

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006

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 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.006632/200499, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Pêra; as Disposições Complementares e a Amostragem, Conformação da Amostra e Análise, conforme os respectivos Anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Art. 2º O disposto nos Anexos I, II e III será aplicado quando da classificação da pêra produzida no Brasil e da pêra importada.

Parágrafo único. O disposto nos Anexos I, II e III também poderá ser aplicado para classificação da pêra destinada à exportação, no que couber, quando solicitado pelo interessado.

Art. 3º Esta Instrução Normativa vigorará até que o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade da Pêra, resultante da revisão da [Resolução Mercosul/GMC Nº 118/96](#), for incorporado ao Ordenamento Jurídico do Brasil, por meio de instrumento legal específico.

Art. 4º Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento resolver os casos omissos porventura surgidos na aplicação do que estabelece esta Instrução Normativa.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

ROBERTO RODRIGUES

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA PÊRA

1. Objetivo: este regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da pêra.
2. Conceitos: para efeito deste regulamento, considerase.
 - 2.1. Pêra: a fruta pertencente às cultivares proveniente da espécie *Pyrus spp.*
 - 2.2. Defeito: toda e qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade da pêra.
 - 2.3. Fisiologicamente desenvolvida (madura): a pêra que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo, característico da cultivar e estar em condições de ser colhida.
 - 2.4. Dano por geada: área descolorida ou necrosada, tornando a epiderme áspera, rugosa e levemente deformada, provocada pela ação da geada, podendo afetar a polpa.
 - 2.5. Queimadura de sol: alteração na cor da epiderme e na polpa, causada por ação do sol.
 - 2.6. Lesão aberta: ruptura da epiderme da fruta com exposição da polpa, independente da causa.

2.7. Bitter Pit: distúrbio fisiológico, caracterizado por manchas escuras, arredondadas e deprimidas, com encorticação superficial da polpa.

2.8. Cortiça: manchas superficiais corticosas com depressão na película, com tamanho maior que o Bitter pit, podendo deformar a fruta.

2.9. Cavidade calicinal parda: necrosamento e endurecimento dos tecidos na região calicinal que pode originar uma podridão seca.

2.10. Danos evolutivos: são considerados danos evolutivos: escaldadura; degenerescência interna; podridão; desidratação; dano de congelamento; coração pardo e fruta passada.

2.10.1. Escaldadura: distúrbio caracterizado pelo escurecimento e morte das células epidérmicas, podendo também afetar as células subepidérmicas da fruta.

2.10.2. Degenerescência interna: distúrbio caracterizado pelo escurecimento e amolecimento da polpa da fruta.

2.10.3. Podridão: dano patológico que implique qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos da polpa ou carpelo.

2.10.4. Desidratação: perda de água em forma de vapor nos tecidos da fruta, ocasionada pelo processo de transpiração, ocasionando aparência enrugada, visível a olho nu e menor resistência dos tecidos.

2.10.5. Dano de Congelamento: decomposição dos tecidos internos da polpa, por efeito da queda da temperatura abaixo do ponto de congelamento, com formação de cristais de gelo.

2.10.6. Fruta passada: fruta que apresenta um avançado estado de maturação ou senescência. Será considerada passada, quando a resistência da polpa da fruta medida com penetrômetro de ponteira 5/16 for inferior ao estabelecido na TABELA III, deste Regulamento Técnico.

2.11. Fruta Imatura: fruta que não atingiu o estágio ideal de maturação para consumo, apresentando-se com resistência de polpa superior a 21 lbs/pol² (vinte e uma libras por polegada ao quadrado), medida com penetrômetro de ponteira 5/16. Para as peras asiáticas, a resistência da polpa não deverá ser superior a 10 lbs/pol². (dez libras por polegada ao quadrado).

2.12. Coração Pardo: escurecimento dos tecidos internos da fruta, pelo efeito de baixa temperatura, iniciando-se na zona mediana da polpa e evoluindo tanto para a zona central como para a superfície da fruta.

2.13. Alteração por gases: distúrbio no fruto caracterizado por manchas escuras internas e externas, assim como pela presença de áreas cavernosas em qualquer ponto da polpa, causadas pela concentração inadequada, de gás carbônico ou amoníaco na atmosfera.

2.14. Lesão (dano): caracterizase por apresentar deformação superficial, sem ruptura da epiderme ou que tenham rompido a epiderme, mas já esteja cicatrizada, não expondo a polpa, provocada por qualquer ação mecânica.

2.14.1. Lesão cicatrizada leve: quando não altera o formato regular da superfície da epiderme.

2.14.2. Lesão cicatrizada grave: quando altera o formato da superfície da epiderme da fruta com depressão ou saliência.

2.15. Mancha de sarna: mancha causada pelo ataque do fungo *Venturia pirina* (Aderb.).

2.16. Russeting: mancha superficial de cor marrom áspera ou lisa e sem brilho. Não será defeito quando o russeting for de origem genética ou característica varietal, por exemplo, nas seguintes cultivares: Winter

Nellis; Beurre Hardy; General Leclerc; Abate Fettel; Conference; Beurre Bosc; Highland; Kaiser e Yali.

2.17. Mancha: alteração na coloração normal da epiderme da fruta. Não é considerado defeito a coloração avermelhada de origem genética, como por exemplo, nas cultivares William's, Flemish Beauty e Beurre d'Anjou.

2.17.1. Mancha de doença, fuligem ou fitotoxidez: mancha marrom, circular e levemente deprimida (Glomerela - Colletotrichum spp.); mancha marrom e circular (Botryosphaeria Botryosphaeria spp.); mancha dando aspecto de sujeira à fruta (fuligem Gloeodes pomigena); manchas com pequenos pontos escuros (sujeira de mosca Schizothyrium pomi), manchas de fitotoxidez ou outras.

2.18. Dano Interno Causado por Inseto (larva): galerias, lesões ou necroses na polpa da fruta, causada por larva de inseto.

2.19. Unidade de consumo: qualquer embalagem utilizada para a venda direta ao consumidor final.

2.20. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger, conservar e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos, permitindo a devida identificação.

3. Classificação e Tolerâncias: a pêra será classificada por Calibres e Categorias.

3.1. Calibres: corresponde ao número de frutas contidas na embalagem.

3.1.1. Tolerâncias de Calibre.

3.1.1.1. Para as pêras acondicionadas em caixas, admite-se uma amplitude de variação de peso entre as frutas de até 10%, limitada a 5% para mais e para menos, do peso médio das frutas contidas na mesma embalagem.

3.1.1.2. Para as pêras acondicionadas em unidades de consumo (sacolas, sacos ou cartelas) admite-se uma amplitude de variação total entre a maior e menor fruta, de até 15% do diâmetro equatorial da maior fruta contida na embalagem.

3.2. Categoria: qualquer que seja o calibre a que pertença, a pêra será classificada em 4 (quatro) Categorias, de acordo com as tolerâncias de defeitos, estabelecidos nas Tabelas I e II.

3.2.1. Categoria extra;

3.2.2. Categoria 1 ou I; ou Cat. 1 ou I;

3.2.3. Categoria 2 ou II; ou Cat. 2 ou II;

3.2.4. Categoria 3 ou III; ou Cat. 3 ou III.

3.2.5. Tolerâncias de Categoria: os limites máximos de defeitos, permitidos por categoria são os expressos na Tabela I.

Tabela I - Limites de defeitos por frutos nas Categorias.

DEFEITOS	Extra	Cat. I	Cat. II	Cat. III
I. DEFEITOS FÍSICOS				
a) Dano por geada - área atingida (%)	0	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10
b) Queimadura do sol		menor ou	menor ou	

-	0	igual a	igual a	menor ou igual a
área atingida (%)		5	10	20
c) Lesão cicatrizada leve -	menor ou	menor ou igual a	menor ou igual a	menor ou igual a
área atingida (mm ²)	igual a 10	20	30	50
d) Lesão cicatrizada grave	0 e Abastecimento 0 menor ou igual a			menor ou igual a
- área atingida (mm ²)			10	30
e) Lesão Aberta:				
- área atingida (mm ²) ou	0	0	menor ou igual a	menor ou igual a
			5 ou	10 ou
- comprimento - (cm)	0	0	menor ou igual a	menor ou igual a
			0,5	1,0
II. DEFEITOS FISIOLÓGICOS				
a) "Bitter pit" - área atingida (mm ²)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20
b) Cortiça - área atingida (mm ²)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20
c) cavidade calicinal parda -área atingida (mm ²)	0	0	menor ou igual a 10	menor ou igual a 30
d) "Russeting" -área da fruta atingida (%)	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20	menor ou igual a 30	menor ou igual a 50
III. DEFEITOS PATOLÓGICOS				
a) Mancha de sarna (área atingida em mm ²)	0	menor ou igual a 5	menor ou igual a 10	menor ou igual a 15
b) Mancha de doenças, fuligem ou fitotoxidez - área atingida (mm ²)	0	menor ou igual a 3	menor ou igual a 10	menor ou igual a 20

3.2.5.1. Para o enquadramento da pêra em categorias, os defeitos serão considerados de acordo com a natureza, causa, número e dimensões.

3.2.5.2. Uma pêra Extra poderá admitir somente 1 (um) defeito na fruta, de intensidade enquadrada como Extra.

3.2.5.3. Uma pêra de Categoria I poderá admitir até 2 (dois) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 1.

3.2.5.4. Uma pêra de Categoria 2 poderá admitir até 3 (três) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 2.

3.2.5.5. Uma pêra de Categoria 3 poderá admitir até 4 (quatro) defeitos por fruta, de intensidade enquadrada como Categoria 3.

3.2.5.6. Os percentuais de frutas de outras Categorias serão limitados da Categoria conforme especificado na Tabela II.

Tabela II - Tolerâncias máximas de mistura de frutas permitidas em percentual.

Categoria do Lote	Categorias das Frutas			
	Extra	Categoria I	Categoria 2	Categoria 3
Extra	(*)	07	03	00
Categoria 1	(*)	(*)	10	03
Categoria 2	(*)	(*)	(*)	17
Categoria 3	(*)	(*)	(*)	(*)

3.2.5.6.1. As frutas de Categoria superior encontradas na embalagem, serão consideradas como da Categoria especificada na rotulagem (*).

3.2.5.7. Na categoria 1 será tolerado até 2% (dois por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

3.2.5.7.1. Que não atendem os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela. I para Categoria 3.

3.2.5.7.2. Que possuem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

3.2.5.8. Na Categoria 2 será admitido até 3% (três por cento) de frutas que apresentem uma ou ambas as condições abaixo:

3.2.5.8.1. Que não atendem os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I para Categoria 3.

3.2.5.8.2. Que possuem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

3.2.5.9. As tolerâncias para a Categoria 3 são definidas conforme abaixo especificado:

3.2.5.9.1. Será tolerado até 10% (dez por cento) de frutas que não atendam os aspectos mínimos de qualidade, previstos na Tabela I, para Categoria 3.

3.2.5.9.1.1. Na composição destes 10%, não poderá ser superior a 3% o montante de frutas que apresentem danos evolutivos e dano interno causado por inseto.

3.2.5.10. Será considerada Pêra Fora de Categoria a que apresentar 5 (cinco) ou mais defeitos diferentes, de intensidade da Categoria 3, assim como também, a fruta que apresentar um dos seguintes defeitos evolutivos: Podridão, Congelamento, Desidratação, Degenerescência Interna Severa (independente da causa), Frutas Passadas e Escaldadura e o Dano Interno Causado Por Inseto, ou ainda, aquela que não se enquadrar na Tabela I, deste Regulamento.

3.2.6. Outras Tolerâncias:

3.2.6.1. Tolerase, até 5% (cinco por cento), do número de frutas contidas na amostra, cuja resistência de polpa esteja abaixo do mínimo estabelecido na Tabela III ou acima do máximo estabelecido no item

3.2.6.1.1., deste Regulamento.

Tabela III - Resistência de Polpa mínima admitida por cultivar.

Cultivares	Pressão (lbs/pol ²)
Abate Fetel (= Abbè Fètel)	12
Beurre Bosc (= Bosc)	9
Beurre D'Anjou (= Anjou)	9

Beurre Giffard	8
Beurre Hardy	8
Clapp's Favourite	8
Conference	12
Chinesas e Japonesas	4

Cultivar	Pressão (lbs/pol ²)
Packham's Triumph	10
Max Red Bartlett (=Red Bartlett)	12
Santa Maria	12
William's (= Bartlett)	12
Winter Bartlett	10
Winter Nelis	10
Outras	10

3.2.6.1.2. A resistência de polpa máxima admitida para as cultivares é de 21 lbs/pol² excetuando para as pêras asiáticas, que é de 10 lbs/pol².

3.2.6.2. Não será permitida a mistura de cultivares.

3.2.7. Será classificado como Fora de Categoria o lote de pêra que não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos neste Regulamento.

3.2.8. O interessado poderá contestar o resultado da classificação, e para isso, terá um prazo de 24 h (vinte e quatro horas) a contar a partir do momento da emissão do respectivo Certificado de Classificação. E, nesse caso, procedese uma nova amostragem e análise.

4. Requisitos

4.1. Gerais: Para todas as categorias, consideradas as disposições específicas previstas para cada uma e as tolerâncias admitidas, as pêras devem apresentar-se:

4.1.1. Inteiras;

4.1.2. Sãs;

4.1.3. Limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis;

4.1.4. Praticamente isentas de parasitas;

4.1.5. Isentas de umidade exterior anormal;

4.1.6. Praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

4.2. Outros Requisitos: As pêras devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias.

5. Modo de Apresentação: as formas de apresentação da pêra para comercialização serão:

5.1. Soltas nas caixas, sem bandeja, suporte alveolar ou separador.

5.2. Nas caixas, separadas por bandejas, suporte alveolar ou separador.

5.3. Embaladas em unidades de consumo.

5.4. A granel, somente quando comercializada no varejo.

6. Acondicionamento

6.1. Os materiais utilizados no acondicionamento da pêra deverão ser íntegros, atóxicos e inodoros, devendo atender as legislações específicas vigentes.

6.2. As especificações quanto à confecção e a capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

6.3. As embalagens devem satisfazer as características de qualidade, higiene, ventilação e resistência necessárias para assegurar uma manipulação, transporte e conservação apropriada às pêras.

7. Rotulagem

7.1. A rotulagem ou marcação, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter ainda, no mínimo, as seguintes informações:

7.1.1. Relativas à classificação:

7.1.1.1. Calibre.

7.1.1.1.1. Para as pêras acondicionadas em unidades de consumo (sacos, sacolas ou cartelas), a indicação do calibre poderá ser substituída pela marcação do maior diâmetro equatorial da menor e maior fruta, uma vez obedecidas as tolerâncias referentes a calibres, especificadas nesta Instrução Normativa.

7.1.1.2. Categoria.

7.1.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.1.2.1. Cultivar.

7.1.2.2. Nome, CNPJ/CPF e endereço do embalador.

7.1.2.3. Identificação do lote.

7.1.2.4. Data do acondicionamento.

7.1.3. Para produtos importados, deverão ser apresentadas as seguintes informações complementares:

7.1.3.1. País de origem.

7.1.3.2. Nome, CNPJ/CPF e endereço do importador.

7.2. A identificação do lote é de responsabilidade do embalador.

7.3. As embalagens devem ser rotuladas ou etiquetadas em lugar de fácil visualização, legível e de difícil remoção.

7.4. A rotulagem ou marcação constante das embalagens, deverá assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa.

ANEXO II

DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

1. O lote de Pêra classificado como Fora de Categoria não poderá ser comercializado para o consumo in natura, podendo o mesmo, ser rebeneficiado, repassado, desdobrado, mesclado ou recomposto e reclassificado, para enquadramento em Categoria, ou destinado à industrialização.

1.1. O rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla ou recomposição é de responsabilidade do detentor do produto.

1.2. Não será permitido o rebeneficiamento, repasse, desdobramento, mescla, recomposição ou reclassificação do lote de Pêra que apresentar mais de 10% (dez por cento) de podridão.

1.2.1. Nas importações, o lote será rechaçado.

1.3. O lote de Pêra classificado como Fora de Categoria e destinado à industrialização deverá ser acompanhado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até seu destino final.

2. Será considerado Desclassificado, e proibida a comercialização do lote de Pêra que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

2.1. Podridão acima de 10% (dez por cento) do lote; e

2.2. Odores estranhos ao produto.

3. Sempre que julgar necessário, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá exigir análise de substâncias nocivas à saúde, independentemente do resultado da classificação.

ANEXO III

AMOSTRAGEM, CONFORMAÇÃO DA AMOSTRA E ANÁLISE

1. A amostragem, a conformação da amostra e análise será realizada de acordo com Regulamento Técnico específico. Até a sua conclusão e homologação, aplicase o que segue:

1.1. Amostragem: de acordo com a Tabela I, deste Anexo.

Tabela I: Tomada de amostra no lote.

Número de Embalagens que Compõem o Lote	Número Mínimo de Embalagens a Retirar
001 a 010	01
011 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
mais de 10.000	raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote

1.2. No caso de se retirar de 1 (uma) a 4 (quatro) embalagens, homogeneizase o conteúdo das mesmas e retirase no mínimo 100 (cem) frutas ao acaso para serem analisadas. No caso de se retirar 5 (cinco) ou mais embalagens, coletase, no mínimo, 30 (trinta) frutas de cada, homogeneiza-se e separase, ao acaso, no, mínimo, 100 (cem) frutas para serem analisadas.

1.2.1. O restante das frutas será devolvido ao interessado.

1.3. Para verificação da ocorrência de defeitos internos, cortase, no mínimo, 10% (dez por cento) da amostra a ser analisada.

1.4. A verificação da firmeza da polpa da fruta será realizada em, no mínimo, 5% (cinco por cento) da amostra a ser analisada.

1.5. O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir as frutas danificadas, em função da análise das mesmas no ato da classificação.

D.O.U., 09/02/2006

[RET., 20/02/2006](#)