



FAQ-PORTARIA 570

PADRÃO OFICIAL DE CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ TORRADO – POC

ATUALIZAÇÃO FEITA EM JANEIRO DE 2024

ÍNDICE

1-	Rotulagem	3
2-	Classificação	9
3-	Análises	9
4-	Credenciamento	14
5-	Penalidade	16
6-	Micro Torrefador	16
7-	Programas de Certificação	17
8-	Acesso aos técnicos do MAPA.....	18

Rotulagem

1) Quais informações precisam ser colocadas na embalagem para atender esta Portaria?

Resposta: As informações obrigatórias constam no art.41 da Portaria 570/2022 e são as seguintes:

I – Relativas à classificação do produto:

a) Grupo: "Torrado em Grão" ou "Torrado e Moído", conforme o caso, sendo que tal informação poderá se apresentar na forma de denominação de venda do produto;

b) Tipo: "Fora de Tipo", de caráter obrigatório, nos seguintes casos:

1. Extrato aquoso menor que 20%
2. Teor de cafeína maior que 0,1% e menor que 0,5%
3. Qualidade global menor que 4,5 pontos

Verificar Anexos II e III da Portaria SDA 570/2022.

c) Descafeinado: quando se tratar de produto descafeinado;

d) Informação da espécie de café: com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café. No caso do café da espécie canéfora, admite-se a substituição do termo "canéfora" pelos termos "robusta" ou "conilon".

II – Relativas ao produto e ao seu responsável:

a) denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;

b) identificação do lote, que é 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;

III – relativas às características complementares do produto:

a) ponto de torra do produto: informar o ponto de torra ou a classificação da torra, conforme previsto no Anexo IV da Portaria. Para fins de fiscalização, admite-se uma tolerância na classificação da torra para a classificação

imediatamente acima ou abaixo da especificada na rotulagem, com base na tabela do Anexo IV.

ANEXO IV
CARACTERÍSTICAS DE TORREFAÇÃO DO CAFÉ

Ponto de Torra	Nº Disco Agron	Classificação da torra
Escura	25	Muito escura
	35	Escura
	45	Moderadamente escura
Média	55	Média
	65	Média clara
Clara	75	Moderadamente clara
	85	Clara
	95	Muito clara

2) Na rotulagem deveremos seguir algum modelo de formatação para informar sobre a espécie de café, grau de torra, moagem, grupo e tipo?

Resposta: Não há regras específicas de formatação para a indicação da espécie de café, grau de torra e moagem. A portaria traz regras específicas apenas para o tamanho dos caracteres relativos ao **GRUPO** (Café Torrado em Grão ou Café Torrado e Moído) e **TIPO** (obrigatório apenas para Cafés **FORA DE TIPO** conforme os parâmetros definidos nos ANEXOS II e III da [Portaria 570/2022](#)). Neste caso, a portaria estabelece que os caracteres deverão ser do mesmo tamanho do peso líquido, a ver:

Art. 46. As informações relativas ao grupo e ao tipo do café torrado deverão ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

Obs: Vale destacar que a legislação específica aplicável ao caso é a Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021. Disponível no link: <http://sistema-sil.inmetro.gov.br/rtac/RTAC002775.pdf>

3) Na rotulagem, a indicação do termo TIPO ÚNICO é opcional e o FORA DE TIPO é obrigatório?

Resposta: Sim, conforme previsto na alínea b) do inciso I do art. 41 da Portaria.

4) Existe um local específico na embalagem para inserir as informações do TIPO (TIPO ÚNICO ou FORA DE TIPO) do café? (Ex.: frontal)

Resposta: A Portaria não determina o local para a inserção destas informações e a empresa deve decidir qual é o melhor local para fazê-lo.

5) Quando ficar a critério da indústria, como a ABIC vê a situação do TIPO ÚNICO, positiva ou negativa? Recomendaria sua inclusão?

Resposta: Durante o processo de discussão da minuta de portaria, a ABIC reivindicou que tal informação fosse facultativa, haja vista que o consumidor pode entender de maneira equivocada que todo café “Tipo único” é igual, quando na verdade isso significa apenas que o café atende aos padrões mínimos da Portaria.

6) Em relação à declaração de blends na embalagem, existe um limite para ser considerado blend?

Resposta: Não. A norma não trata de limites, portanto, entende-se que basta combinar duas espécies ou qualidades para ser considerado um blend. (Inciso II do art. 2º da Portaria).

7) Sobre a informação de rotulagem indicativa da espécie que compõe o blend (Art. 41 letra “d”), caso a indústria utilize no blend do produto 100% arábica, porém na rotulagem especifique a Predominância de café arábica, prevendo / antecipando uma possível alteração, isto pode ferir o código de defesa do consumidor, a RDC 259 e a legislação vigente como um todo, pois induziria o cliente ao erro?

Resposta: A legislação prevê que o conteúdo do produto deve corresponder ao que é informado ao consumidor no rótulo/embalagem.

8) Quando da mudança de blend (percentual de arábica / conilon), que impactem diretamente na classificação complementar e que necessitem fazer ajustes na embalagem, poderíamos formalizar a situação para que as embalagens não sejam descartadas?

Resposta: A portaria não trata desta matéria. O que podemos comentar é que o entendimento do MAPA é no sentido de que a alterar o blend é o mesmo que alterar o produto. A empresa deve tomar as medidas cabíveis para que o conteúdo do produto corresponda ao que é informado ao consumidor na embalagem, inclusive alterando-a, quando necessário.

9) O produto que tiver mudança de blend terá seu Documento de Classificação alterado e será classificado como FORA DE TIPO?

Resposta: Não. A classificação Fora de Tipo somente deverá constar se o produto não atender aos Anexos II e III desta Portaria.

10) Na indicação do blend pode ser escrito: "Arábica e Conilon"?

Resposta: Não, pois é necessário indicar a predominância. Exemplo: Predominante Arábica ou Predominante Conilon.

11) Qual método de análise que a fiscalização utilizará para verificar se o blend indicado na embalagem está correto?

Resposta: A portaria não prevê o método a ser utilizado. O inciso III do art. 35 apenas prevê que é necessário que as análises laboratoriais sejam realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados e validados.

12) A denominação das espécies na embalagem pode ser indicada no mesmo quadrado da descrição do lote e validade?

Resposta: Sim. A Portaria 570/22 não indica um local específico para a indicação das espécies do gênero *coffea*. No entanto, deve-se observar a regra geral estabelecida no Art 45, que estabelece que a marcação/rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção.

13) Haverá um tempo para realizar a adequação das embalagens?

Resposta: Sim, foi concedido o prazo de dezoito meses, da data da vigência da Portaria (1º de janeiro de 2023), para que todas as empresas utilizem seus estoques já existentes de embalagens de café. Portanto, o estoque de embalagens já existentes pode ser utilizado até junho de 2024. Se, por acaso, um produto estiver na prateleira após junho de 2024, mas tiver sido embalado antes em uma embalagem que a empresa já possuía antes de janeiro de 2023, o MAPA não aplicará sanções, adotando-se neste caso como referência a data de fabricação. O mesmo raciocínio não vale para o caso em que a empresa decide produzir, após janeiro de 2023, embalagens em desconformidade com a Portaria.

14) A empresa tem que informar a classificação de torra na embalagem?

Resposta: A informação de torra do café será obrigatória na rotulagem, tendo em vista que esse inciso está no escopo do Art. 41 que determina as

informações devem constar na rotulagem do café torrado e torrado e moído. A exceção é a informação relativa a moagem do café que é opcional.

15) A empresa tem que informar o grau de moagem na embalagem?

Resposta: A empresa pode decidir se informa ou não. É uma informação opcional.

Quando a opção da empresa for por informar a moagem, o respectivo grau deverá estar de acordo com os parâmetros previstos no anexo V.

16) Como deverá ser indicada a Torra na Embalagem? Deve-se utilizar o PONTO DE TORRA (clara, média, escura) ou a CLASSIFICAÇÃO DE TORRA (escura, moderadamente escura, média, média clara, etc.)?

Resposta: A empresa pode decidir se informa o ponto ou a classificação.

17) É facultativo constar na embalagem o tipo de Moagem fina, média e grossa?

Resposta: Sim. Caso a empresa decida informar, deverá estar de acordo com a tabela do Anexo V da [Portaria 570/2022](#).

18) Os produtos importados devem seguir as mesmas regras de constar na rotulagem a espécie do café?

Resposta: Não. Além das exigências contidas no Art. 41 da Portaria SDA nº 570/2022, a marcação do café torrado importado e destinado diretamente à alimentação humana deverá constar as informações relativas ao país e origem e nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador, conforme estabelecido no Art. 44 desta Portaria.

19) Em relação aos termos Extra-Forte e Tradicional, os mesmos poderão a continuar a serem utilizados?

Resposta: Sim, nada foi alterado quanto as categorias de qualidade e nomenclaturas usualmente utilizadas.

20) Os termos Tradicional, Especial, Superior e Gourmet são consideradas marcas comerciais?

Resposta: Não. São categorias de qualidade do café que não estão disciplinadas na portaria e continuarão sendo definidas por regulamentos de entidades privadas, como a ABIC. Marca comercial é o nome que a empresa decidiu dar para seu produto. Ex: Café José, Café Maria, etc.

21) É obrigatório informar o número do registro no MAPA nos rótulos/embalagens?

Resposta: Não.

22) Podemos colocar a informação da Espécie e da Torra no mesmo local onde coloca-se a informação de lote / validade?

Resposta: Sim, pois a Portaria não define local específico, no entanto deve-se observar a regra geral estabelecida no Art. 45, neste caso, principalmente, o trecho: "deve ser de fácil visualização e de difícil remoção".

23) A ANVISA estabelece no item 7.3 da RDC ANVISA nº 277/2005. que no painel principal dos produtos descafeinados, deve constar a expressão "descafeinado" próximo à designação, já o MAPA não especifica local de aplicação desta informação. Neste caso, ambas as regras serão válidas?

Resposta: Tendo em vista que a Portaria SDA nº 570/2022 não determina especificamente a localização para grafar o termo "descafeinado". Nesse sentido deve se cumprir a legislação específica que trata do assunto, ou seja, faz-se necessário o cumprimento do item 7.3: "no painel principal dos produtos descafeinados, deve constar a expressão "descafeinado" próximo à designação". Conforme estabelecido no artigo 41, da Portaria SDA nº 570/2022, "no caso do café torrado embalado para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda as seguintes informações", ou seja, observa-se a legislação da ANVISA e a Portaria em questão.

24) Em relação a RDC ANVISA nº 277/2005 ela determina uma forma de designação diferente da Portaria SDA nº 570/2022, sendo que a ANVISA diz no item 3.1. Café Torrado: o produto deve ser designado de "Café Torrado em Grão". Quando submetido ao processo de moagem deve ser designado de "Café Torrado Moído", já a Portaria SDA nº 570/2022 define como denominação apenas a palavra CAFÉ. Neste caso, ambas as regras serão válidas?

Resposta: A RDC ANVISA nº 277/2005 determina no item 3.1 de seu Anexo que o café torrado deverá ser designado em "café torrado em grãos" ou "café torrado moído", da mesma forma como a Portaria SDA nº 570/2022 classifica o café torrado em seus dois grupos: "torrado em grão" e "torrado e moído". Desta, forma designando o café conforme a RDC ANVISA nº 277/2005 é possível enquadrar o café em um dos dois grupos estabelecidos pela Portaria SDA nº 570/2022.

25) Gostaríamos de entender também quais são os tipos de produtos que englobam produtos "sucedâneos" e se produtos "compostos" englobam

produtos alimentícios que contém em sua composição café exemplo: "Bombom de café"

Resposta: De acordo com o artigo 43, da Portaria SDA nº 570/2022, "é vedado o uso da designação "café" para produtos, sucedâneos ou compostos embalados que tiverem em sua composição outros gêneros e espécies vegetais ou não tiverem grãos de café como ingrediente único, ou seja, pode-se utilizar a denominação "bombom de café" se contiver café na sua composição, no entanto, a outros produtos que se assemelham ao café na forma de preparo ou bebida, mas que é composto de outro vegetal de espécies diferentes do gênero Coffea, é vedada a utilização do termo "café".

CLASSIFICAÇÃO

26) O que é Fluxo Operacional?

Resposta: São as etapas de todo o processo industrial, desde a compra da matéria prima até o produto final.

27) O que é amostragem por Fluxo Operacional?

Resposta: É a retirada de amostra, em determinadas etapas do processo produtivo, para verificação da conformidade do padrão estabelecido.

28) Na classificação do café torrado, pelo fluxo operacional, todas as etapas devem estar descritas e documentadas? Existe um documento padrão para isso? Onde acessá-lo?

Resposta: Sim, as etapas devem estar descritas e documentadas, porém não existe um documento padrão instituído pelo MAPA. Desta forma, cada empresa deverá elaborar seus próprios registros.

29) Qual seria o "documento de classificação" de que trata o inciso V do art. 35, e do art. 40?

Resposta: O documento de classificação é aquele emitido exclusivamente por classificador do MAPA ou por aquele ligado a uma entidade credenciada. As regras estão previstas na [INº 08, de 22 de abril de 2014](#).

30) Se necessário uma revisão de classificação pelo industrializador, como poderia ser solicitada?

Resposta: O art. 12 do Decreto 6.268/2007 prevê que nos casos em que o interessado discordar do resultado da classificação dos produtos vegetais, poderá ser realizada nova classificação por meio de arbitragem.

31) Produtos que não atingiram a nota global e forem classificados como FORA DE TIPO poderão ser retornados a indústria para reprocesso, desde que íntegros?

Resposta: Sim, os produtos podem ser reprocessados ou, alternativamente, terem suas embalagens readequadas. Entretanto, se o produto for desclassificado (situação de não conformidade com o Anexo I), caberá ao Ministério da Agricultura determinar as providências cabíveis, haja vista que tal produto desclassificado não pode ser destinado à alimentação humana.

32) Na Classificação por fluxo operacional, todos os lotes precisam ser analisados?

Resposta: Não. O controle por fluxo operacional deve garantir que o processo foi executado de forma adequada e que o café torrado produzido atenda as exigências e requisitos da Portaria SDA nº 570/2022, devendo ser comprovado através de documentos/registros. A frequência e metodologia da amostragem, que assegurem que o processo está sendo executado de forma adequada, são definidos pela própria empresa produtora.

33) A análise por fluxo terá sua frequência definida pelo industrial, neste caso há um intervalo mínimo? Poderia ser 2, 3, 4 meses entre uma e outra?

Resposta: Não há intervalo mínimo. Entretanto, as entidades credenciadas podem definir a periodicidade que consideram mais adequada para garantir que o padrão oficial está sendo seguido com segurança pela indústria.

34) Profissionais com formação em classificação de grãos, degustação de cafés e/ou mestre de torra estão habilitadas para realizar a classificação do café, de acordo com a Portaria 570/2022?

Resposta: Não. Cursos e habilitação para classificar o grão não habilita automaticamente o profissional a classificar o café torrado, que possui regulamento próprio. O classificador de café torrado deve passar por curso específico homologado pelo Ministério da Agricultura. Os cursos homologados são divulgados na seguinte página eletrônica do MAPA: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/centrais-deconteudo/eventos/cursos/cursos>.

35) Qual o critério de "profissional reconhecido pelo Ministério" para realizar as atividades de classificação do café?

Resposta: O profissional reconhecido pelo Ministério da Agricultura, na realidade denominado de classificador habilitado para café torrado, é aquele

que passou por formação em curso específico de classificação oficial de café torrado homologado pelo Ministério da Agricultura.

36) Como obter o número de registro do classificador junto ao MAPA?

Resposta: O profissional deve se inscrever em curso de classificação de café torrado homologado pelo MAPA. Após passar pelo curso, o classificador deve providenciar seu registro junto ao MAPA.

37) Há alguma exigência de escolaridade para realizar o curso de classificação do café torrado (técnico, superior)?

Resposta: Caberá à entidade promotora do curso definir os critérios de admissão dos candidatos a serem classificadores oficiais, que, em regra, apenas precisam comprovar sua capacidade para desempenhar a atividade de classificação.

38) Existe uma legislação vigente, para fins de amostragem e classificação, para o café torrado oriundo de importação?

Resposta: Sim, já existe legislação. A classificação do café torrado importado deve ser realizada de acordo com a requisitos da Portaria SDA nº 570/2022 e será realizada pelo MAPA. As regras e procedimentos para amostragem na importação estão detalhados no anexo XLIV da Instrução Normativa nº 39/2017.

39) O certificado de classificação será padrão? Se sim, já está disponível?

Resposta: Não. É exigido que o documento de classificação, emitido pelas entidades credenciadas, contenha as informações mínimas descritas no Art. 8º da Instrução Normativa MAPA nº 08/2014.

40) Produtos certificados pela ABIC serão dispensados da necessidade de classificação?

Resposta: Não. Independente da certificação da ABIC a empresa deverá realizar a classificação de seus produtos, conforme modelo de credenciamento escolhido: fluxo operacional ou empresa credenciada.

ANÁLISES

41) Quais as análises laboratoriais passarão a ser obrigatórias?

Resposta: As análises laboratoriais obrigatórias para a classificação do café torrado são as que constam no Anexo I da Portaria 570/22, quais sejam:

- 1) Somatório de matérias estranhas e impurezas;

2) Ausência de elementos estranhos indicativos de fraude ou adulteração.

3) Para café descafeinado, é necessário realizar a análise de teor de cafeína.

42) Quais as análises laboratoriais complementares são passíveis de fiscalização?

Resposta: o MAPA também poderá fiscalizar o cumprimento dos parâmetros de extrato aquoso; cafeína em café comum; características sensoriais; características de torrefação; e características de moagem. Os parâmetros que devem ser observados estão nos anexos da Portaria 570/22.

43) As análises laboratoriais obrigatórias deverão ser realizadas em todos os lotes de produto acabado?

Resposta: Não necessariamente. Se a empresa estiver credenciada na modalidade de credenciamento por fluxo operacional, ao invés de classificar cada lote de produto, a empresa validará seu fluxograma, ou seja, seu processo de produção como um todo. Todos os produtos precisam ser classificados, mas não é obrigatoriamente necessário um certificado de classificação para cada lote nos casos de credenciamento por fluxo operacional.

Se a empresa optar pelo controle através de uma empresa credenciada, todos os lotes precisarão ser analisados.

44) As análises serão realizadas em todas as marcas ou em todos os lotes industrializados?

Resposta: As análises deverão ser realizadas por lote, entretanto não é necessária a análise de todos os lotes se a empresa optar pelo credenciamento por fluxo operacional.

45) Quanto às análises complementares (sensorial, torra e moagem) seriam as principais referências para definir o café Tipo Único ou Fora de Tipo. Neste caso, haveria uma periodicidade às indústrias realizarem ou ficará a critério do MAPA em executá-las conforme denúncia ou julgarem necessário?

Resposta: As indústrias podem escolher qual é a periodicidade mais adequada para a realização das análises complementares, de modo a assegurar que os produtos estejam conformes. O MAPA possui competência para fiscalizar os parâmetros quando quiser, independentemente de provocação mediante denúncia.

46) Haverá prazo de validade dos laudos de análise ou sempre que houver alteração do blend deveremos realizar uma nova rodada de análises para demonstrar a conformidade do produto?

Resposta: O MAPA entende que quando o blend é alterado, surge um novo produto. Portanto, é recomendável a realização de novas análises com o objetivo de assegurar a conformidade do novo produto.

47) Amostras de retenção (por lote) poderiam ser utilizadas como base para uma segunda análise e certificar que o produto não tenha um problema?

Resposta: Sim. Além da amostra utilizada para a realização da classificação, o regulamento prevê a reserva de amostra para atender eventual pedido de arbitragem.

48) Conforme a Portaria 570/2022, deve-se manter os registros pelo prazo de 6 meses, após o fim da validade do lote. Estes registros referem-se exclusivamente aos resultados das análises laboratoriais do Anexo III que estão de posse do MAPA ou também incluirão os documentos produtivos internos, seja dos respectivos lotes ou não?

Resposta: O §1º do art. 16 da Portaria 570/22 estabelece que é o interessado que deve realizar as análises sensoriais, e que quando for o caso de sua realização, deve manter os registros e respectivos resultados à disposição do MAPA, para que seja possível conferi-los na hipótese de uma eventual fiscalização. Este dispositivo trata apenas da análise sensorial complementar prevista no Anexo III.

49) Qual método para avaliar o percentual de impurezas?

Resposta: A portaria não trata desta matéria. O inciso III do art. 35 apenas prevê que é necessário que as análises laboratoriais sejam realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados e validados. Exemplos de métodos que já existem e são de amplo conhecimento são os seguintes:

1) LOPEZ, F. C. Determinação do Sedimento, cascas e paus no café torrado e moído. Revista do Instituto Adolfo Lutz, volume 34, p.29-34. São Paulo: 1974.

2) LOPEZ, F. C. Determinação da Adulteração do café torrado e moído. Revista do Instituto Adolfo Lutz, Volume 12, p. 111-114. São Paulo: 1952

50) Para uma fiscalização, no caso da determinação da espécie do café, será necessário realizar alguma análise para comprovação ou apenas a rastreabilidade serviria como garantia?

Resposta: A portaria não exige a comprovação de realização de análises para determinação das espécies de café. Porém, se quiser, o MAPA pode realizar esse tipo de análise nas suas ações de fiscalização.

51) Levando em consideração o Art. 35 item III da portaria, que diz que os métodos de análise devem ser validados, oficiais e normalizados, quais são estes métodos para as análises de umidade, cor e granulometria dos cafés?

Resposta: Isso ainda será determinado pelo MAPA, pois a publicação do padrão é apenas o primeiro passo para que se possa elencar os métodos adequados.

52) As análises de classificação devem ser realizadas nos cafés importados? Será necessário apresentação de resultados no momento da importação, ou apenas o MAPA poderá realizar análises de fiscalização?

Resposta: Sim. A classificação deve ser realizada em cafés importados e pode ser feita apenas pelo MAPA. As regras e procedimentos estão detalhados no anexo XLIV da Instrução Normativa nº 39/2017.

CREDENCIAMENTO

53) Como será feito o registro das torrefações junto ao MAPA. Quais documentos/selos serão necessários para esse registro?

Resposta: O registro será feito pelo sistema SIPEAGRO do Ministério da Agricultura. O procedimento e a documentação necessária estão expostos no seguinte link:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/perguntas-e-respostas-frequentes/orientacoes-para-registro-no-sipeagro-cgc-mapa_nivelbasico-v1.pdf

54) Pequenos Produtores, microempresas, MEI, etc. também precisam se registrar junto ao MAPA?

Resposta: O registro é obrigatório para todos, independentemente do porte.

55) Qual seria o parágrafo ou inciso que faz referência ao credenciamento?

Resposta: O registro obrigatório é disciplinado pelas seguintes normas:

[Lei 9.972, de 25 de maio de 2000 \(Art. 6º\)](#)

[Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007 \(Art. 1º - Inciso VI e art. 28\)](#)

[Instrução Normativa MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019.](#)

O credenciamento está disciplinado na IN 54/2011.

Para mais informações sobre o credenciamento e registro sugerimos a consulta nas seguintes páginas eletrônicas do MAPA:

Credenciamento e habilitação para a Classificação Vegetal:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosvegetal/registro/Registro%20de%20pessoas%20fisicas%20e%20juridicas%20e%20especializadas%20na%20atividade%20de%20classificacao%20vegetal>

Registro de estabelecimentos de produtos de origem vegetal:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosvegetal/registro/Registro%20de%20estabelecimentos%20e%20produtos%20de%20origem%20vegetal>

56) Quando estará disponível a realização do cadastro junto ao MAPA?

Resposta: Já está disponível através do sistema SIPEAGRO do Ministério da Agricultura. O procedimento e a documentação necessária estão expostos no seguinte link:

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/perguntas-e-respostas-frequentes/orientacoes-para-registro-no-sipeagro-cgc-mapa_nivelbasico-v1.pdf

57) Os produtos também deverão ser registrados no MAPA?

Resposta: Não.

58) Nos casos de terceirização de marca o registro é obrigatório para ambas as empresas?

Resposta: O registro é obrigatório para toda pessoa física ou jurídica, que por conta própria ou como intermediária processe, industrialize, beneficie ou embale produto vegetal deve se registrar no MAPA e cumprir as regras de classificação. No caso de empresas que são somente Distribuidores, o registro é facultativo, conforme inciso VI, do art 4º, da [IN 09 de 2019](#).

59) Nos casos de terceirização de marca, quem terá a responsabilidade de reter a amostra de classificação, o industrializador ou distribuidor?

Resposta: O Distribuidor não classifica, logo não é obrigado a reter a amostra. Neste caso, o MAPA vai exigir o documento de classificação de quem industrializou o respectivo produto.

60) Como será feito o credenciamento por fluxo operacional?

Resposta: A classificação por Fluxo operacional é uma modalidade de credenciamento que é disciplinada pela [Instrução Normativa nº 54/2011](#). Trata-se da classificação de um produto vegetal que aplica o padrão oficial de classificação em uma das etapas do fluxo operacional definida pela empresa como sendo o fluxo de classificação. Nesta modalidade de credenciamento, ao invés de classificar todos os lotes, a empresa se credencia perante o Ministério da Agricultura apresentando seu fluxograma operacional e outros documentos, tais como seu manual de boas práticas de fabricação.

61) Tanto o registro da indústria quanto o do credenciamento por fluxo operacional terão algum custo?

Resposta: Não

62) As empresas vão precisar cadastrar no SIPEAGRO os lotes de produtos acabados que serão comercializados pelas indústrias?

Resposta: Não. No SIPEAGRO é só o registro de estabelecimentos de produtos de origem vegetal.

63) O art. 48 pode ser considerado como uma brecha na legislação que pode vulnerabilizar o processo de fiscalização? E ainda beneficiar as empresas irregulares e/ou clandestinos?

Resposta: A dispensa da necessidade de apresentação do documento de classificação em casos específicos não isenta o responsável pelo produto de garantir a conformidade com o padrão oficial, portanto, estão sujeitos a fiscalização do MAPA.

PENALIDADES

64) Quais as consequências do não cumprimento de alguma instrução da portaria?

Resposta: É preciso analisar cada caso concreto. As penalidade e infrações gerais estão previstas no capítulo VIII do [Decreto nº 6.268/2007](#).

65) Existe uma tabela de Infrações, como no caso das infrações sanitárias?

Resposta: As penalidade e infrações estão previstas no capítulo VIII do [Decreto nº 6.268/2007](#).

66) Em relação a vigência da norma, produtos produzidos antes de janeiro de 2023, mas que estão dentro do prazo de validade, após esta data, estão sujeitos a fiscalização dentro da norma 570/2022?

Resposta: Sim.

MICROTORREFADOR

67) Como regularizar um pequeno produtor rural para as exigências da Portaria 570/2022?

Resposta: O pequeno produtor deverá ser cadastrado como Microempreendedor Individual (MEI) e comprovar por meio da emissão do Certificado da Condição do Microempreendedor Individual (CCMEI). Ver: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/servicos-para-mei/emissao-de-comprovante-ccmei>

68) Haverá uma diferenciação para: MICROTORREFAÇÃO e/ou TORREFAÇÃO ARTESANAL X Torrefação INDUSTRIAL?

Resposta: Não. As únicas excepcionalidades são as previstas no art. 48 da Portaria 570/22.

69) Produtor Rural que comercializa seu próprio café, terá alguma especificação para “Produto Artesanal”?

Resposta: Não. As únicas excepcionalidades são as previstas no art. 48 da Portaria 570/22.

70) Como fica a questão do registro / amostras para o pequeno produtor rural que produz diversos nanolotes / microlotes lotes de cafés e normalmente torra seus próprios cafés.

Resposta: As mesmas regras valem para todos, independentemente do porte. As únicas excepcionalidades são as previstas no art. 48 da Portaria 570/22. Entretanto, vale ressaltar que as amostras não precisam ser registradas.

PROGRAMAS DE CERTIFICAÇÃO ABIC

71) Programas de certificação ISO, certificações ABIC, entre outras podem ser usados para auxiliar nas possíveis fiscalizações do MAPA ou seriam apenas uma boa prática da indústria e não seria levado em conta?

Resposta: As certificações são sempre benéficas e auxiliam na comprovação das questões de boas práticas, entretanto não exigem a empresa de cumprir com os documentos exigidos pela fiscalização do MAPA.

72) Haverá alguma mudança, diante da nova Portaria 570/2022, em relação as Auditorias exigidas pelo Programa de Qualidade da ABIC?

Resposta: No que diz respeito às certificações da ABIC, serão feitas todas as adequações necessárias aos regulamentos da entidade para que os produtos e empresas certificadas pela ABIC estejam automaticamente alinhados a todas as exigências do MAPA.

73) Como será o apoio e capacitação da ABIC para os associados até que a Portaria entre em vigor?

Resposta: A ABIC vem realizando diversos webinars sobre a Portaria 570, um guia prático com as principais alterações a serem aplicadas pelas indústrias, FAQ com as perguntas frequentes, além de uma equipe de colaboradores capacitados em auxiliar seus associados em suas dúvidas.

ACESSO AOS TÉCNICOS DO MAPA

74) Quais os canais de atendimento?

A listagem dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal em todas as unidades da Federação está disponível no seguinte link:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/perguntas-e-respostas-frequentes/00EndereosdosServiosdeInspeodasSFAs.pdf>