

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 52, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2011

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, 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 21000.005521/2009-70, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca na forma da presente Instrução Normativa e dos seus Anexos I, II e III.

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da farinha de mandioca, 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. 3º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - farinha de mandioca: o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento;

II - acidez: a característica química que confere característica sensorial que se manifesta em valores menores ou maiores, conforme o processo de fabricação, para atender determinados padrões e hábitos de consumo, típicos de cada região consumidora;

III - acidez aquossolúvel: o teor dos ácidos orgânicos, solúveis em água, encontrados no produto, sendo expresso em miliequivalentes de solução de NaOH (0,1N) por cem gramas de produto (meq NaOH (0,1N)/100g);

IV - características sensoriais: as características relativas ao odor, sabor e coloração da farinha de mandioca, bem como a avaliação do produto quanto à sua homogeneidade;

V - casca: a película que envolve a entrecasca da raiz de mandioca;

VI - coloração: a cor predominante do produto, decorrente da variedade da mandioca utilizada ou da tecnologia de fabricação (torração) ou do uso de corantes naturais, quando autorizados para a farinha de mandioca, conforme legislação específica;

VII - data de acondicionamento: o dia, o mês e o ano em que um determinado lote de farinha de mandioca é embalado;

VIII - entrecasca: a camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e a polpa;

IX - fabricação: o conjunto de operações por que passa a matéria-prima até a sua transformação na condição de produto elaborado ou pronto para consumo, envolvendo todas as fases de seu preparo, processamento, armazenamento, transporte e exposição à venda;

X - fermentação: as mudanças químicas no produto, provocadas por microrganismos, no qual são formados compostos mais simples, com a formação de ácidos orgânicos e consequente elevação na acidez;

- XI - fiapo: o fio tênue oriundo da nervura central da raiz de mandioca (câmbio vascular), podendo ter ramificações;
- XII - fibra bruta: o resíduo composto principalmente de celulose e lignina obtido por meio de metodologia adequada, sendo a sua medida expressa em gramas de fibra bruta por 100 (cem) gramas de produto (%);
- XIII - fibra insolúvel e seus fragmentos (cepas e fiapos): o feixe lenhoso da raiz de mandioca, proveniente da inserção (ligação) entre a raiz e o caule da planta;
- XIV - glicosídeo cianogênico: substância nociva e relacionada ao risco à saúde humana presente em todas as partes da planta da mandioca, cuja hidrólise libera ácido hidrocianico (HCN dissolvido em água) em proporção variável;
- XV - granulometria: a distribuição das partículas e grânulos que constituem o produto, segundo os seus tamanhos;
- XVI - maceração: a operação utilizada para obtenção da farinha d'água, na qual as raízes, com ou sem casca, são submersas em água, com ocorrência de fermentação e geração de ácidos orgânicos;
- XVII - matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto, proveniente de contaminação biológica (roedores, pássaros, morcegos ou conglomerados mofados) ou outro material indesejável associado a condições ou práticas inadequadas durante as fases de cultivo, colheita, manipulação, fabricação, armazenamento, transporte ou distribuição;
- XVIII - matéria macroscópica: aquela estranha ao produto, que pode ser detectada por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos, e que está relacionada ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;
- XIX - matéria microscópica: aquela estranha ao produto, que só pode ser detectada com auxílio de instrumentos ópticos, e que está relacionada ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;
- XX - mofados: os grânulos, partículas e aglomerados que apresentam micélios de fungos (bolores) visíveis ao olho nu;
- XXI - polpa: a parte central da raiz da mandioca desprovida da casca, entrecasca, fibras insolúveis e seus fragmentos;
- XXII - reprocessamento: o processo tecnológico adequado ao qual o produto classificado como "fora de tipo" é submetido, visando a um enquadramento em tipo de acordo com o padrão oficial estabelecido;
- XXIII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, a exemplo das micotoxinas, dos resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;
- XXIV - teor de amido: a soma dos carboidratos amilose e amilopectina presentes no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de amido por 100 (cem) gramas do produto (%);
- XXV - teor de cinzas ou resíduo mineral fixo: o total de material mineral presente no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de cinzas por 100 (cem) gramas do produto (%); e
- XXVI - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo a sua medida expressa em gramas por 100 (cem) gramas do produto.

## CAPÍTULO II

## DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 4º A classificação da farinha de mandioca é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 5º Os requisitos de identidade da farinha de mandioca são definidos pelo gênero, na forma disposta no inciso I do art. 3º desta Instrução Normativa, e pelo seu processo tecnológico de fabricação.

Art. 6º Os requisitos de qualidade da farinha de mandioca são definidos em função da granulometria e dos parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Art. 7º A farinha de mandioca será classificada em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

I - a farinha de mandioca, de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação, será classificada em 3 (três) Grupos:

- a) seca: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;
- b) d'água: produto predominantemente fermentado, obtido das raízes de mandiocas sadias, maceradas, descascadas, trituradas ou moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada, podendo ser novamente peneirada; e
- c) bijusada: produto de baixa densidade, obtido das raízes de mandioca sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e laminadas à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares;

II - a farinha de mandioca do Grupo Seca, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

- a) fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro);
- b) grossa: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; e
- c) média: quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhuma das classes anteriores;

III - a farinha de mandioca do Grupo d'Água, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

- a) fina: quando o produto fica retido em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);
- b) média: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros); e
- c) grossa: quando o produto fica retido em mais de 15% (quinze por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

IV - a farinha de mandioca será classificada em 3 (três) tipos ou "tipo único" de acordo com os parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.

Art. 8º Será considerada como Fora de Tipo a farinha de mandioca que exceder os limites estabelecidos

para o Tipo 3 ou para o Tipo Único, considerando os parâmetros constantes dos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A farinha de mandioca enquadrada como Fora de Tipo poderá ser:

I - comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação ou rotulagem; ou II - rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em tipo.

Art. 9º Será considerada Desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

II - mau estado de conservação;

III - odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto; e

IV - presença de insetos vivos ou mortos.

Parágrafo único. No caso da Farinha de Mandioca importada, também será observado o disposto neste artigo.

Art. 10. 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 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 a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 11. No caso de desclassificação do produto por entidade credenciada para execução da classificação, esta deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, bem como comunicar essa constatação ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) da Unidade da Federação onde o produto se encontra.

Art. 12. No caso de uma classificação de fiscalização que resultar na desclassificação da farinha de mandioca por presença de insetos vivos, estes deverão ser guardados como prova em caso de pedido de perícia, e, em face das peculiaridades que envolvem essa aferição de qualidade, prevalece a constatação do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Mesmo que os insetos não permaneçam vivos até a data da realização da perícia, isso não invalida a desclassificação do produto fiscalizado.

Art. 13. Caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, nas situações em que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 14. No caso específico de o produto desclassificado poder ser utilizado para outros fins que não seja o consumo humano, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos 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.

### CAPÍTULO III

## DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 15. A farinha de mandioca deve se apresentar limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

§ 1º Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º A farinha de mandioca deverá se apresentar e ser comercializada com umidade inferior a 13%, devendo ser rebeneficiada para valores acima deste limite.

Art. 16. Em função do processo de fabricação, a farinha de mandioca poderá apresentar acidez baixa ou alta, sendo que:

I - para os grupos seca e bijugada será considerada de acidez baixa a farinha de mandioca que apresentar valores até 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g, ou alta para valores acima de 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g; e

II - para o Grupo D'água será considerada de acidez baixa a farinha de mandioca que apresentar valores até 5,0 meq NaOH (0,1N)/100g, ou alta para valores acima de 5,0 meq NaOH (0,1N)/100g.

Art. 17. Os valores de umidade (valor %) e acidez ("baixa acidez" ou "alta acidez") devem constar do documento de classificação.

## CAPÍTULO IV

### DA AMOSTRAGEM

Art. 18. 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. 19. 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. 20. 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. 21. Na classificação da farinha de mandioca 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 exigidas pela autoridade fiscalizadora.

Art. 22. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, 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 coleta, observando o disposto na Tabela a seguir:

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
	Adotar a metodologia para amostragem em

Art. 23. A amostragem em equipamentos de movimentação 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 extraíndo-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 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 24. 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. 25. A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
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

I - antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil sacos ou fardos) deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - o número de sacos ou fardos a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o inciso IV deste artigo.

Art. 26. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este apresenta-se homogêneo quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) que serão destinadas à classificação.

Art. 27. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação.

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

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

Art. 29. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 30. 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. 31. A amostragem da farinha de mandioca oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com a Tabela 4 - Tabela de Inspeção/ Amostragem, 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. 32. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da farinha de mandioca, deve ser observado o que segue:

I - coletar a amostra, nos termos do Capítulo IV deste Regulamento Técnico, ou seja, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

II - antes da homogeneização e quarteamento da amostra, verificar cuidadosamente se a mesma apresenta insetos vivos, qualquer situação desclassificante ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto;

III - caso ocorra na amostra qualquer das situações mencionadas no inciso II, a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação desclassificando o produto e recomendar o expurgo ou outra forma de controle, ou rebeneficiamento do produto, conforme o caso, observando, ainda, o disposto no art. 9º desta Instrução Normativa;

IV - estando o produto em condições de ser classificado, enviar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) para a classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas, observandose o seguinte:

a) todos os materiais e utensílios de precisão, tais como peneiras, balanças, termômetros, balões volumétricos, entre outros, devem ser mantidos calibrados por laboratório da Rede Brasileira de Calibração;

b) homogeneização e obtenção de subamostras, na quantidade necessária para efetuar a classificação física e físico-química da farinha de mandioca;

c) determinação do Grupo por meio de análise das características sensoriais, em adição à informação do interessado; e

d) determinação da Classe utilizando peneiras com abertura de malha nominal igual a 1 mm (um milímetro) ou 2 mm (dois milímetros), diâmetro do aro externo de 20,5 cm (vinte vírgula cinco centímetros) e malha com diâmetro de 18,5 cm (dezoito vírgula cinco centímetros), compreendendo as seguintes etapas:

1. farinha de mandioca seca, peneiramento de 100 g (cem gramas) de amostra de trabalho, através do conjunto de peneiras com aberturas de malha nominal igual a 1mm (um milímetro) e 2mm (dois milímetros), com agitação manual ou mecânica, em movimentos intermitentes ("vai e vem"), durante um minuto, pesar e anotar as quantidades de farinha retida na peneira com abertura de malha nominal igual a 1mm (um milímetro) e o que ficar retido na peneira com abertura de malha nominal igual a 2mm (dois milímetros), identificando a Classe correspondente; e

2. farinha de mandioca d'água, peneiramento de 100 g (cem gramas) da amostra de trabalho na peneira com abertura de malha nominal igual a 2 mm (dois milímetros), com agitação manual ou mecânica, em movimentos intermitentes ("vai e vem"), durante um minuto, pesar e anotar a quantidade da farinha retida, identificando-se em seguida a Classe correspondente;

e) determinação do Tipo e Requisitos Gerais por meio de métodos físicos e físico-químicos:

1. determinação física de cascas e entrecasas (farinha de mandioca do Grupo seca ou d'água), pesando-se 10 g (dez gramas) para todas as classes, identificando-se e separando-se, com auxílio de uma pinça, cada defeito, pesando-se conjuntamente todos os defeitos encontrados, expressando o resultado para 100 g (cem gramas) de produto;

2. determinação física de matérias estranhas em 1 kg (um quilograma) da amostra, durante a homogeneização e obtenção de subamostras, conforme alínea "a" deste inciso, devendo toda matéria

estranha ser separada, utilizando as expressões ausência ou presença, conforme o caso; e

3. determinações físico-químicas, que compreendem as análises de umidade, acidez aquossolúvel, teor de amido, teor de cinzas e fibra bruta;

V - de posse dos resultados constantes do laudo de classificação, proceder ao enquadramento da farinha de mandioca em Tipo conforme previstos nos Anexos I, II e III desta Instrução Normativa;

VI - fazer constar no laudo e no Documento de Classificação os motivos que levaram a farinha de mandioca a ser classificada como Fora de Tipo ou Desclassificada, quando for o caso; e

VII - revisar, datar, carimbar e assinar o laudo e o Documento de Classificação, devendo constar em ambos, obrigatoriamente, o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

## CAPÍTULO VI

### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 33. A farinha de mandioca poderá apresentar-se embalada ou a granel.

Art. 34. As embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de mandioca deverão ser de materiais apropriados.

Parágrafo único. No caso da farinha de mandioca bijusada, o acondicionamento deverá ser realizado de forma a proteger efetivamente o produto contra impactos e injúrias mecânicas, no sentido de se preservar as características de formato de flocos e densidade.

Art. 35. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de mandioca devem estar de acordo com a legislação específica.

Parágrafo único. Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

## CAPÍTULO VII

### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 36. As especificações de qualidade da farinha de mandioca referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 37. No caso da farinha de mandioca embalada, destinada diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;

b) classe, quando for o caso; e

c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de mandioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);

b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;

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; e

d) acidez do produto.

Art. 38. No caso da farinha de mandioca a granel destinada diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações relativas ao grupo e ao tipo do produto.

Art. 39. Da marcação ou rotulagem da farinha de mandioca importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas nos incisos I e II do art. 37 desta Instrução Normativa, deverá constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

Art. 40. 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. 41. A informação relativa ao Grupo da farinha de mandioca deve ser grafada por extenso, usando as expressões: Grupo Seca, Grupo D'água ou Grupo Bijusada, conforme o caso.

Art. 42. A informação relativa à Classe da farinha de mandioca do Grupo Seca ou Grupo D'água deve ser grafada por extenso, conforme o caso, usando as expressões Classe fina, Classe média ou Classe grossa.

Art. 43. A informação relativa ao Tipo deve ser grafada usando as expressões: Tipo 1, Tipo 2, Tipo 3 ou Tipo Único, conforme o caso; sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

Art. 44. As informações relativas ao grupo, classe e tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação específica.

Art. 45. A informação da acidez na marcação ou rotulagem da Farinha de Mandioca deve ser grafada por extenso, utilizando as expressões acidez baixa ou acidez alta, conforme o caso.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 46. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 47. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 120 (cento e vinte) dias de sua publicação oficial.

Art. 48. Fica revogada a [Portaria nº 554, de 30 de agosto de 1995](#).

JOSÉ CARLOS VAZ

ANEXO I

CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO SECA

CLASSE TIPO	FINA			MÉDIA	
	1	2	3	1	2
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0 < 86,0	≥ 80,0 < 82,0	≥ 86,0	≥ 82,0 < 86,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100 g)	Determinação não realizada			≤ 1,1	> 1,1 ≤ 2,2
Características Sensoriais	Normal ou Car				
Matéria Estranha	Ausência na amostra				

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

## ANEXO II

### CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO D'ÁGUA

CLASSE TIPO	FINA			MÉDIA	
	1	2	3	1	2
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0	≥ 80,0 ^ 82,0	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100 g)	≤ 1,5	> 1,5 ≤ 3,0	> 3,0 ≤ 6,0	≤ 1,5	> 1,5 ≤ 3,0
Características Sensoriais	Normal ou Car				
Matéria Estranha	Ausência na amostra				

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

## ANEXO III

### CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO BIJUSADA

TIPO	Únic
Teor de Amido (%)	≥ 80
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,
Características Sensoriais	Normal ou Ca
Matéria Estranha	Ausência na amostra

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.