoria pode ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou poderá ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em categoria.

Art. 9º Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o mamão que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação;

II - ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no Anexo II desta Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geléia, bem como para podridão, passado e imaturo; e

III - odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

Art. 10. Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o mamão importado que apresentar as situações constantes do art. 9º deste Regulamento Técnico, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 11. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com 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. 12. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada 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. 13. 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 oficiais.

Art. 14. 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 alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 15. O mamão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido e são, observados os limites de tolerâncias de defeitos previstos nesta Instrução Normativa.

Art. 16. O teor de sólidos solúveis tecnicamente recomendável para o mamão é de no mínimo 11º Brix (onze graus Brix).

Parágrafo único. O mamão com teor de sólidos solúveis inferior a 11º Brix (onze graus Brix) pode ser comercializado desde que não comprometa o seu uso proposto.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 17. 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. 18. 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. 19. 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. 20. Na classificação do mamão 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. 21. A amostragem de mamão embalado deverá obedecer ao disposto na tabela 3 a seguir:

Tabela 3 - Amostragem para o mamão embalado

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
Até 100	5
101 a 300	7
301 a 500	9
501 a 1000	10
Mais de 1000	15

Parágrafo único. as embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutos, observando o que segue:

I - quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) frutos, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) frutos; e

II - quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) frutos, a amostra será o próprio lote.

Art. 22. A amostragem do mamão a granel deverá obedecer ao disposto na tabela 4 a seguir:

Tabela 4 - Amostragem para o mamão a granel

Parágrafo único. As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) frutos, observando o que segue: I - quando o total de frutos amostrados for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada,

retirando-se frutos do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) frutos;

II - no caso de o lote ser inferior a 100 (cem) frutos, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso de o lote ser superior a 1000 kg (mil quilogramas) e a quantidade amostrada for superior a 100 (cem) frutos, essa deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) frutos.

Art. 23. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 24. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização, quarteamento e classificação será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 25. O classificador, a empresa ou 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. 26. A amostragem do mamão oriundo de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com a Tabela 4, do Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional VIGIAGRO, aprovado pela [Instrução Normativa MAPA nº 36, de 10 de novembro de 2006](#).

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO

PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação do mamão, deve ser observado o que segue:

I - a amostra de trabalho será constituída de no mínimo 100 (cem) frutos e, no caso de lotes inferiores a 100 (cem) frutos, a amostra de trabalho será o próprio lote;

II - para determinação do grupo, deve-se retirar ao acaso no mínimo 10 (dez) frutos da amostra de trabalho, verificando a coloração da casca em observância ao que estabelece a tabela 1 deste Regulamento Técnico; e, em seguida, deve-se calcular o percentual de ocorrência de cada grupo, verificando o grupo de maior predominância que irá definir o grupo do produto, anotando o resultado no laudo de classificação;

III - com no mínimo 10 (dez) frutos retirados ao acaso da amostra de trabalho, realizar a determinação do calibre, sendo que esses frutos podem ser os mesmos utilizados para a determinação do grupo, observando o que segue:

a) para a determinação do calibre, deve-se pesar cada fruto e, em função do que estabelece a tabela 2 deste Regulamento Técnico, anotar no laudo de classificação o calibre correspondente para esses frutos;

b) verificar o percentual de ocorrência de cada calibre, identificando o calibre predominante; e

c) com base no calibre predominante, verificar se os outros calibres encontrados estão dentro da tolerância estabelecida no § 4º do art. 6º deste Regulamento Técnico e, em caso positivo, confirmar o calibre predominante; e, caso ultrapasse o limite de tolerância estabelecido, o lote será considerado do calibre misturado;

IV - reconstituir a amostra de trabalho de no mínimo 100 (cem) frutos e proceder como segue:

a) avaliar a intensidade, a quantidade ou o número de ocorrência dos defeitos de acordo com o estabelecido no anexo II deste Regulamento Técnico, anotando o resultado no laudo de classificação:

para determinação dos defeitos geléia, empedramento e imaturo, deve-se retirar ao acaso, no mínimo, 10(dez) frutos da amostra de trabalho, abri-los para verificação da ocorrência dos mesmos, calcular o percentual de ocorrência desses defeitos, anotando o resultado no laudo de classificação;

b) enquadrar o produto em categoria associando o que estabelecem os anexos II e III deste Regulamento Técnico; e

c) por fim, determinar o teor de sólidos solúveis em, no mínimo, 5 (cinco) frutos, cortando-se os mesmos longitudinalmente e realizando a determinação, em lados opostos, na região central do fruto, anotando no laudo de classificação a média dos valores encontrados, que será considerada o Brix do lote;

V - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Categoria ou Desclassificado, se for o caso; e

VI - concluir o preenchimento do laudo de classificação.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 28. O mamão poderá apresentar-se embalado ou a granel.

Art. 29. As embalagens utilizadas no acondicionamento do mamão deverão ser de materiais apropriados.

Art. 30. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento do mamão devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 31. As especificações de qualidade do mamão referente à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 32. No caso do mamão embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) calibre; e

b) categoria;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra "mamão", seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

c) 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. 33. No caso do mamão a granel destinado à venda direta à alimentação humana, as informações previstas no art. 32 deste Regulamento Técnico deverão constar do documento que acompanha o produto.

Parágrafo único. No caso do mamão a granel no varejo, esse deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a origem e a identificação do produto, por exemplo, mamão solo ou formosa, conforme o caso, que será de responsabilidade do seu detentor.

Art. 34. No caso do mamão importado embalado e destinado diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no art. 32 deste Regulamento Técnico, 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 deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

Art. 36. As informações relativas ao calibre devem ser grafadas com a palavra "Calibre" seguida do código ou do intervalo de peso correspondente, e as informações relativas à categoria deverão ser grafadas por extenso acompanhada do algarismo romano, quando for o caso, podendo a palavra Categoria ser abreviada para "Cat.".

Art. 37. As informações relativas ao calibre e a categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 38. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO II

Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria

Defeitos	Categoria Extra ou Cat Extra ¹	Categoria I ou Cat I ²	Categoria II ou Cat II ³	Fora de Categoria
Cicatriz (área total do defeito por fruto)	2%	5%	10%	Maior que 10%
Manchas fisiológicas (área da superfície do fruto atingida)	20%	40%	50%	Maior que 50%
Outras manchas (área da superfície do fruto atingida)	-	10%	20%	Maior que 20%
Pinta Preta (número de ocorrência por fruto)	-	4	30	Maior que 30
Deformação grave (percentual de frutos)	-	-	2	Maior que 2
Formato irregular ou deformação leve (percentual de frutos)	-	5	10	Maior que 10
Queimadura e Fitotoxidez (percentual de frutos)	-	5	10	Maior que 10
Empedramento e Geléia (percentual de frutos)	-	5	10	20
Dano profundo (percentual de frutos)	-	-	5	Maior que 5
Dano mecânico (percentual de frutos)	-	10	20	Maior que 20
Podridão, Passado e Imaturo (percentual de frutos)	-	-	-	5

(1) O mamão da Categoria Extra poderá apresentar até dois defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria Extra.

(2) O mamão da Categoria I poderá apresentar até quatro defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria I.

(3) O mamão da Categoria II poderá apresentar até cinco defeitos diferentes por fruto, respeitados os limites máximos de tolerância desses defeitos permitidos para a Categoria II.

ANEXO III

Tolerância de frutos de categorias distintas, em número de frutos, por categoria, expressa em (%)

Categoria	Tolerância			
	Categoria Extra ou Cat Extra	Categoria I ou Cat I	Categoria II ou Cat II	Fora de Categoria
Categoria Extra ou Cat Extra	*	Até 10%	-	-
Categoria I ou Cat I	*	*	Até 20%	-
Categoria II ou Cat II	*	*	*	Até 10%

* frutos da categoria superior serão considerados como frutos da categoria especificada.