



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, BLOCO D - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70043900
Telefone: 61 32182912 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.agricultura.gov.br

MINUTA

Processo nº 21000.018365/2019-89

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE JUNHO DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 130, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.018365/2019-89, resolve:

Art. 1º Estabelecer os padrões de identidade e qualidade para a água de coco, bem como os respectivos parâmetros analíticos, na forma dos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Fica revogada a Instrução Normativa nº 27, de 22 de julho de 2009.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, sendo fixado o prazo de cento e oitenta dias para serem efetuadas as devidas adequações às alterações estabelecidas.

Parágrafo único. O produto fabricado na vigência do prazo estipulado no caput poderá ser comercializado até a data de sua validade.

TEREZA CRISTINA CORRÊA

DA COSTA DIAS

ANEXO I

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA ÁGUA DE COCO

1. DEFINIÇÃO

1.1. Conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), por meio de processo tecnológico adequado.

2. CLASSIFICAÇÃO/DENOMINAÇÃO

2.1. A água de coco será classificada e denominada como:

2.1.1. água de coco integral: é o produto definido no item 1 na sua concentração natural, sem a adição de água e açúcares, sendo vedado o uso de tal designação para os demais produtos classificados nesta instrução normativa;

2.1.2. água de coco padronizada: é o produto obtido da água de coco integral, sem adição de água, podendo ser adicionado de açúcares em quantidade igual ou inferior a 1,0% em sólidos solúveis (Brix) no produto final, de água de coco concentrada, de água de coco desidratada ou de outros aditivos alimentares permitidos por legislação específica para adequação ao padrão industrial, segundo limites estabelecidos no anexo desta instrução normativa;

2.1.3. água de coco concentrada: é o produto submetido a um processo tecnológico adequado de concentração de água de coco integral, cujo teor de sólidos solúveis em percentagem (Brix) seja de no mínimo sete por cento (7,0%);

2.1.4. água de coco desidratada: é o produto submetido a um processo adequado de desidratação de água de coco integral, cujo teor de umidade seja igual ou inferior a três por cento ($\leq 3,0\%$);

2.1.5. água de coco reconstituída: é o produto obtido da reconstituição da água de coco concentrada ou desidratada, com adição de água potável ou água de coco, sem a adição de açúcar e deve ser rotulado, com a expressão “produto reconstituído” no painel principal da rotulagem.

2.2. As águas de coco integral, padronizada e reconstituída, previstas nos incisos I, II e V, respectivamente, quando adicionadas de gás carbônico, deverão ser acrescidas do termo “gaseificada”, ao final da denominação.

3. MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES

3.1. É matéria prima característica da água de coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.) em qualquer uma das classes.

3.2. São ingredientes opcionais:

3.2.1. água, somente na água de coco reconstituída, que atenda os critérios de potabilidade previstos em norma específica, em quantidade suficiente para atingir as características da água de coco integral;

3.2.2. açúcares, em quantidade igual ou inferior a 1,0%, exclusivamente para a água de coco padronizada para a correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto final;

3.2.3. vitaminas, fibras e outros nutrientes conforme legislação específica da ANVISA;

3.2.4. partes comestíveis do coco; e

3.2.5. gás carbônico, industrialmente puro.

4. PROIBIÇÕES

4.1. É proibida, na água de coco, a presença de:

4.1.1. contaminante microbiológico em concentração superior ao limite estabelecido pela Resolução RDC ANVISA nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

4.1.2. resíduo de agrotóxico não autorizado ou em concentração superior ao autorizado para a fruta ou para o vegetal empregado como matéria-prima na produção do suco;

4.1.3. qualquer contaminante orgânico ou inorgânico em concentração superior aos limites estabelecidos pelas Resoluções RDC ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, e RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013; e

4.1.4. qualquer contaminante em quantidade que possa se tornar nociva para a saúde humana.

4.2. As águas de coco, quando resfriadas ou congeladas, devem ser envasilhadas, mantidas, transportadas e comercializadas sob as seguintes temperaturas:

4.2.1. resfriadas: à temperatura máxima de cinco graus Celsius positivos (5°C); e

4.2.2. congeladas: à temperatura máxima de dez graus Celsius negativos (-10°C).

5. PARÂMETROS ANALÍTICOS

5.1. Os parâmetros físico-químicos, de contaminantes e microbiológicos constam do anexo desta instrução normativa.

6. PROCESSOS PRODUTIVOS

6.1. A água de coco deve ser submetida a processo tecnológico adequado que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

7. ADITIVOS

7.1. É permitido o uso de aditivos alimentares e coadjuvante de tecnologia de acordo com as normas específicas da ANVISA.

8. IMPORTAÇÃO

8.1. Todo lote ou partida de água de coco importado será submetida aos controles oficiais brasileiros e estar em plena compatibilidade com os padrões previstos nesta instrução normativa.

8.1.1. Os países exportadores, quando solicitados, deverão disponibilizar os dados necessários referentes aos laudos analíticos enviados ao Brasil, bem como promover, no prazo de sessenta dias após a notificação oficial, os meios necessários para que missões de auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando requeridas, sejam conduzidas nos estabelecimentos produtores, laboratórios e zonas produtoras e órgãos de controle da autoridade do país exportador.

8.1.2. O produto que apresentar resultado analítico não conforme aos parâmetros previstos nesta instrução normativa não poderá ser comercializado no mercado brasileiro e terá sua importação indeferida.

9. ROTULAGEM

9.1. A rotulagem da água de coco deve atender ao Decreto nº 6.871, de 2009 e demais normas inerentes, e ainda:

9.1.1. no rótulo da água de coco são vedadas, mesmo que previsto na marca comercial, as expressões que atribuam características de qualidade ou de superlatividade, tais como: artesanal, colonial, caseiro, familiar, natural, premium, 100% natural, 100% água de coco, dentre outras.

9.1.2. a água de coco integral, que não for acrescida de aditivos alimentares poderá utilizar a expressão "SEM ADITIVOS" na rotulagem;

9.1.3. a água de coco reconstituída deverá constar na lista de ingredientes a água potável e a água de coco concentrada, ou desidratada, que lhe deu origem.

9.2. O uso de designação relacionada ao processo de conservação da água de coco pode constar da rotulagem, contudo é vetado o vínculo à denominação do produto.

ANEXO II

PARÂMETROS ANALÍTICOS PARA ÁGUA DE COCO

1 - Parâmetros físico-químicos para as águas de coco integral, padronizada e reconstituída

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	-	0,5
pH - para o produto pasteurizado e mantido em temperatura ambiente	4,2	4,5
pH - para os demais processos tecnológicos de conservação	4,0	6,5
Sólidos solúveis, em % Brix	4,0	6,9
Potássio, em mg/100 mL	140	230
Sódio, em mg/100 mL	2	30
Edulcorantes	ausente	

2 - Parâmetros físico-químicos para água de coco concentrada

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	-	0,5
Sólidos solúveis, em ° Brix, a 20°C	7,0	-
Potássio, em mg/100 mL	210	-
Sódio, em mg/100 mL	3	-

3 - Parâmetros físico-químicos para água de coco desidratada Parâmetros Mínimo Máximo

Parâmetros	mínimo	máximo
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20 °C	-	≤ 0,5
pH	4,3	-
Sólidos solúveis, em % Brix	4,50	6,70
Potássio, em mg/100 mL	140,00	230,00
Sódio, em mg/100 mL	2,00	30,00

4 - Contaminantes (para todas águas de coco) Contaminantes Máximo

Parâmetros	máximo
Arsênio, em mg/kg	0,05
Chumbo, em mg/kg	0,05
Cádmio, em mg/kg	0,02
Estanho, em mg/kg, para bebidas enlatadas	150

5 - Parâmetros microbiológicos Águas de Coco

Parâmetros	Máximo
Água de coco não refrigerada	
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25 mL
Água de coco submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração	
Bolores e leveduras	100 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	100 UFC/mL
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25 mL
Água de coco desidratada	
Bolores e leveduras	100 UFC/mL
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25 mL
Água de coco concentrada ou congelada	
Bolores e leveduras	1000 UFC/mL
<i>Enterobacteriaceae</i>	100 UFC/mL
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25 mL
Água de coco reconstituída	
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/mL
<i>Salmonella sp.</i>	100 UFC/mL



Documento assinado eletronicamente por **PERICLES MACEDO FERNANDES, Auditor(a) Fiscal Federal Agropecuário**, em 30/05/2019, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7458622** e o código CRC **38A03366**.

**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento**

SECRETARIA EXECUTIVA

**SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO CEARÁ**

PORTARIA Nº 2.616, DE 7 DE JUNHO DE 2019

A SUPERINTENDENTE FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO CEARÁ, no uso das atribuições previstas na Portaria SE/MAPA nº 1.631, de 05 de julho de 2016, publicada no DOU nº 129, de 07 de julho de 2016, na Portaria Ministerial nº 561, de 11 de abril de 2018, publicada no DOU de 13 de abril de 2018, e para fins de aplicação do disposto no Decreto-Lei nº 818, de 05 de setembro de 1969 e Instrução Normativa nº 22, de 20 de junho de 2013, resolve:

Art. 1º Habilitar a Médica Veterinária Karla Mayara de Oliveira Pontes, CRMV-CE 3231, para emissão de Guia de Trânsito Animal - GTA para equídeos e ruminantes em eventos com aglomerações de animais no município de Maracanaú-CE, Caucaia-CE, Eusébio-CE, Cascavel-CE, Maranguape-CE, Itaitinga-CE, Horizonte-CE, Fortaleza-CE, Pindoretama-CE, Aquiraz-CE, Pacajus-CE e Pacatuba-CE, observando as normas e dispositivos legais em vigor, de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 20 de junho de 2013.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data da publicação.

MARIA LUISA SILVA RUFINO

SECRETARIA DE AQUICULTURA E DA PESCA

PORTARIA Nº 2.546, DE 4 DE JUNHO DE 2019

Concede Autorização de Pesca, em caráter precário, para a embarcação "IGOMAR SI", inscrita no SisRGP sob o número SC-0000905-4 e na autoridade marítima sob o número TIE 443-011870-1, por determinação judicial.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 21 da Medida Provisória nº 870, de 1º de janeiro de 2019, o art. 29 do anexo I ao Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, o art. 24 da Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, a Instrução Normativa SEAP/PR nº 3, de 12 de maio de 2004, a Instrução Normativa Interministerial MPA-MMA nº 10, de 10 de junho de 2011, e a Instrução Normativa SEAP/MMA/MD nº 2, de 4 de setembro de 2006, e considerando o constante dos autos do Processo SEI-MAPA nº 21000.021596/2019-70, resolve:

Art. 1º Conceder Autorização de Pesca, em caráter precário, para a embarcação "IGOMAR SI", de propriedade do Sr. Valdo Antônio de Souza, inscrita no SisRGP sob o número SC-0000905-4 e na autoridade marítima sob o número TIE 443-011870-1, para atuar na modalidade de permissionamento Arrasto de Fundo - Duplo (Camarão-rosa) e Arrasto de Fundo (Camarão-cristalino) - Litoral Sudeste/Sul, cód: 3.03.001, por determinação constante na sentença proferida no Mandado de Segurança nº 5013290-25.2018.4.04.7208/SC, em trâmite perante a 3ª Vara Federal de Itajaí-SC.

Art. 2º Para efeitos de comprovação junto aos órgãos de controle e fiscalização da atividade de pesca, o proprietário ou o armador de pesca deverão manter a cópia desta Portaria a bordo da embarcação.

Art. 3º A presente Portaria é válida por três anos, podendo, no entanto, perder eficácia nesse período, caso seja emitido Certificado de Autorização de Pesca e Registro de Embarcação Pesqueira pelo Sistema Informatizado do Registro Geral da Atividade Pesqueira - SisRGP, mediante ativação do sinal do PREPS.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ SEIF JÚNIOR

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 110, DE 23 DE MAIO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 21 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.032205/2018-61, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que proíbe, em todo território nacional, a importação, a fabricação, a comercialização e o uso de aditivos melhoradores de desempenho que contenham os antimicrobianos tilosina, lincomicina, e tiamulina, classificados como importantes na medicina humana.

Art. 2º O objetivo da presente consulta pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, visando receber manifestações tecnicamente fundamentadas de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º Durante o prazo estipulado no art. 1º desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa encontrar-se-á disponível na íntegra na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através do endereço: <http://www.agricultura.gov.br/aceso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>.

Art. 4º As manifestações tecnicamente fundamentadas advindas da consulta pública de que trata o art. 1º, deverão ser encaminhadas ao endereço eletrônico dpe.dsa@agricultura.gov.br.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

PORTARIA Nº 117, DE 31 DE MAIO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 17 e 53, do Anexo I, do Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016, no inciso IV, do Art. 160, da Portaria MAPA nº 99, de 12 de maio de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994; e o que consta do Documento nº 21000.039339/2016-41, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, o Projeto de Instrução Normativa e Anexo que visam estabelecer em todo território nacional a complementação dos padrões de identidade e qualidade de água de coco.

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: www.agricultura.gov.br, link legislação, submenu Portarias em Consulta Pública.

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sisman/>.

§1º Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Vinhos e Bebidas - CGVB/DIPOV/SDA, avaliará as sugestões recebidas e procederá às adequações pertinentes para posterior publicação no Diário Oficial da União.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

PORTARIA Nº 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, 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 21000.032412/2019-05, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa que deverá aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola".

Parágrafo único. O Projeto de Instrução Normativa citado no caput deste artigo estará disponível na rede mundial de computadores, no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento através do endereço <http://www.agricultura.gov.br/aceso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>

Art. 2º As sugestões da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo I desta Portaria a serem encaminhadas, por escrito, ao seguinte endereço: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Origem Vegetal, Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal, Esplanada dos Ministérios, Bloco D Anexo Ala B, 3º andar, sala 346, CEP: 70.043-900, Brasília-DF, ou para o endereço eletrônico cgqv-dipov@agricultura.gov.br.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL

ANEXO I

Nome Completo (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):	
Endereço (pessoa física ou jurídica responsável pela sugestão):	
Cidade:	UF:
Telefone: ()	Fax: ()
E-mail:	
Segmento de atuação:	
Texto publicado na Consulta Pública:	Sugestão de inclusão, exclusão ou nova redação para o texto publicado na Consulta Pública (destacado ao lado):
Justificativa tecnicamente embasada para a sugestão apresentada:	

ANEXO II

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº, DE DE 2019

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições 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, e o que consta do Processo nº, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola".

Art. 2º Fica revogada a Portaria MAARA nº 529, de 18 de agosto de 1995.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação. REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA

CEBOLA

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da cebola *in natura* após acondicionada e embalada.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extrazona.

3 - DEFINIÇÕES: para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1 - Cebola: o bulbo pertencente a espécie *Allium cepa* L.

3.2 - Outras definições:

3.2.1 - Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto quanto aos aspectos botânicos, de aparência e modo de apresentação.

3.2.2 - Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quantitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 - Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que comprometam a qualidade da cebola.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: talo grosso ou talo floral, brotado, podridão, mancha negra e mofado.

3.2.3.1.1 Talo grosso ou talo floral: defeito causado pela união superior das catáfilas externas ou túnicas no colo que apresenta uma abertura maior que a normal, devido ao prolongamento do talo no interior do bulbo.

3.2.3.1.2 Brotado: manifestação visual das folhas verdes por cima do comprimento do colo do bulbo.

3.2.3.1.3 Podridão: dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.4 Mancha negra: área escurecida como consequência do ataque de fungos nas catáfilas externas ou túnicas ou no colo no bulbo, visível a olho nu.

3.2.3.1.5 Mofado: desenvolvimento de fungos nas catáfilas externas ou túnicas, visível a olho nu.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: colo mau formado, deformações, falta de catáfilas externas ou túnicas (películas), falta de turgescência ou flacidez, descoloração e dano mecânico.

3.2.3.2.1 Colo mau formado: fechamento incompleto do colo do bulbo visível a olho nu.

3.2.3.2.2 Deformado: o bulbo que apresenta forma diferente da típica da variedade ou cultivar, incluindo crescimentos secundários.

3.2.3.2.3 Falta de catáfilas externas ou túnicas (películas): o bulbo que apresenta mais de 30% de sua superfície desprovida de catáfilas envolventes ou túnicas.

