



## ATA DE REUNIÃO

Aos 24 dias do mês de outubro do ano de 2018, às 14:00 horas, em sua Sede no S.I.A. Trecho 5, Área Especial 57, Brasília/DF, realizou-se a 1ª Reunião Extraordinária do Comitê Técnico de Assessoramento para Agrotóxicos - CTA, sob a Coordenação de Carlos Alexandre de Oliveira Gomes e com o comparecimento de Marina Veras Dourado, Carlos Ramos Venâncio, Carlos Augusto Maruch Tonelli, Marisa Zerbetto e Flávia Baptista Nobrega Moreira. O coordenador iniciou os trabalhos dispensando a leitura da Ata da reunião anterior, realizada aos 03 dias do mês de outubro do ano de 2018, cuja cópia foi distribuída e aprovada na mesma reunião.

Durante a Reunião, foram discutidos os seguintes assuntos:

1. Solicitação de alteração de ordem na fila de análise de pleitos pós-registro de produtos da mesma empresa - A empresa baseou tal solicitação na memória da *2ª Reunião Ordinária da CTA (15 de fevereiro de 2018) no item 6, quanto a celeridade na análise de pleitos desta natureza*. O CTA esclarece que o referido item não tratava de troca de posições entre produtos e sim da celeridade já existente no processamento de pleitos de alteração pós-registro. O CTA reafirma a impossibilidade da realização da alteração de ordem de análise dos pleitos devido a interesses individuais das empresas.
2. Solicitação de priorização de análise do Produto PRÉV-AM (óleo essencial de casca de laranja) - O CTA reconhece que esse produto, por possuir baixa toxicidade, deverá ter sua avaliação priorizada conforme o Art. 12 do Decreto n.4074/2002.
  - 2.1. Procedimento para solicitações de priorização de análise por baixa toxicidade - o requerente deverá submeter o pedido, tecnicamente fundamentado, aos três Órgãos (Ibama, Anvisa e MAPA) para apreciação no CTA.
3. Notas Técnicas do GT CSFI n° 01/2018 e n° 02/2018 sobre alterações nas tabelas de INC n. 01/2014, que trata sobre o registro de agrotóxico para as culturas de suporte fitossanitário insuficiente - CSFI, quanto a Noz-pecã e os feijões - O CTA aprovou as alterações na tabela da INC n. 01/2014, a serem publicadas pelo MAPA através de ato específico.
4. Solicitação de alteração de apresentação (tipo de formulação) : A requerente solicitou alteração pós-registro de Pó Molhável (WP) para Granulado Dispersível (WG). O CTA considera que não é possível acatar tal solicitação tendo em vista o previsto na vedação do Art. 6º da INC n. 01/2013, em especial o inciso I. Os pleitos dessa natureza deverão ser objetos de novos registros.
5. Demanda encaminhada pelo MAPA para apreciação pelo CTA sobre proposta enviada pela Casa Civil que visa a alteração do decreto 4074/02 para adequação de dispositivos que tratam do recolhimento de embalagens vazias à Política Nacional de Resíduos Sólidos.

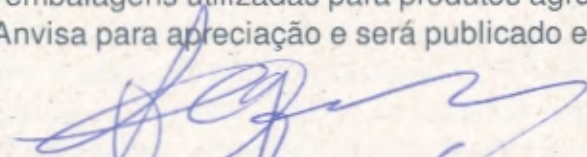
Foi discutida brevemente a proposta e entende-se necessário aprofundamento para próxima reunião.

INFORMES:

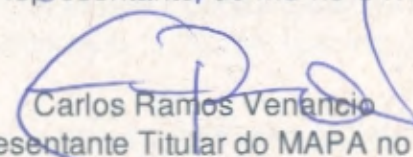


1. Solicitação da CTNBio para apresentação da Anvisa, MAPA e IBAMA sobre o processo de registro de agrotóxicos, no dia 8/11/2018, reunião ordinária da CTNBio.

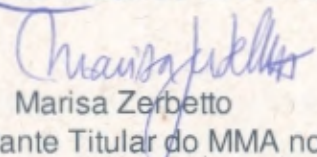
2. Ibama desenvolveu manual de embalagens em conjunto com o setor regulado, com objetivo de harmonização dos tipos de embalagens utilizadas para produtos agrotóxicos, o qual será disponibilizado ao MAPA e a Anvisa para apreciação e será publicado em breve.



Carlos Alexandre de Oliveira Gomes  
Representante do MS no CTA



Carlos Ramos Venancio  
Representante Titular do MAPA no CTA



Marisa Zerbetto  
Representante Titular do MMA no CTA

---

Referência: Processo nº 25351.902174/2018-97

SEI nº 0368631

Nota Técnica GT CSFI nº 01/2018

**Assunto:** Inclusão da cultura Noz-pecã no anexo da Instrução Normativa Conjunta nº 1, de 16 de junho de 2014.

A EMBRAPA - Clima Temperado, por intermédio do Carta nº 1/2018-CPACT/CHGE, de 16 de janeiro de 2018, apresenta solicitação para a inclusão da **noz-pecã** como Cultura de Suporte Fitossanitário Insuficiente - CSFI no anexo da Instrução Normativa Conjunta nº 1 de 16 de junho de 2014.

Os documentos apresentados pela EMBRAPA visam demonstrar a necessidade de incluir a cultura como cultura de suporte fitossanitário insuficiente e argumentam que a mesma deve ser alocada no grupo 2, tendo como cultura representativa a maçã devido às semelhanças botânicas, de manejo dos pomares e das pragas-alvo comuns entre as mesmas. Contudo, a análise deste grupo de trabalho concluiu, pelos motivos explicitados a seguir, que convém a classificação no Grupo 1.

#### Descrição do cenário:

A noqueira-pecã (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch (Jungladaceae) é uma importante espécie frutífera com distribuição predominante nas regiões temperadas do Hemisfério Norte (Brison, 1974; Sparks, 2005; Walker et al., 2016). É uma espécie caducifólia, de porte alto e de grande longevidade produtiva (Stein et al., 2012). Nativa dos Estados Unidos e México, sua popularização impulsionou o cultivo em vários países de diferentes continentes, inclusive na América do Sul, incluindo Uruguai, Argentina, Chile, Peru e Brasil (Sparks, 1991; Wells, 2011; Castillo et al., 2013; Poletto et al., 2016).

No Brasil, foi introduzida em 1870 no estado de São Paulo pelos imigrantes norte-americanos. Mas foi somente por volta de 1960-70 que a cultura passou a ser explorada comercialmente, desde o estado de Minas Gerais até o Rio Grande do Sul (Nakasu & Raseira, 1981; Polleto et al., 2014).

Consumida de forma in natura ou processada, a noz-pecã pode ser utilizada em uma grande variedade de produtos alimentícios, como em pratos especiais, saladas, sobremesas e como snack, podendo ser consumida crua, tostada, salgada ou revestida com açúcar ou mel. É comumente





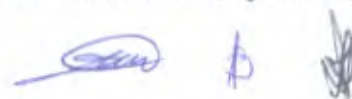
empregada em produtos de padarias e confeitarias, na decoração de bolos, doces, tortas e tem seu uso difundido nas indústrias lácteas adicionadas a iogurtes, bebidas lácteas, sorvetes etc. O óleo de noz-pecã é comestível e, apesar do consumo pouco difundido, possui um mercado consumidor promissor devido às suas qualidades nutricionais e características sensoriais de óleo gourmet.

Historicamente, o abastecimento do mercado brasileiro ocorre pela importação de outros países, representando, somente nestes últimos 10 anos, um acréscimo superior a 40% no volume de dólares gastos com a importação de nozes (Secex, 2017). Dentre os países da América do Sul, o Brasil é um dos maiores consumidores e importadores de noz-pecã (Paulus, 2015) sendo que a importação ocorre principalmente oriunda do Chile, EUA, México, China e Argentina (Secex, 2017).

Nos últimos anos, o interesse pelo cultivo de noqueira-pecã vem crescendo fortemente no Brasil (Walker et al., 2016), respaldado pelo aumento do consumo e preço de mercado. **Estima-se que haja cerca de 10 mil ha de noqueira-pecã em todo o Brasil, com destaque para a produção no Estado do RS, maior produtor de noz-pecã do País, com mais de 5 mil hectares plantados, seguido pelos estados do Paraná e Santa Catarina (IBGE, 2016).** Somente no RS, o cultivo da noqueira-pecã, em escala comercial, vem ocorrendo em mais de **140 municípios, com mais de 5 mil ha plantados (Emater, 2017), sendo cultivados de 4 a 15 ha em sua maioria por agricultores familiares**, como cultura complementar a cultura do tabaco, arroz, soja e/ou produção de leite e carne.

A Embrapa Clima Temperado institucionalizou, em julho de 2017, o primeiro projeto a nível nacional com a cultura da noqueira-pecã (Bases para a produção sustentável da noz-pecã no Brasil), procurando articular uma equipe com o objetivo de promover o desenvolvimento, a construção e o intercâmbio de conhecimentos sobre produção de noz-pecã que vislumbrem a maior sustentabilidade do setor. Considerando os desafios impostos pela sociedade, seja pela necessidade do zoneamento edafoclimático, da caracterização e indicação de cultivares, da mitigação dos problemas nutricionais e fitossanitários, este projeto apresenta uma proposta consolidada com estratégias públicas de inovação, buscando gerar novos conhecimentos científicos e, sobretudo, disponibilizar informações técnicas fundamentais ao desenvolvimento da cadeia produtiva da noqueira-pecã no Brasil.

**A incidência de doenças nos pomares vem se tornando um fator limitante à produção, principalmente à medida que resultados de pesquisa dão dimensão do problema (Lazarotto, 2013; Silva et al., 2013).** Embora não existam dados oficiais, estima-se que as perdas de produção com ataque de doenças aos cultivos da região sejam superiores a 50% (Silva et al., 2013). No Brasil, estudos relacionados a doenças que acometem a cultura são escassos, apenas alguns



trabalhos têm sido publicados recentemente, relatando a ocorrência de doenças com comprovação científica das espécies, como é o caso dos estudos de Lazarotto (2013), Lazarotto et al. (2014a) e Lazarotto et al. (2014b).

Recentemente, a principal praga da noqueira-pecã, a sarna da noqueira-pecã, teve seu agente causal reclassificado e denominado como *Venturia effusa* (Rossman et al., 2016), anteriormente denominado como *Fusicladium effusum*, *Cladosporium caryigenum*, *Fusicladosporium effusum* ou *Fusicladium caryigenum*. Outras doenças de importância para a noqueira-pecã no Brasil são descritas por Ortiz e Camargo (2005), como a antracnose, causada pelo fungo *Glomerella cingulata*, forma sexuada de *Colletotrichum gloeosporioides*. Existem também relatos de mancha-foliar causada por espécies do gênero *Pestalotiopsis*. Também foram identificadas espécies de *Fusarium* causando podridão de raízes em viveiro no estado do Rio Grande do Sul, com identificação de isolados pertencentes ao *Fusarium chlamydosporum species complex*, *Fusarium graminearum species complex*, *Fusarium proliferatum*, e *Fusarium oxysporum* (Lazarotto et al., 2014a).

Com relação aos insetos-praga, os problemas são pontuais. Destacam-se o pulgão-amarelo (*Monellia caryella*), recentemente identificado no Brasil, filoxera (*Phylloxera decastratrix*), percevejos (*Nezara viridula*), os ácaros (*Panonychus ulmi*), a cochonilha-branca (*Pseudaulacaspis pentagona*), pérola-da-terra (*Eurhizococcus brasiliensis*), a broca-da-noz (*Timocratica palpalis*), o besouro-serrador (*Oncideres dejeani*) e a formigas cortadeiras (Fronza & Hamann, 2016).

**Atualmente não há nenhum registro de agrotóxico para a cultura da noz-pecã.**

Proposta apresentada pela EMBRAPA e justificativa:

Inserir a cultura da noz-pecã no Grupo 2 – Frutas com casca não comestível.

A Embrapa alega que para a cultura da noz-pecã, tanto as exigências edafoclimáticas, quanto as peculiaridades fitotécnicas, convergem com aspectos de condução e manejo do pomar com a cultura da macieira. As similaridades também acontecem quanto à principal doença da cultura, sendo a sarna da macieira, causada pelo patógeno *Venturia inaequalis* na maçã, e a sarna da noqueira,





causada pela *Venturia effusa* na noqueira-pecã.

Proposta do GT:

O grupo de trabalho vê com ressalvas a inclusão da cultura da noz-pecã no sub-grupo intitulado "frutas com casca comestível". Consideramos que o bom senso seria enquadrar a cultura no Grupo I, que engloba as frutas com cascas não comestíveis.

A Embrapa afirma que a principal praga para a cultura da noz-pecã é a sarna da noqueira-pecã (*Venturia effusa*) e elencou na Justificativa Técnica apresentada no pleito, diversos fungicidas registrados para a cultura da macieira, que seriam adequados para a cultura da noz-pecã.

Sabemos da necessidade de possibilitar à cultura uma boa disponibilidade de ingredientes ativos, de modo que seja possível assegurar a segurança fitossanitária da cultura, especialmente neste momento de expansão da área cultivada.

Assim, o grupo de trabalho realizou levantamento dos ingredientes ativos já registrados para as culturas cabeça de chave do Grupo I (melão e citros) e para a cultura da maçã e verificou:

- A maçã possui 33 ingredientes ativos, da classe dos fungicidas, de interesse para a noz-pecã, conforme Justificativa Técnica apresentada pela EMBRAPA;
- Citros e Melão combinados, possuem 22 ingredientes ativos, da classe dos fungicidas, de interesse para a cultura da noz-pecã (66% daqueles registrados para a maçã);
- Citros e melão combinados possuem uma ampla gama de registros de inseticidas, o que acreditamos ser suficientes para suprir as necessidades da cultura da noz-pecã.

Como não existe um grupo ou sub-grupo específico para nozes arbóreas, o GT acredita que seria apropriado incluir a cultura da noz-pecã como cultura representativa do sub-grupo 1C, junto ao Coco.



B



### Conclusão do GT - CSFI:

O grupo de trabalho é favorável à inclusão da cultura da noz-pecã como cultura de suporte sanitário insuficiente, no Grupo 1 das frutas com casca não comestíveis, alocando-a como representativa do sub-grupo 1C.

Acreditamos que deste modo, serão solucionados os problemas referentes à falta de soluções fitossanitárias tanto para a principal praga da cultura (sarna da noqueira pecã), como para as demais pragas secundárias, em virtude do alto número de fungicidas e inseticidas já registrados para as culturas representativas.

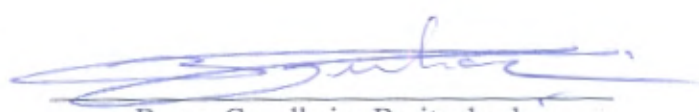
Diante do exposto, o GT - CSFI propõe a alteração do Anexo I, da norma INC 01/2014, através da inclusão da cultura da Noz-pecã como representativa do sub-grupo 1C no Grupo 1, e sugere o encaminhamento da referida Nota Técnica ao CTA para subsidiar a tomada de decisão conforme parágrafo 2º, do artigo 3º, da INC 01/2014.

Brasília-DF, 05 de setembro de 2018



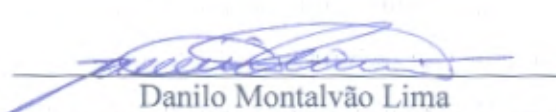
---

Antônio Batista Sanches  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária




---

Bruno Cavalheiro Breitenbach  
Min. Agricultura, Pecuária e Abastecimento



---

Danilo Montalvão Lima  
Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos  
Naturais Renováveis



---

Tatiane Almeida do Nascimento  
Min. Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Nota Técnica GT CSFI nº 02/2018

**Assunto:** Inclusão de *Vigna* spp, *Cajanus* spp. e *Phaseolus* spp. no anexo da Instrução Normativa Conjunta nº 1, de 16 de junho de 2014.

O Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses - IBRAFE, por intermédio do Ofício nº 011/2018-IBRAFE/BSB, de 10 de abril de 2018, apresenta solicitação para a inclusão do feijão-mungo-verde (*Vigna radiata*) e feijão-mungo-preto (*Vigna mungo*) como cultura de Suporte Fitossanitário Insuficiente - CSFI, no subgrupo "6A" do anexo da Instrução Normativa Conjunta nº 1 de 16 de junho de 2014 (INC 01/2014).

O feijão-caupi, feijão-de-corda ou feijão-macassar (*Vigna unguiculata*) foi recentemente incluído no subgrupo "6A" do anexo da Instrução Normativa Conjunta nº 1 de 16 de junho de 2014.

#### Descrição do cenário:

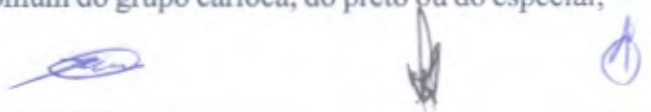
O Brasil produz em média 3 milhões de toneladas de feijão por ano, segundo a Conab (Companhia Nacional de Abastecimento) e é um dos alimentos básicos do país.

Feijão é o nome genérico para um grande grupo de plantas da família das leguminosas (*Fabaceae*) que tem como característica marcante a ocorrência do fruto do tipo legume, também conhecido como vagem. Na alimentação, o feijão é rico em nutrientes essenciais como proteínas, ferro, cálcio, vitaminas (principalmente do complexo B), carboidratos e fibras. Embora esse alimento seja conhecido pelo nome comum de feijão, nem todas as plantas são da mesma espécie.

Há diversos tipos de feijões disponíveis no mercado, mas nem todos são consumidos em grande escala. No site Flora do Brasil (<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/listaBrasil/PrincipalUC/PrincipalUC.do;jsessionid=D31ABDBCA3F16CFE3FEB0EBF300748B2#CondicaoTaxonCP>) consta 30 espécies de *Vigna* registradas como de ocorrência em nosso país e 52 espécies de *Phaseolus*. No site The Plant List (<http://www.theplantlist.org/>) são relatadas a existência de 37 espécies de *Cajanus*.

Devido a amplitude geográfica do Brasil e a diversidade cultural, cada região brasileira tem uma cultura diferenciada de consumo de uma variedade diferente de feijão. Essa iguaria está presente na culinária dos nossos vinte e sete estados, principalmente junto com o arroz, mas também com as carnes, na forma de sopas, caldos, baião de dois, acarajé, feijão-tropeiro, dobradinha, salada, guisado, ensopado, feijoada, tutu à mineira e em muitos outros pratos.

Segundo a Embrapa, entre a família das leguminosas, as principais espécies de feijão cultivadas no Brasil são *Phaseolus vulgaris* – feijão comum do grupo carioca, do preto ou do especial;





*Vigna unguiculata* – também conhecido como feijão-caupi, vigna, feijão-da-colônia, feijão-da-estrada ou feijão-de-corda; e o *Cajanus cajan* – feijão-guandu, andu ou ervilha-de-pombo.

Segundo a literatura, os tratos culturais das espécies de *Vigna* e *Cajanus* se assemelham às espécies dos *Phaseolus* sendo as primeiras espécies mais rústicas, resistentes e adaptáveis às diversidades climáticas.

#### Proposta do GT - CSFI:

Devido a grande variedade de espécies de feijões e que, em menos de 1 ano, recebemos 2 solicitações de inclusão de espécies diferentes de feijões no anexo da INC 01/2014, o GT - CSFI analisou a proposta de inclusão e, como há uma gama enorme de espécies de feijões, entendeu que se colocássemos as três espécies *Vigna*, *Cajanus* e *Phaseolus* seguidas da sigla spp. estaríamos resolvendo um problema maior dentro do grupo dos feijões e apenas *Phaseolus vulgaris* seria considerada uma grande cultura.

Desse modo, a proposta que o GT entende como mais adequada para que se possa atender os produtores das diversas variedades de feijão, consiste em incluir *Vigna* spp., *Cajanus* spp. e *Phaseolus* spp. no subgrupo 6A e como nome comum ficaria Feijões.

#### Anexo – modelo atual:

Subgrupo	Cultura Representativa	CSFI
Subgrupo 6A	Feijão Amendoim	Ervilha, Grão-de-bico, Lentilha, <b>Feijão-caupi</b> , Amendoim

#### Anexo – modelo proposto:

Subgrupo	Cultura Representativa	CSFI
Subgrupo 6A	<b>Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>)</b> Amendoim	Ervilha, Grão-de-bico, Lentilha, <b>Feijões</b> , Amendoim

#### Justificativa:

A cultura **Feijão (*Phaseolus vulgaris*)** consta como representativa do sub-grupo 6A juntamente a cultura do Amendoim. A inclusão de espécie por espécie pode demorar muito tempo e alguns setores que produzem determinados tipos de feijões, cultivados em sua maioria pela agricultura familiar, não têm tanta representatividade dentro do setor e ficariam desguarnecidos.

A extrapolação para qualquer espécie de feijão é entendida por se tratar apenas de uma



alteração das espécies de feijões consumidas devido à cultura de cada região, não havendo, nesse caso, soma de LMRs de espécies de feijões.

Conclusão do GT-CSFI:

O grupo reconhece a necessidade da extrapolação de uso não só para as culturas de feijão-mungo-verde (*Vigna radiata*) e feijão-mungo-preto (*Vigna mungo*), como vê necessidade de incluir todas as espécies de feijões *Vigna* spp., *Cajanus* spp. e *Phaseolus* spp.

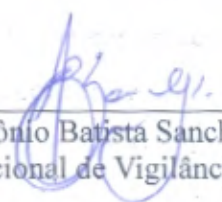
O grupo também reconhece a legitimidade Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses - IBRAFE em expor os problemas enfrentados pelo setor e a necessidade de modificação do Anexo I, da norma INC 01/2014, conforme seu artigo 4º.

A alteração do Anexo I será conforme o item "Proposta do GT - CSFI".

A nova configuração do Anexo I da norma beneficiará o subgrupo de maneira a despertar interesse das empresas registrantes para extrapolar o uso de seus produtos para qualquer espécie de feijão.

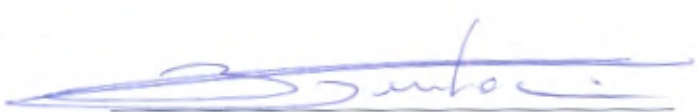
Diante do exposto, o GT-CSFI propõe a alteração do Anexo I, da norma INC 01/2014, e sugere o encaminhamento da referida Nota Técnica ao CTA para subsidiar a tomada de decisão conforme parágrafo 2º, do artigo 3º, da INC 01/2014.

Brasília-DF, 05 de setembro de 2018




---

Antônio Batista Sanches  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária




---

Bruno Cavalheiro Breitenbach  
Min. Agricultura, Pecuária e Abastecimento



---

Danilo Montalvão Lima  
Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos  
Naturais Renováveis



---

Tatiane Almeida do Nascimento  
Min. Agricultura, Pecuária e Abastecimento