

IV - Espalmado sem cabeça: peixe curado eviscerado sem cabeça, cortado longitudinalmente à coluna vertebral, mantendo os dois flancos unidos, preservando ou não o espinhaço;

V - Eviscerado: peixe do qual foram removidas as vísceras;

VI - Eviscerado sem cabeça: peixe do qual foram removidas as vísceras e a cabeça;

VII - Filé: produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral;

VIII - Filé espalmado: produto constituído de filés unidos pelo dorso;

IX - Lombo: porção dorsal do filé, removido o pedúnculo caudal;

X - Lombo em pedaços: produto obtido a partir de cortes do lombo;

XI - Pedaço: produto obtido a partir de cortes variados do peixe curado; e

XII - Posta: produto obtido de cortes transversais à coluna vertebral do peixe curado eviscerado sem cabeça e removida a nadadeira caudal.

Art. 5º. O peixe curado apresenta como ingredientes obrigatórios o peixe e o sal, sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais os aditivos intencionais conforme legislação específica.

Art. 6º. O peixe curado deve atender as seguintes características sensoriais:

I - Ausência de bolor;

II - Ausência de materiais estranhos;

III - Ausência de odores estranhos, tais como: combustíveis, óleos ou desinfetantes;

IV - Ausência de manchas avermelhadas características da proliferação de bactérias halofílicas;

V - Ausência de manchas amarelo-alaranjadas características de fungos halofílicas;

VI - Ausência de textura quebradiça da carne caracterizada por mais de dois terços da área de superfície com rachaduras ou então mutilada, rasgada e quebrada de maneira que fique dividida em duas ou mais partes unidas pela pele;

VII - Ausência de coloração anormal, que não seja própria do processo tecnológico de fabricação;

VIII - Ausência de contusões;

IX - Ausência de limosidade superficial e amolecimento da carne; e

X - Ausência de parasitas detectáveis por inspeção visual.

Art. 7º. O peixe curado deve cumprir com os seguintes parâmetros físicos e químicos:

I - Teor de sal, em cloreto de sódio (NaCl), mínimo de 12% (doze por cento) para peixe salgado e salgado seco;

II - Atividade de água inferior a 0,94 (noventa e quatro centésimos) em peixe defumado resfriado; e

III - O limite máximo de histamina deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombroideae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Art. 8º. O peixe curado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo Único desta Instrução Normativa.

Parágrafo Único. Para o peixe defumado, o processo térmico por defumação a quente ou a frio combinado com a concentração de sal na fase aquosa do produto deve garantir a inocuidade do produto final.

Art. 9º. O peixe curado deve ser comercializado em embalagens específicas do produto que garantam a proteção contra contaminação e as condições adequadas de armazenagem e transporte.

Art. 10. O peixe curado deve ser mantido nas seguintes temperaturas:

I - máxima de 7°C (sete graus Celsius) para peixe salgado-seco;

II - Máxima de 4°C (quatro graus Celsius) para peixe salgado e peixe defumado resfriado; e

III - máxima de -12°C (doze graus Celsius negativos) para peixe defumado congelado.

Art. 12. O peixe curado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Parágrafo Único. O sal utilizado para a produção do peixe curado deverá ser de qualidade alimentícia, possuir uma composição apropriada, com ausência de material estranho, sem sinais de contaminação por sujidade.

Art. 12. A denominação do produto é PEIXE DEFUMADO, PEIXE SALGADO ou PEIXE SALGADO SECO, acrescidos, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 13. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias no registro dos produtos.

Parágrafo Único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 14. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta dias) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

## ANEXO

Tabela 1: Critérios microbiológicos para peixe curado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
Salmonella spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Staphylococcus coagulase positiva	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Escherichia coli	5	1	4	40
Clostridium perfringens*	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

Nota: \* Parâmetro apenas para produtos defumados a quente.

(\*)N. da Coejo: Republicada por ter saído no DOU nº 244, de 21/12/2017, Seção 1, página 119, com incorreção.

## PORTARIA Nº 142, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.043762/2017-27 resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, por um prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, o Projeto de Instrução Normativa, anexo II da presente Portaria, que estabelece os requisitos, critérios e procedimentos para Certificação Sanitária na exportação de produtos de origem vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

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/ acesso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>

Art. 2º As sugestões advindas da consulta pública de que trata o artigo 1º, uma vez que 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 Produtos 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](mailto:cgqv-dipov@agricultura.gov.br)

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

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

## 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:		

## PORTARIA Nº 145, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2017

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere os Arts. 18 e 53 do Anexo I, do Decreto nº 8.852, de 20 de janeiro de 2016, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.054070/2017-12, resolve:

Art. 1º Instituir Grupo de Trabalho para elaborar minuta de projeto de lei visando a modernização da Defesa Agropecuária.

§ 1º O trabalho do grupo será orientado pelas seguintes premissas:

I - redefinir modelo institucional da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA conferindo-lhe fortalecimento, maior autonomia administrativa e sustentabilidade orçamentária e financeira;

II - definir de maneira ampla as competências regulatórias da SDA na condição de autoridade nacional sanitária e fitossanitária;

III - prever a cobrança de taxas e outras fontes de financiamento para a defesa agropecuária, bem como o gerenciamento dos recursos por meio de fundos;

IV - prever ferramentas de assessoramento para a gestão da SDA na formulação de políticas públicas de sua competência;

V - propor formas de gerenciamento e execução técnica e administrativa mais ágeis e dinâmicas, resguardando as competências do Estado, mas prevendo a integração com entes privados;

VI - introduzir conceitos de responsabilidade objetiva e de autocontrole para as empresas reguladas pela SDA;

VII - propor a padronização do rito processual da fiscalização, como instâncias de julgamento e esferas recursais no âmbito da SDA.

§ 2º O Grupo de Trabalho deverá utilizar como subsídio os produtos 1, 2 e 3 elaborados pela consultoria contratada por meio contrato de prestação de serviço nº 217018, no âmbito do Projeto de Cooperação Técnica BRA/IICA/13/004 (FORTALECIMENTO DO SISTEMA BRASILEIRO DE DEFESA AGROPECUÁRIA).

§ 3º Outras referências conceituais e legais, além das citadas no parágrafo anterior, poderão ser utilizadas pelo Grupo de Trabalho para elaboração da minuta de projeto de lei.

Art. 2º O Grupo de Trabalho será composto por servidores, titular e suplente, representantes das unidades abaixo relacionadas:

I - Gabinete da SDA/MAPA;

II - DIPOA/SDA/MAPA;

III - DIPOV/SDA/MAPA;

IV - DSA/SDA/MAPA;

V - DSV/SDA/MAPA;

VI - DFIP/SDA/MAPA;

VII - DFIA/SDA/MAPA;

VIII - CGVIGIAGRO/SDA/MAPA; e

IX - CGAL/SDA/MAPA.

§ 1º O Grupo de Trabalho contará também como participantes 5 (cinco) representantes das Divisões de Defesa Agropecuária das SFA indicados pelo Secretário de Defesa Agropecuária, sendo um de cada região do País.

§ 2º O Grupo de Trabalho poderá convidar representantes de outros órgãos ou unidades, para contribuir com temas específicos necessários à elaboração da minuta de projeto de lei.

§ 3º O Grupo de Trabalho será coordenado pelo Gabinete da SDA, com assessoramento das coordenações - CAO, CGAI, CGOP e CGIE.

Art. 3º O Grupo de Trabalho terá de 60 (sessenta) dias para apresentar a minuta de projeto de lei ao Secretário de Defesa Agropecuária.

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

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

## PORTARIA Nº 146, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2014

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.053504/2017- 59, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa anexa que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado não submetido a tratamento térmico.

Art. 2º. O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º. As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://homolog.agricultura.gov.br/agroform/index.php/739688?lang=pt-BR>

§ 1º. Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.



§2º. Caso haja alguma dificuldade, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico: [cnt.dipoa@agricultura.gov.br](mailto:cnt.dipoa@agricultura.gov.br), prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

VI - as sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º. A inobservância de qualquer inciso do art. 3º, desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º. Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº..... DE.....  
DE.....DE 20...

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017 que regulamentou a Lei nº1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº7.889, de 23 de novembro de 1989, e o que consta do Processo nº 21000.053504/2017- 59, resolve:

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado.

Art. 2º. Para os fins deste Regulamento Técnico, produto cárneo temperado é todo o produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.

Parágrafo único. Ficam excluídos deste Regulamento Técnico os produtos cárneos temperados submetidos ao tratamento térmico e os embutidos.

Art. 3º. Para os fins deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:

I - condimentos: são produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro (s) ingrediente (s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado, podendo ser designados por temperos;

II - especiarias: são produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado;

III - imersão: a adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio da imersão da peça, por tempo determinado, em solução específica;

IV - injeção: a adição de condimentos nos produtos cárneos, por meio do uso de equipamento específico contendo agulhas;

V - tumbleamento: a adição de condimentos aos produtos cárneos temperados por ação mecânica de massageamento, em equipamento apropriado; e

VI - recheio: é uma preparação composta por ingredientes de origem vegetal, animal ou ambos utilizada nos produtos cárneos temperados.

Art. 4º. O produto cárneo temperado classificar-se-á de acordo com as formas de apresentação dispostas em legislação específica.

Art. 5º. O produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios: carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos.

Parágrafo único. O teor de sal e condimentos deve representar no mínimo 1% da formulação do produto.

Art. 6º. O produto cárneo temperado pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais:

I - aditivos intencionais, conforme legislação específica;

II - água;

III - mono e dissacarídeos;

IV - maltodextrinas;

V - vinho;

VI - coadjuvantes de tecnologia, conforme legislação específica;

VII - molhos;

VIII - proteína de origem animal; e

IX - proteína de origem vegetal.

Parágrafo único. Permite-se a adição máxima de 2% de proteínas de origem animal e vegetal na forma de proteína agregada ao produto cárneo, excluindo-se o recheio, quando houver.

Art.7º. No caso de produto cárneo temperado que contenha peixe em sua composição deve atender ao limite máximo de histamina de 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

Art.8º. O produto cárneo temperado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

Art. 9º. O produto cárneo temperado deve ser comercializado em embalagens específicas do produto que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem e transporte.

Art. 10. O produto cárneo temperado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 11. A denominação de venda do produto cárneo temperado será designada de acordo com a nomenclatura de produtos cárneos prevista na legislação específica, acrescido do termo temperada (o), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 1º. Quando o produto cárneo temperado for recheado deverá ser acrescida à denominação de venda além do termo temperado, a expressão recheada (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º. Quando o produto cárneo temperado for moído deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão moída (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 12. O produto cárneo temperado abrangido por esta Instrução Normativa que utilizar condimentos em solução, o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição principal deverão ser declarados no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade acompanhando a denominação de venda.

Art. 13. É permitida a adição de condimentos no produto cárneo temperado mediante a tecnologia da injeção, imersão ou tumbleamento.

Art. 15. Ficam excluídos desta Instrução Normativa os produtos cárneos de que tratam os Anexos II e III da Instrução Normativa SDA nº 21, de 31 de julho de 2001 e os Anexos I e II, da Instrução Normativa SDA nº 06, de 15 de fevereiro de 2001.

Art.16. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para adequarem o registro de seus produtos.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art.17. Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta dias) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para promoverem as adequações necessárias para o atendimento aos requisitos estabelecidos nesta Instrução Normativa.

Art. 18. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação

Art.19. Fica revogada a Instrução Normativa SDA nº 89, de 17 de dezembro de 2003 e o Anexo V da Instrução Normativa SDA nº 06, de 15 de fevereiro de 2001.

## Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações

### GABINETE DO MINISTRO

#### PORTARIA Nº 5.674/SEI, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no inciso II do art. 9º e 19 do Decreto nº 2.615, de 3 de junho de 1998, c/c a Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, e tendo em vista o que consta do processo nº 53900.011860/2016-67, resolve:

Art. 1º Outorgar autorização à Associação Beneficente e Cultural de Cacimba Funda, com sede à Vila Cacimba, s/n, Bairro Cacimba Funda, na localidade de Aracati/CE, para executar o Serviço de Radiodifusão Comunitária pelo prazo de dez anos, sem direito de exclusividade.

Parágrafo único. A autorização reger-se-á pela Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, leis subseqüentes, seus regulamentos e normas complementares.

Art. 2º A entidade autorizada deverá operar com utilização da frequência de 104.90 MHz.

Art. 3º Este ato somente produzirá efeitos legais após deliberação do Congresso Nacional, nos termos do § 3º do art. 223 da Constituição.

Parágrafo único. A entidade deverá iniciar a execução do serviço em caráter definitivo no prazo de seis meses, contado da data de publicação do ato de deliberação a que se refere o caput.

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

GILBERTO KASSAB

#### PORTARIA Nº 5.836/SEI, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 87, incisos I e IV, da Constituição, e considerando o Parecer nº 952/2017/CONJUR-MCTIC/CGU/AGU, resolve:

Art. 1º Anular a Portaria nº 4.809, de 21 de outubro de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 27 de outubro de 2015, que outorgou autorização à Associação Comunitária dos Moradores da Vila São Sebastião, para executar o serviço de radiodifusão comunitária no município de Brejo Santo, estado do Ceará, pelo prazo de 10 anos, sem direito à exclusividade.

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

GILBERTO KASSAB

#### PORTARIA Nº 5.837/SEI, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no inciso II do art. 9º e 19 do Decreto nº 2.615, de 3 de junho de 1998, c/c a Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, e tendo em vista o que consta do processo nº 53900.000808/2016-85, resolve:

Art. 1º Outorgar autorização à Associação de Apoio a Cultura e Desenvolvimento Comunitária de Pedro Laurentino (ADCPL), com sede à Rua João Laurindo Leite, s/nº, Centro, na localidade de PEDRO LAURENTINO/PI, para executar o Serviço de Radiodifusão Comunitária pelo prazo de dez anos, sem direito de exclusividade.

Parágrafo único. A autorização reger-se-á pela Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, leis subseqüentes, seus regulamentos e normas complementares.

Art. 2º A entidade autorizada deverá operar com utilização da frequência de 87.9MHz.

Art. 3º Este ato somente produzirá efeitos legais após deliberação do Congresso Nacional, nos termos do § 3º do art. 223 da Constituição.

Parágrafo único. A entidade deverá iniciar a execução do serviço em caráter definitivo no prazo de seis meses, contado da data de publicação do ato de deliberação a que se refere o caput.

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

GILBERTO KASSAB

#### PORTARIA Nº 5.865/SEI, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no inciso II do art. 9º e 19 do Decreto nº 2.615, de 3 de junho de 1998, c/c a Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, e tendo em vista o que consta do processo nº 53000.002499/2014-60, resolve:

Art. 1º Outorgar autorização à Associação de Difusão Comunitária do P Sul - Adicops, com sede à Qnp 36 conjunto "j" número 02 - Bairro Ceilândia Sul (Ceilândia), na localidade de Brasília / DF, para executar o Serviço de Radiodifusão Comunitária pelo prazo de dez anos, sem direito de exclusividade.

Parágrafo único. A autorização reger-se-á pela Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, leis subseqüentes, seus regulamentos e normas complementares.

Art. 2º A entidade autorizada deverá operar com utilização da frequência de 98,1 MHz.

Art. 3º Este ato somente produzirá efeitos legais após deliberação do Congresso Nacional, nos termos do § 3º do art. 223 da Constituição.

Parágrafo único. A entidade deverá iniciar a execução do serviço em caráter definitivo no prazo de seis meses, contado da data de publicação do ato de deliberação a que se refere o caput.

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

GILBERTO KASSAB

#### PORTARIA Nº 5.866/SEI, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017

O MINISTRO DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES, no uso de suas atribuições, considerando o disposto no inciso II do art. 9º e 19 do Decreto nº 2.615, de 3 de junho de 1998, c/c a Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, e tendo em vista o que consta do processo nº 53000.057118/2013-07, resolve:

Art. 1º Outorgar autorização à Associação de Comunicação e Radiodifusão de Jundiá, com sede à Rua Professora Geralda Berthola Facca Nº 585 - B. VILA Hortolândia - Centro, na localidade de Jundiá / SP, para executar o Serviço de Radiodifusão Comunitária pelo prazo de dez anos, sem direito de exclusividade.

Parágrafo único. A autorização reger-se-á pela Lei nº 9.612, de 19 de fevereiro de 1998, leis subseqüentes, seus regulamentos e normas complementares.

Art. 2º A entidade autorizada deverá operar com utilização da frequência de 91,1 MHz.

Art. 3º Este ato somente produzirá efeitos legais após deliberação do Congresso Nacional, nos termos do § 3º do art. 223 da Constituição.

Parágrafo único. A entidade deverá iniciar a execução do serviço em caráter definitivo no prazo de seis meses, contado da data de publicação do ato de deliberação a que se refere o caput.

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

GILBERTO KASSAB