

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### PORTARIA SDA Nº 60, DE 15 DE JULHO DE 2015.

**O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, no uso das atribuições que lhe conferem os arts 10 e 42 do Anexo I do Decreto 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 21000.002268/2015-41, 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 à presente Portaria, que aprova o Regulamento Técnico da Batata, definindo seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

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/legislacao/consultas-publicas>.

Art. 2º As sugestões advindas da consulta pública de que trata o art. 1º, uma vez tecnicamente fundamentadas, deverão observar o modelo constante do Anexo desta Portaria e 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 [consultapublica.cgqv@agricultura.gov.br](mailto:consultapublica.cgqv@agricultura.gov.br).

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

DÉCIO COUTINHO

ANEXO

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

**PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA N° , DE DE DE 2015.**

**A MINISTRA 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 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.002268/2015-41, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Batata, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

**REGULAMENTO TÉCNICO DA BATATA**

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico considera-se:

I - batata: os tubérculos pertencentes à espécie *Solanum tuberosum* L.;

II - batata escovada: aquela submetida a um processo mecânico de limpeza a seco, onde o excesso de solo e sujidades é removido;

III - batata lavada: aquela submetida a um processo de limpeza com uso de água;

IV - defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o tubérculo compromete a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo ou inviabilizando o uso do mesmo. São as podridões, os verdes e outros defeitos graves;

a) as podridões são os defeitos que comprometem a parte interna ou externa do tubérculo:

1) podridão mole: processo de decomposição, desintegração ou fermentação do tubérculo, que se apresenta externamente com aspecto amolecido e internamente com podridão mole de cor creme a parda, podendo apresentar coloração escura nas bordas da área de apodrecimento; e

2) podridão seca: lesão no tubérculo caracterizada por escurecimento da área infectada, deformação e enrugamento da casca, podendo verificar a ocorrência de mofo sendo que a necrose de aspecto desidratado torna o tubérculo mumificado.

b) verde: alteração na cor característica do tubérculo, visíveis a olho nu, variando da cor verde ou arroxeada ao marrom escuro, alcançando 3 mm (três milímetros) ou mais de profundidade, ou mais do que 5% (cinco por cento) da área total do tubérculo;

c) outros defeitos graves: danos externos ou internos de qualquer natureza, que deterioram e depreciam o tubérculo:

1) danos externos: aqueles causados por agentes bióticos ou mecânicos que atingem 3mm (três milímetros) ou mais de profundidade comprometendo 5% (cinco por cento) ou mais da área do tubérculo, ou que atinjam menos do que 3mm (três milímetros) de profundidade e comprometam 10% (dez por cento) ou mais da área superficial do tubérculo, ou ocorrência de brotação; e

2) danos internos: cavidades ou manchas escuras que ocorrem internamente no tubérculo, de formato irregular e aspecto mole, variando do cinza ao negro e chocolate.

V - defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre o tubérculo, não restringem ou inviabilizam a utilização do mesmo:

a) danos que atinjam 3 mm (três milímetros) ou mais de profundidade comprometendo menos de que 5% (cinco por cento) da área superficial do tubérculo;

b) danos que atinjam menos que 3 mm (três milímetros) de profundidade comprometendo menos de 10% (dez por cento) da área superficial do tubérculo;

c) embonecamento caracterizado por desuniformidade severa de desenvolvimento do tubérculo com extremos pronunciados, curvaturas, protuberâncias ou pontas que afetem a aparência ou a qualidade do mesmo;

d) esverdeamento caracterizado por mancha que atinja menos de 3mm (três milímetros) de profundidade, comprometendo menos de 5% (cinco por cento) da área superficial do tubérculo; e

e) lenticelose caracterizada pela presença de lenticelas expandidas de cor esbranquiçada ou escura com incidência de, pelo menos, 30 (trinta) lenticelas maiores que 4mm<sup>2</sup> (quatro milímetros quadrados) de área;

VI - documento de classificação: o certificado, a planilha, o romaneio ou outro documento, devidamente reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que comprova a realização da classificação vegetal;

VII - laudo de classificação: o documento que contem os resultados referentes às análises do produto e que servirá de base para a emissão do documento de classificação;

VIII - matérias macroscópicas: as partículas estranhas ao produto que podem ser detectadas por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;

IX - matérias microscópicas: as partículas estranhas ao produto que somente podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos e que estão relacionadas ao risco à saúde humana, segundo legislação específica; e

X - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou os agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aqueles cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos.

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E SUAS TOLERÂNCIAS

Art. 3º A classificação da batata é estabelecida em função de seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 4º O requisito de identidade da batata é definido pela própria espécie do produto.

Art. 5º Os requisitos de qualidade da batata são definidos em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos e dos limites máximos de tolerâncias estabelecidos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6º A batata será classificada em calibres e categorias.

§ 1º A batata, em função do maior diâmetro transversal dos tubérculos, será classificada nos calibres a seguir:

I - calibre 4 ou florão - tubérculos cuja medida do maior diâmetro transversal for maior ou igual a 85 mm (oitenta e cinco milímetros);

II - calibre 3 ou especial - tubérculos cuja medida do maior diâmetro transversal for maior ou igual a 42 mm (quarenta e dois milímetros) e menor que 85 mm (oitenta e cinco milímetros);

III - calibre 2 ou primeira - tubérculos cuja medida do maior diâmetro transversal for maior ou igual a 33 mm (trinta e três milímetros) e menor que 42 mm (quarenta e dois milímetros);

IV - calibre 1 ou segunda - tubérculos cuja medida do maior diâmetro transversal for menor que 33 mm (trinta e três milímetros); e

V - misturado - o lote que não atingir 90% (noventa por cento) de tubérculos de um mesmo calibre:

a) em um mesmo lote, admite-se até 10% (dez por cento) de mistura de tubérculos de outros calibres, desde que imediatamente inferior ou superior ao predominante; e

b) o lote de batata considerado do calibre misturado poderá ser comercializado como se apresenta, desde que devidamente identificado como tal, ou ser rebeneficiado para enquadramento em calibre.

§ 2º A batata será classificada em categorias de acordo com os limites máximos de tolerâncias estabelecidas no Anexo desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Categoria ou Desclassificado:

I - o lote de batata enquadrado como Fora de Categoria poderá ser comercializado como se apresenta desde que identificado como Fora de Categoria, cumprindo com as exigências relativas à marcação ou rotulagem ou ser rebeneficiado, para efeito de enquadramento em categoria; e

II - o lote de batata enquadrado como Desclassificado não poderá ser comercializado como se apresenta.

Art. 7º Para a batata comercializada, a granel, no varejo, deverão ser observados apenas os seguintes requisitos, máximo de 5% (cinco por cento) dos tubérculos com podridões e máximo 10% (dez por cento) de verdes.

§ 1º O lote de batata que não atender as tolerâncias estabelecidas no caput deste artigo não poderá ser comercializado como se apresenta, devendo ser repassado para enquadramento nos respectivos percentuais de tolerâncias.

§ 2º O repasse do lote de batata comercializada a granel, no varejo, visando atender os requisitos estabelecidos no caput deste artigo será de responsabilidade do detentor do produto.

Art. 8º Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com a comercialização proibida, o lote de batata que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de podridão e deterioração;

II - ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; e

III - odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.

Art. 9º Será igualmente desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano o lote de batata importado que apresentar as situações constantes do Art. 8º desta Instrução Normativa, sendo proibida sua entrada no país.

Art. 10. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou, ainda, quando se constatar a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 11. No caso de constatação de produto desclassificado, a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, desclassificando o produto, bem como comunicar o fato ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA, da Unidade da Federação, onde o produto se encontra, para as providências cabíveis.

Art. 12. Caberá à SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, no que couber, com outros órgãos ou entidades públicas ou privadas.

Art. 13. No caso específico da utilização do produto desclassificado para outros fins que não seja o uso proposto, a SFA da Unidade da Federação deverá adotar os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como matéria prima ou alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário, quando necessário.

### CAPÍTULO III DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 14. A batata poderá ser lavada ou escovada, devendo se apresentar limpa, fisiologicamente desenvolvida e sã, observados os limites de tolerâncias de defeitos previstos no Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 15. Em função de suas características, a batata poderá ter uma ou mais aptidão culinárias, a seguir definidas: fritura, cozimento, forno ou massa.

CAPÍTULO IV  
DA AMOSTRAGEM

Art. 16. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 17. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 18. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 19. Na classificação da batata importada e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidos pela autoridade fiscalizadora.

Art. 20. A amostragem da batata embalada deverá obedecer ao disposto na Tabela 1 a seguir:

Tabela 1 – Amostragem para a batata embalada

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a serem amostradas
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 nº de embalagens do lote

Parágrafo único. As embalagens devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, formando-se uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - quando o total das embalagens amostradas não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostragem deve ser complementada, retirando-se embalagens do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos; e

II - quando o total das embalagens que compõem o lote não contiver 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote.

Art. 21. A amostragem da batata a granel deverá obedecer ao disposto na Tabela 2 a seguir:

Tabela 2 – Amostragem para a batata a granel

Peso do lote (kg)	Peso (kg) mínimo a ser retirado, para obtenção da amostra
Até 200	10
201 a 500	20

501 a 1000	30
1001 a 5000	60
Mais de 5000	100

Parágrafo único. As amostras devem ser retiradas ao acaso, em diferentes pontos do lote, de forma a manter a representatividade do mesmo, possibilitando a obtenção de uma amostra de trabalho com no mínimo 100 (cem) tubérculos:

I - quando o total de tubérculos amostrados for inferior a 100 (cem), a amostragem deve ser complementada, retirando-se produto do mesmo lote, também ao acaso, até atingir, no mínimo, os 100 (cem) tubérculos;

II - no caso de o lote ser inferior a 100 (cem) tubérculos, a amostra será o próprio lote; e

III - no caso da quantidade de batata amostrada ser superior a 100 (cem) tubérculos, a amostra deverá ser reduzida ao acaso até se obter 100 (cem) tubérculos.

Art. 22. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 23. A quantidade remanescente do processo de amostragem será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 24. O classificador, a empresa ou entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 25. A amostragem da batata oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com o previsto no Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO.

Art. 26. Na classificação da batata pelo fluxo operacional o método de amostragem deve estar devidamente descrito e documentado.

## CAPÍTULO V DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 27. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para a classificação da batata escovada ou lavada, deve ser observado o que se segue:

I - homogeneizar a amostra coletada;

II - retirar ao acaso no mínimo 100 (cem) tubérculos, que se constituirá na amostra de trabalho;

III - retirar também ao acaso da amostra de trabalho, no mínimo 25 (vinte e cinco) tubérculos, para determinação do calibre:

a) medir o maior diâmetro transversal e definir o calibre de cada um dos tubérculos;

b) anotar no laudo de classificação a quantidade e definir o percentual de tubérculos de cada um dos calibres verificados; e



c) definir o calibre do lote e anotar no laudo de classificação.

IV - reconstituir a amostra de trabalho de no mínimo 100 (cem) tubérculos;

V - identificar e quantificar os tubérculos com defeitos graves:

a) os tubérculos com suspeita de danos internos deverão ser cortados para confirmar ou identificar o defeito;

b) anotar no laudo de classificação o número e o percentual de tubérculos com podridões e verdes;

c) somar os tubérculos com danos externos com os tubérculos com danos internos, calcular o percentual e anotar no laudo; e

d) definir a categoria e anotar no laudo.

VI - identificar e quantificar os tubérculos com defeitos leves:

a) os tubérculos com danos internos deverão ser cortados para determinar a profundidade do dano;

b) identificar, agrupar e quantificar os defeitos, determinar o percentual e anotar no laudo de classificação; e

c) definir a categoria e anotar no laudo.

VII - fazer o enquadramento em categoria de acordo com o disposto no Anexo desta Instrução Normativa e anotar no laudo de classificação;

VIII - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Categoria ou Desclassificado, conforme o caso;

IX - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, o percentual de cada um dos calibres que compõe o calibre misturado;

X - fazer constar, no laudo e no Documento de Classificação, a informação da cultivar da batata, e se a mesma é lavada ou escovada, com base na informação do solicitante da classificação ou responsável pelo produto; e

XI - concluir o preenchimento do laudo e posteriormente do Documento de Classificação.

Art. 28. A classificação da batata poderá ser realizada pelo fluxo operacional da própria empresa e o credenciamento nesta modalidade, será deferido quando convalidado por uma das duas formas a seguir:

I - contratação de entidade credenciada pelo MAPA para prestação de serviços de classificação da batata; e

II - utilização de posto de serviço da própria empresa, desde que disponha dos equipamentos necessários e de classificador legalmente habilitado e registrado no MAPA para a classificação da batata.

Parágrafo único. Ao final do fluxo operacional o produto deve estar classificado de acordo com o padrão estabelecido por esta Instrução Normativa.

## CAPÍTULO VI DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 29. A batata poderá se apresentar, embalada ou a granel.

Art. 30. As embalagens utilizadas no acondicionamento da batata deverão ser de materiais apropriados.

Art. 31. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da batata devem estar de acordo com a legislação específica.

Art. 32. Não será admitido o acondicionamento de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico pertencentes a diferentes lotes dentro de uma mesma embalagem.

## CAPÍTULO VII DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 33. As especificações de qualidade da Batata referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 34. No caso da batata embalada para venda direta à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada à legislação específica, deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

§ 1º Relativas à classificação do produto:

I - calibre; e

II - categoria.

§ 2º Relativas ao produto e ao seu responsável:

I - denominação de venda do produto, constituída pela palavra “batata”, seguida da marca comercial do produto, quando houver;

II - identificação da cultivar da batata, que será de responsabilidade do embalador ou do detentor;

III - identificação do lote, que será de responsabilidade do embalador; e

IV - nome empresarial, o registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto.

Art. 35. É facultado ao embalador ou ao responsável pelo produto, informar a aptidão culinária da batata.

Parágrafo único. A informação relativa à aptidão culinária deve ser grafada por extenso, precedida da expressão “Apta para:”.

Art. 36. No caso da batata a granel destinada diretamente à alimentação humana, as informações previstas no art. 34 deste Regulamento Técnico deverão constar do documento que acompanha o produto.

Parágrafo único. A batata a granel no varejo deverá ser identificada e as informações colocadas em lugar de destaque, contendo, no mínimo, a palavra batata seguida da cultivar e a origem do produto.

Art. 37. No caso da batata importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas no Art. 34 deste Regulamento Técnico, deverão constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

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

Art. 38. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica.

Art. 39. As informações relativas ao calibre devem ser grafadas precedidas da palavra “calibre”, seguida do número arábico correspondente, sendo facultada a menção entre parênteses da palavra Florão, Especial, Primeira ou Segunda conforme o caso; ou, ainda, “calibre misturado”.

Art. 40. As informações relativas à categoria devem ser grafadas precedidas da palavra “categoria”, seguida da palavra Extra ou dos algarismos romanos I e II, conforme o caso, podendo a palavra “categoria” ser abreviada para “Cat.”; ou, ainda, “fora de categoria”.

Art. 41. As informações relativas a calibre e categoria devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido em legislação específica.

Art. 42. Não será admitida na marcação ou rotulagem, a utilização de termos ou expressões que induzam o consumidor a erro quanto à qualidade do produto vegetal.

## CAPÍTULO VIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43. Com o objetivo de uniformizar os critérios de classificação, será elaborado um referencial fotográfico, identificando e caracterizando os parâmetros que servirão de base para a classificação da batata.

Art. 44. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45. Esta Instrução Normativa entra em vigor decorridos 90 (noventa) dias da data de sua publicação.

Art. 46. Fica revogada a Portaria nº 69, de 21 de fevereiro de 1995.

KÁTIA ABREU

Anexo

Limites máximos de tolerâncias de defeitos em % de tubérculos

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES			TOTAL DE DEFEITOS LEVES
	Podridões	Verdes	Outros Defeitos Graves	
Extra	1	1	5	10
Categoria I	1	2	8	15
Categoria II	2	3	10	25
Fora de Categoria	5	10	20	Maior que 25