

PORTARIA MAPA Nº ..., DE ... DE DE

Estabelece o Regulamento Técnico definindo o padrão oficial de classificação da soja, 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 e revoga atos normativos vigentes sobre a matéria.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, 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 e o que consta do Processo nº 21000.024791/2021-76, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da soja, 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 da presente Portaria.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

I - soja: os grãos provenientes da espécie *Glycine max*(L) Merrill;

II - grãos amassados: os grãos que se apresentam esmagados, com os cotilédones e tegumento rompidos por danos mecânicos, estando excluídos deste defeito os grãos que se apresentam trincados em seu tegumento;

III - grãos avariados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam ardidos, chochos, danificados, **esverdeados**, fermentados, germinados, imaturos, mofados e queimados:

a) ardidos e fermentados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam visivelmente fermentados, com coloração marrom claro a marrom escuro, afetando a metade ou mais de sua parte interna;

b) chochos: os grãos com formato irregular que se apresentam enrugados, atrofiados e desprovidos de massa interna **que vazarem pela peneira de crivos oblongos de 1,75 mm por 20 mm** (um vírgula setenta e cinco milímetros por vinte milímetros);

c) danificados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam no endosperma, manchas, alterações, deformações, perfurações em decorrência de ataque de insetos em qualquer de seus estágios de desenvolvimento ou por ocorrência de doenças não definidas em outros defeitos;

d) esverdeados: os grãos ou pedaços de grãos com desenvolvimento fisiológico completo que apresentam coloração totalmente esverdeada no cotilédone;

e) germinados: os grãos ou pedaços de grãos que apresentam visivelmente germinados, caracterizando **pelo rompimento do tegumento para emissão da radícula;**

f) imaturos: os grãos de formato oblongo, que **na coloração da película se apresentam, totalmente ou parcialmente verdes, em qualquer tonalidade**, por não terem atingido seu desenvolvimento fisiológico completo e que podem se apresentar enrugados;

g) mofados: os grãos ou pedaços de grãos que se apresentam com fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, independentemente do tamanho da área atingida; e

h) queimados: os grãos ou pedaços de grãos carbonizados;

IV - grãos ou sementes de outras espécies vegetais: os grãos ou sementes de outras espécies

vegetais cultivadas ou invasoras, diferentes da soja, consideradas como matérias estranhas, porém identificadas e quantificadas conforme referencial fotográfico:

V - grãos partidos e quebrados: os pedaços de grãos **sadios**, inclusive cotilédones, que ficam retidos na peneira de **furos** circulares de 3,0 mm (três milímetros) de diâmetro:

VI - impurezas: os pedaços de grãos que vazarem em peneira com chapa de espessura de 0,8 mm (zero vírgula oito milímetros), com furos de 400/100 cm² (quatrocentos por cem centímetros quadrados) e de 3,0 mm (três milímetros) de diâmetro dos furos, bem como detritos do próprio produto que nela ficarem retidos, mas que não seja soja, inclusive as vagens não debulhadas; a casca do grão de soja (película) retida na peneira não é considerada impureza;

VII - mancha café ou derramamento de hilo: os grãos que apresentam, de forma total ou parcial, manchas escuras no tegumento, a partir do hilo:

VIII - mancha púrpura: os grãos que apresentam, de forma total ou parcial, manchas arroxeadas no tegumento:

IX - matérias estranhas: os corpos ou detritos de qualquer natureza, estranhos ao produto, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros;

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

XI - organismo geneticamente modificado (OGM): aquele cujo material genético (Ácido Desoxirribonucleico-ADN e Ácido Ribonucleico- ARN) tenha sido modificado por qualquer técnica de engenharia genética;

XII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, previstas em legislação específica, cujo valor se verifica fora dos limites máximos previstos; e

XIII - umidade: o percentual de água encontrado na amostra do produto isenta de matérias estranhas e impurezas, determinado por um método oficial ou por aparelho que dê resultado equivalente.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

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

§ 1º O requisito de identidade da soja é definido pela própria espécie do produto, *Glycine max*(L) Merrill.

§ 2º Os requisitos de qualidade da soja são definidos em função da coloração do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos na Tabela 1 desta Portaria.

Art. 4º A soja será classificada em Classes e Tipos.

Art. 5º A soja, de acordo com a coloração do grão, será classificada nas seguintes Classes:

I - amarela: é a constituída de soja que apresenta o tegumento de cor amarela, ou pérola, admitindo-se até 10% (dez por cento) de grãos de outras cores;

II - preta: é a constituída de soja que apresenta o tegumento de cor preta, admitindo-se até 10% (dez por cento) de grãos de outras cores;

III - outras cores: é a constituída de soja que apresenta o tegumento de cor uniforme, diferente de amarelo e preto, admitindo-se até 10% (dez por cento) de grãos de outras cores;

IV - misturada: é aquela que não se enquadra nas classes anteriores;

Parágrafo único. A determinação da classe será facultativa.

Art. 6º A soja será classificada em Tipos definidos pelos limites máximos de tolerâncias estabelecidos na Tabela 1 desta Portaria, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada:

Tabela 1: Limites máximos de tolerância, expressos em percentual

TIPO	Avariados			TOTAL DE AMASSADOS, PARTIDOS E QUEBRADOS	MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS
	TOTAL DE FERMENTADOS, ARDIDOS E QUEIMADOS	MÁXIMO DE QUEIMADOS	TOTAL DE AVARIADOS (a soma de ardidos, chochos, danificados, esverdeados, fermentados, germinados, imaturos, mofados, queimados)		
1	0,2	0,1	4,0	10,0	1,0
2	4,0	1,0	8,0 (*)	30,0	1,0
3	12,0	3,0	20,0 (*)	40,0	1,0
Fora de Tipo	60,0	10,0	Maior que 20,0 (*)	Maior que 40,0	Maior que 1,0

(*) O limite máximo do defeito mofado para a soja será de 6% (seis por cento), acima deste limite o produto será considerado desclassificado.

Art. 7º Será considerada como Fora de Tipo a soja que não atender os parâmetros estabelecidos para o Tipo 3 na Tabela 1 desta Portaria, podendo ser comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo, observados os limites individuais de defeitos que levam à desclassificação.

Parágrafo único. A soja enquadrada como Fora de Tipo por exceder o limite de 5% (cinco por cento) de matérias estranhas e impurezas não poderá ser comercializada como se apresenta, podendo ser rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em Tipo.

Art. 8º Será Desclassificada e proibida a sua comercialização bem como a sua entrada no país, a soja, que apresentar uma ou mais das situações indicadas abaixo:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de deterioração;

II - presença de semente tratada;

III - odor estranho, de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização;

IV - percentual dos defeitos queimados e total de fermentados, ardidos e queimados acima do limite máximo de tolerância para Fora de Tipo, estabelecido na Tabela 1 desta Portaria; e

V - percentual do defeito mofado acima de 6% (seis por cento).

Art. 9º O Ministério da Agricultura e Pecuária poderá efetuar análises de resíduos, contaminantes, substâncias nocivas, matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana e matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas, de acordo com legislação específica.

Parágrafo único. A soja será considerada desclassificada, 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.

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 10. A soja deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvida, sã, limpa e seca, respeitadas as tolerâncias estabelecidas nesta Portaria.

Art. 11. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para fins de comercialização da soja

será de 13,0% (treze por cento).

Parágrafo único. A soja que se apresentar com umidade inferior ou superior ao tecnicamente recomendado, poderá ser objeto de ágio ou deságio, de forma equivalente.

Art. 12. Os grãos ou sementes de outras espécies vegetais presentes na amostra deverão ser identificados e quantificados, **observado o previsto** no referencial fotográfico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Parágrafo único. A identificação e quantificação prevista no **caput** deste artigo é de caráter informativo e procedimentos complementares, quando necessários, serão estabelecidos em legislação específica.

Art. 13. A determinação do teor de óleo e de proteína é facultativa, considerando como referência para a soja com elevados teores de óleo e proteína aquela que apresentar índices superiores a 20% (vinte por cento) e 40% (quarenta por cento) respectivamente.

CAPÍTULO IV

DA AMOSTRAGEM

Art. 14. Previamente à amostragem deverão ser observadas as condições gerais do lote de produto a ser amostrado e constatada presença de insetos vivos ou qualquer situação desclassificante, deverão ser adotadas as providências para adequação.

Art. 15. 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, e a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 16. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontre, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 17. 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. 18. Na classificação da soja 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 inspeção e de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 19. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, conforme a Tabela 2 desta Portaria, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por ponto amostrado, observando-se os seguintes critérios:

Tabela 2: Número mínimo de pontos de coleta de amostra de acordo com o tamanho do lote

Quantidade do produto que constitui o lote (tonelada)	
mínimo de pontos a serem amostrados	
até 15 toneladas	5
mais de 15 até 30 toneladas	8
mais de 30 toneladas	11

II - o total de produto amostrado deverá ser homogeneizado, quarteado e reduzido em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 20. A amostragem em equipamentos de movimentação ou grãos em movimento nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

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

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5000 t (cinco mil toneladas) do lote, no máximo; e

III - juntar as 10 (dez) amostras parciais que foram reservadas de cada 5000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo, que deverão ser homogeneizadas, quarteadas e reduzidas em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) de produto para compor, no mínimo, 4 (quatro) vias de amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 21. A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 22. A amostragem em armazém convencional no produto ensacado deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta no lote será feita ao acaso em, no mínimo, 10% (dez por cento) dos sacos, devendo abranger todas as faces da pilha; e

II - a quantidade mínima de coleta será de 30 g (trinta gramas) por saco, até completar, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) do produto, que deverão ser homogeneizados, quarteados e reduzidos em, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras, constituídas de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote.

Art. 23. A amostragem em produto embalado deverá obedecer ao que segue:

I - o produto embalado, destinado diretamente à alimentação humana, deve se apresentar homogêneo quanto às suas especificações de identidade, qualidade e apresentação;

II - a amostragem dos produtos embalados será realizada retirando-se um número de pacotes ou embalagens suficientes para compor, no mínimo, 4 (quatro) amostras de, aproximadamente, 1 kg (um quilograma) cada, que serão representativas do lote; e

III - na classificação fiscal as vias de amostras poderão ser constituídas pelo produto vegetal em sua embalagem original.

Art. 24. As amostras para classificação de soja, extraídas conforme os procedimentos descritos nesta Portaria, deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho 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 de qualidade.

Art. 25. Na classificação de fiscalização, as amostras extraídas conforme os procedimentos descritos nesta Portaria deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra de trabalho 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 anteriores seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 26. Quando a amostra de classificação for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos nesta Portaria.

Art. 27. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado.

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

Art. 29. Na classificação de produtos vegetais importados, a amostragem e a confecção das amostras, quando couber, serão realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou sob a sua supervisão e as despesas do importador, observando-se suas especificidades.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer regras de amostragem e orientações específicas.

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

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 31. A classificação da soja deverá ser realizada utilizando-se materiais e equipamentos adequados e compatíveis com as atividades executadas, devidamente aferidos, calibrados, regulados e em perfeito estado de conservação, manutenção e funcionamento.

Art. 32. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da soja, deve ser observado previamente o que segue:

I - antes da realização da classificação, verificar se a amostra, de no mínimo 1 kg (um quilograma), apresenta insetos vivos ou qualquer situação desclassificante, que dificultem ou impeçam a classificação do produto, observado o previsto no art. 8º, desta Portaria;

II - constatada a presença de insetos vivos ou qualquer situação desclassificante, deverão ser adotadas as providências de adequação do lote amostrado e, após este procedimento, realizar nova coleta de amostra para a classificação;

III - estando o produto em condições de ser classificado, utilizar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma), homogeneizá-la e reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, de, no mínimo, 125 g (cento e vinte e cinco gramas), pesada em balança, anotando-se o peso obtido para efeito de cálculo dos percentuais de tolerâncias previstos na Tabela 1 desta Portaria:

a) as matérias estranhas e impurezas que ficarem retidas no quarteador ou homogeneizador, deverão retornar ao processo de quarteamento ou homogeneização.

IV - do restante da amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) destinada à classificação, deve se obter ainda, pelo processo de quarteamento, uma subamostra destinada à determinação da umidade, da qual deverão ser retiradas as matérias estranhas e impurezas; o peso da subamostra deverá estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento utilizado, anotando o valor encontrado no Laudo de Classificação;

V - da amostra de trabalho de, no mínimo, 125 g (cento e vinte e cinco gramas), proceder à separação das matérias estranhas e impurezas, utilizando a peneira de furos circulares de 3,00 mm (três milímetros) de diâmetro, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos:

a) as vagens não debulhadas serão consideradas como impurezas;

b) a película do grão da soja que ficar retida na peneira não será considerada impureza;

c) as impurezas e matérias estranhas que ficarem retidas na peneira serão catadas manualmente, adicionadas e pesadas às que vazarem na peneira e determinado o seu percentual, anotando-se o valor encontrado no laudo; e

d) identificar e quantificar os grãos ou sementes de outras espécies vegetais presentes na amostra, observado o previsto no referencial fotográfico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária:

VI - aferir o peso da amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, anotando o peso obtido no laudo de classificação;

VII - identificar e separar os defeitos, na amostra isenta de matérias estranhas e impurezas, observando-se o que se segue:

a) separar os grãos avariados (ardidos, chochos, danificados, esverdeados, fermentados, germinados, imaturos, mofados e queimados) e os quebrados, partidos e amassados;

b) quando a conceituação assim exigir, o grão de soja deverá ser cortado para confirmação do defeito;

c) proceder à separação dos grãos chochos utilizando a peneira de crivos oblongos de 1,75 mm por 20 mm, executando movimentos contínuos e uniformes durante 30 (trinta) segundos, observando que os pedaços de grão de soja, sadios, que vazarem pela peneira, não serão considerados chochos;

d) proceder a separação dos partidos e quebrados, que devem se apresentar sadios;

e) no caso dos grãos danificados, separar os grãos atacados por insetos sugadores (picados), pesar e encontrar o percentual, dividindo este por 4 (quatro), cujo resultado deverá ser somado aos percentuais dos outros grãos danificados, caso ocorram na amostra;

f) o grão inteiro, partido ou quebrado, que se apresentar alfinetado, ou seja, com minúsculo ponto de picada de insetos sugadores no cotilédone, e após a sua abertura não apresentar outro defeito, será considerado como grão normal;

g) não considerar como defeito o grão amassado sem o rompimento do tegumento;

h) os grãos com mancha púrpura e os grãos com mancha café não serão considerados como defeitos;

i) mesmo que a radícula não se faça presente no momento da classificação, os grão com rompimento do tegumento para sua emissão serão considerar como grãos germinados; e

j) incidindo sobre o grão dois ou mais defeitos, prevalecerá o defeito mais grave obedecendo à seguinte escala decrescente de gravidade: queimado, ardido, mofado, fermentado, esverdeado, germinado, danificado, imaturo, chocho, amassado, partido e quebrado;

VIII - pesar os defeitos e anotar no Laudo de Classificação o peso de cada um, observando-se o que se segue:

a) pesar individualmente cada defeito dos grãos avariados;

b) somar os pesos de todos os grãos avariados (ardidos, chochos, danificados, esverdeados, fermentados, germinados, imaturos, mofados e queimados), determinando o seu percentual;

c) somar os pesos obtidos para os defeitos fermentados, ardidos e queimados, determinando o seu percentual;

d) determinar o percentual de grãos queimados;

e) determinar o percentual de grãos mofados;

f) pesar, conjuntamente, os grãos partidos, quebrados e amassados e determinar seu percentual; e

g) o percentual de cada defeito será calculado pela fórmula a seguir, sendo seu resultado expresso com 2 (duas) casas decimais:

$$\text{valor em \%} = \frac{\text{peso do defeito (g)} \times 100}{\text{peso da amostra de trabalho (g) isenta de matérias estranhas e impurezas}}$$

IX - proceder o enquadramento do produto em Tipo, considerando os percentuais encontrados e as tolerâncias contidas na Tabela 1 desta Portaria, concluindo pelo tipo inferior encontrado;

X - para a determinação da classe, deve-se aferir o peso da amostra isenta de matérias estranhas, impurezas e defeitos, anotando o resultado obtido no Laudo de Classificação, sendo que esse valor será utilizado posteriormente para o cálculo do percentual de grãos de cada classe:

a) proceder à separação dos grãos de acordo com a sua coloração, pesando e anotando os valores encontrados no Laudo de Classificação, fazendo a conversão dos valores pela fórmula:

$$\text{valor em \%} = \frac{\text{peso de grãos de cada classe (g)} \times 100}{\text{peso da amostra de trabalho (g) isenta de matérias estranhas, impurezas e defeitos}}$$

b) fazer constar, obrigatoriamente, no Laudo de Classificação, os percentuais de grãos de cada classe encontrada na amostra.

XI - caso o produto seja considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado, fazer constar no Laudo de Classificação os motivos que determinaram tais enquadramentos, bem como os percentuais que constituem a Classe Misturada, quando for o caso; e

XII - concluir o preenchimento do Laudo de Classificação.

CAPÍTULO VI

DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 33. No acondicionamento e no modo de apresentação da soja, deverá ser observado o que segue:

I - a soja poderá apresentar-se a granel ou embalada;

II - as embalagens utilizadas no acondicionamento das soja deverão ser de materiais apropriados; e

III - as especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da soja devem estar de acordo com a legislação específica.

CAPÍTULO VII

DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 34. As especificações de qualidade da soja referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 35. A marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) Classe, que será obrigatória somente quando a soja for considerada da Classe Misturada; e

c) Tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a palavra "soja" ou "soja em grãos", 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 registro no Cadastro de Pessoa Física (CPF), endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 36. No caso do produto a granel, exposto a venda, destinado diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as informações relativas ao tipo do produto e a sua origem, nacional ou importado.

Art. 37. A marcação ou rotulagem da soja importada embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das informações contidas no artigo 38 desta Portaria, deverá conter ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço e CNPJ do importador.

Art. 38. 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. 39. Não será admitida a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a dúvida ou erro quanto à qualidade do produto.

Art. 40. A informação referente à Classe, quando for o caso, deve ser grafada com a palavra "Classe" seguida da palavra "Amarela", "Preta", "Outras cores" ou "Misturada", conforme o caso.

Art. 41. A informação referente ao tipo, deve ser grafada com a palavra "Tipo" seguida do algarismo arábico correspondente ou "Fora de Tipo", conforme o caso.

Art. 42. O indicativo de Tipo deve ser grafado em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o conteúdo líquido, previstas em legislação específica.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação, de identificação dos defeitos e de identificação dos grãos ou sementes de outras espécies vegetais, a área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os parâmetros previstos nesta Portaria.

Art. 44. A prestação do serviço de classificação da soja prevista nesta Portaria deve ser realizada por profissional devidamente registrado no MAPA, podendo ainda se utilizar de métodos eletrônicos quando validados.

Art. 45. Na soja destinada à exportação, os aspectos relativos à sua identidade e qualidade, não contemplados nos contratos referentes a essa operação, observarão como referência o previsto nesta Portaria.

Art. 46. As dúvidas surgidas na aplicação desta Portaria serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 47. Ficam revogados:

I - a Instrução Normativa Nº 11, de 15 de maio de 2007; e

II - a Instrução Normativa Nº 37, de 27 de julho de 2007.

Art. 48. Esta Portaria entra em vigor em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO