

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 6 DE JANEIRO DE 2010

---

*Revogado(a) pelo(a) [Instrução Normativa 18/2011/MAPA](#)*

---

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 9º e 42, do Anexo I, do Decreto nº 5.351, de 21 de janeiro de 2005, tendo em vista o disposto no Regulamento de Defesa Sanitária Vegetal, capítulo IV, aprovado pelo Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, e o que consta do Processo nº 21000.014643/2006-12, resolve:

Art. 1º Aprovar o Sistema Integrado de Medidas Fitossanitárias de Mitigação de Risco - SMR para a praga *Cydia pomonella* nas culturas de maçã, pêra e marmelo da República Argentina, com vistas ao programa de exportação de maçã, pera e marmelo destinados ao Brasil, na safra 2009/2010, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

§ 1º O Sistema Integrado de Medidas Fitossanitárias de Mitigação de Risco será auditado em território argentino, por técnicos do Departamento de Sanidade Vegetal - DSV, em data a ser acordada entre as partes, para análise e validação das informações apresentadas pelo SENASA.

§ 2º As propriedades submetidas ao SMR que não cumprirem os procedimentos constantes do Anexo desta Instrução Normativa deverão ser descredenciadas, para a safra em curso, do programa de exportação de maçã, pêra e marmelo destinados ao Brasil.

Art. 2º O DSV designará os Fiscais Federais Agropecuários que participarão da inspeção conjunta em território argentino, encaminhando os nomes dos mesmos, antecipadamente, ao SENASA.

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

INÁCIO AFONSO KROETZ

ANEXO

SISTEMA INTEGRADO DE MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS DE MITIGAÇÃO DE RISCO - SMR, PARA A PRAGA *Cydia pomonella*, COM VISTA AO PROGRAMA DE EXPORTAÇÃO DE MAÇÃ, PERA E MARMELO DA ARGENTINA PARA O BRASIL, NA SAFRA 2009/2010.

OBJETIVO

Obter maçãs, peras e marmelos com o mínimo risco quarentenário em relação à *Cydia pomonella* como resultado da aplicação oficialmente supervisionada das práticas para o controle da praga.

DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE TRABALHO

Será implementado nas zonas de produção de maçãs, peras e marmelos na República Argentina, que destinem sua produção à exportação para a República Federativa do Brasil.

PARTICIPANTES E SUAS RESPONSABILIDADES:

Os participantes e suas responsabilidades são as seguintes:

SENASA: é a organização nacional Argentina de proteção fitossanitária; é de sua responsabilidade

normatizar e coordenar o monitoramento e controle de pragas, supervisionar e auditar os trabalhos em todas as etapas, podendo delegar a execução do mesmo a organizações governamentais ou não-governamentais; também são de sua responsabilidade a habilitação dos Inspetores do Programa, monitores e a emissão do Certificado Fitossanitário Internacional.

SDA/DSV: é a organização nacional brasileira de Defesa Agropecuária que acompanhará, avaliará e auditará o Sistema Integrado de Medidas de Mitigação de Risco das partidas de maçãs, peras e marmelos provenientes da Argentina com destino ao Brasil, sendo o DSV o executor das medidas descritas.

#### AS ORGANIZAÇÕES GOVERNAMENTAIS E NÃO-GOVERNAMENTAIS:

Implementar as ações que lhes delegue o SENASA.

#### PRODUTORES, EMPACOTADORES E FRIGORÍFICOS:

aplicar e cumprir as medidas fitossanitárias e de rastreabilidade estabelecidas.

LABORATÓRIO: efetuar a identificação da praga.

#### ATIVIDADES DE COORDENAÇÃO

Implementar-se-ão nos seguintes níveis:

**COORDENAÇÃO NACIONAL:** o SENASA assegurará a correta implementação dos trabalhos com permanente contato com as Coordenações Regionais.

**COORDENAÇÃO REGIONAL DE MENDOZA E SAN JUAN:** o ISCAMEN e a Direção de Sanidade Vegetal, Animal e Alimentos implementarão os trabalhos na Província de Mendoza e San Juan, respectivamente, sob a supervisão regional do SENASA em conformidade com as diretrizes da Coordenação Nacional com a qual manterá permanente comunicação.

**COORDENAÇÃO REGIONAL DE PATAGÔNIA:** a FUNBAPA implementará os trabalhos na Patagônia, sob a supervisão regional do SENASA em conformidade com as diretrizes da Coordenação Nacional com a qual manterá permanente comunicação.

#### GLOSSÁRIO

SDA: Secretaria de Defesa Agropecuária;

DSV: Departamento de Sanidade Vegetal do Brasil - Organização Nacional de Proteção Fitossanitária do Brasil;

DNPV: Divisão Nacional de Proteção Vegetal - Organização Nacional de Proteção Fitossanitária da Argentina;

ESTABELECIMENTO: refere-se à superfície compreendida pela chácara ou propriedade rural com seu número correspondente de RENSPA;

INSPEÇÃO: exame visual oficial de plantas, produtos vegetais ou outros artigos regulamentados para determinar se há pragas e determinar o cumprimento das regulamentações fitossanitárias;

INSPETOR DO PROGRAMA: é a pessoa capacitada e habilitada pelo SENASA que pertença a organizações às quais o SENASA delega as seguintes funções:

- supervisionar os monitores;
- assegurar o cumprimento de tudo aquilo disposto neste Programa.

FFA: Fiscal Federal Agropecuário, pertencente ao quadro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil, autorizado pelo DSV para realizar as inspeções;

ISCAMEN (Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza): organismo responsável pelos programas fitossanitários na província de Mendoza, que atua por delegação do SENASA;

FUNBAPA (Fundação Barreira Zoofitossanitária Patagônia):

organismo responsável pela implementação deste e outros programas fitossanitários na Patagônia;

LOTE: conjunto de unidades de um só produto básico de uma mesma variedade e originário de uma mesma UMI, identificável por sua composição homogênea, origem, etc.

PARTIDA: quantidade de caixas de uma ou mais UMIs que constituem a carga de um caminhão ou contêiner;

MONITOR: é a pessoa responsável, capacitada e habilitada pelo SENASA, cujas funções são:

- verificar a campo os dados de inscrição;
- verificar a aplicação das medidas obrigatórias determinadas;
- executar o monitoramento de dano em pré-colheita nas UMIs.

ONPF: Organização Nacional de Proteção Fitossanitária;

RENSPA: Registro Nacional Sanitário de Produtores Agropecuários;

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO EMPACOTAMENTO/ FRIGORÍFICO:

Engenheiro Agrônomo ou título equivalente, habilitado pelo SENASA, e responsável pelo cumprimento do disposto pelo Programa de Exportação para esta etapa, em sanidade, qualidade e rastreabilidade da fruta que se processa ou permanece na empacotadora ou frigorífico; os mesmos serão habilitados e registrados pelo SENASA;

SEF (Secretaria de Fruticultura da Província de Rio Negro):

organismo responsável pelos programas fitossanitários na província de Rio Negro, que atua por delegação do SENASA;

SECRETARIA DE COORDENAÇÃO E PRODUÇÃO DA PROVÍNCIA DE NEUQUEN: organismo provincial responsável pela sanidade vegetal da província de Neuquén;

SENASA: Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria;

EMBALAGEM/PALLET DE MADEIRA: aquele que está de acordo com os procedimentos determinados pela NIMF Nº 15.

SMR: Sistema Integrado de Medidas Fitossanitárias de Mitigação de Risco da *Cydia pomonella*, definido como a integração de diferentes medidas de manejo de risco de pragas, pelo menos duas, as quais atuam independente e cumulativamente alcançando um nível de proteção fitossanitário adequado;

TRV (TREE ROW VOLUME): cálculo efetuado para obter o valor de volume de solução de agrotóxico a ser pulverizado por hectare;

UMI: Unidade Mínima de Inscrição, entendida como a superfície delimitada e identificada sobre a qual se

aplicará o SMR e que deverá cumprir os requisitos estabelecidos para a exportação para o Brasil.

## MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS DO SMR

Os documentos necessários ao acompanhamento e à avaliação do SMR deverão estar estabelecidos por regulamentações específicas do SENASA.

### ETAPA 1. PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E INSCRIÇÃO

#### 1.1. Número de UMI por estabelecimento:

Por superfície, o número máximo de UMI deverá ser:

- para 5 ha. ou menos, até 2 UMI; não pode uma UMI ser inferior a 1 ha, exceto naqueles casos em que seja o único imóvel do proprietário;
- de 5,01 ha a 10 ha, até 4 UMI;
- de 10,01 ha a 20 ha, até 7 UMI;
- de 20,01 ha a 50 ha, até 15 UMI;
- para o caso de áreas maiores, as UMIs se definirão com base nos parâmetros mencionados anteriormente.

Uma UMI poderá considerar mais de uma espécie de fruta (maçã ou pêra).

Uma UMI pode conter mais de uma variedade da mesma espécie.

#### 1.2. Responsabilidades:

1.2.1. Do SENASA 1.2.1.1. Receber as planilhas de inscrição e verificar em campo a fidedignidade dos dados que constam das mesmas.

1.2.1.2. Definição dos locais de Inspeção.

1.2.1.3. Capacitar e habilitar os inspetores do Programa e os monitores do Programa.

1.2.1.4. Enviar ao DSV a relação dos estabelecimentos exportadores, empacotadores e/ou frigoríficos, bem como de suas respectivas UMIs aprovadas por ocasião do processamento das frutas (item 5.3.), especificadas por espécie, variedades e quantidades, à medida que essas informações estejam disponibilizadas no SENASA.

#### 1.2.2. Dos Produtores:

1.2.2.1. Deverão estar inscritos no Programa de Exportação sob o SMR de maçã, pera e marmelo para o Brasil.

#### 1.2.3. Dos Empacotadores:

1.2.3.1. Os estabelecimentos de empacotamento e frigoríficos deverão estar previamente habilitados segundo a Resolução do SENASA Nº 48/98;

1.2.3.2. Registrar-se como estabelecimento de empacotamento ou frigorífico para o Programa de Exportação sob o Sistema Integrado de Mitigação de Risco.

#### 1.3. Requisitos para inscrições:

1.3.1. Os produtores deverão estar inscritos no RENSPA, segundo a Resolução SENASA N° 249/03.

1.3.2. Os produtores deverão apresentar a documentação de inscrição exigida para as UMIs que desejam se incorporar ao Programa;

os dados apresentados nas planilhas têm caráter de Declaração Juramentada.

1.3.3. O código dado a UMI será a identificação da fruta originária do estabelecimento ao longo de todo o desenvolvimento do Programa.

1.3.4. A fim de facilitar as sucessivas inspeções e auditorias nas UMIs, estas deverão estar claramente identificadas no local com o código correspondente.

1.3.5. Os produtores deverão possuir um Caderno de Registros Fitossanitários.

1.4. Verificação e Identificação:

1.4.1. Os Monitores ou Inspetores do Programa procederão à verificação dos dados de inscrição a campo.

1.5. Auditoria:

1.5.1. O SENASA procederá à auditoria nos Relatórios enviados pelos Coordenadores Regionais, podendo, em caso de serem detectadas irregularidades na verificação dos dados, determinar a saída da UMI ou do estabelecimento do Programa, não podendo ser exportadas frutas da mesma para o Brasil, o que será notificado ao responsável.

## ETAPA 2. PROCEDIMENTOS DURANTE A PRODUÇÃO

2.1. Medidas fitossanitárias que deverão ser aplicadas obrigatoriamente para o controle da *Cydia pomonella*:

2.1.1. Poda

2.1.1.1. Consiste no corte de brotações e ramos das árvores frutíferas que deverão ser realizados antes da primeira aplicação de agrotóxicos para o controle de *Cydia pomonella*.

2.1.2. Raleio dos frutos

2.1.2.1. Remoção dos frutos desde a queda das pétalas até quinze de dezembro.

2.1.3. Tratamentos fitossanitários

2.1.3.1. O uso de produtos registrados e habilitados pelo SENASA para tal fim.

2.1.3.2. A data da primeira aplicação de acordo com o Sistema Termo acumulativo de Graus/Dia ou Carpo graus determinado pelo Programa da *Cydia pomonella* para cada região.

2.1.3.3. Para as repetições de aplicações de tratamentos posteriores à primeira, deverá ser considerado o poder residual do agrotóxico utilizado ou o número de capturas em armadilhas de feromônio que justifiquem a pulverização.

2.1.3.4. Nos casos de ocorrência de precipitações maiores do que 4 mm deverá ser repetida a pulverização.

2.1.3.5. Nos casos em que se utilize a técnica de confusão sexual, a mesma deverá ser aplicada respeitando-se as tabelas de uso da técnica para cada região.

#### 2.1.4. Calibração do equipamento de pulverização e cálculo do TRV

2.1.4.1. Esta prática é obrigatória a fim de se garantir o correto funcionamento do equipamento de pulverização.

2.1.4.2. Deverá ser calculado o volume de solução de agrotóxico a aplicar por hectare, para se garantir a proteção do cultivo por meio da utilização da quantidade adequada do princípio ativo, de acordo com o porte das fruteiras.

#### 2.1.5. Registro de medidas fitossanitárias no Caderno de Registros

2.1.5.1. Manter atualizados os registros de práticas culturais e tratamentos fitossanitários no Caderno de Registros, que deverá estar disponível no estabelecimento para as auditorias.

2.1.5.2. Para as UMIs inscritas, deverá o responsável contar com 1 (um) caderno para cada RENSPA, no qual serão registradas obrigatoriamente todas as medidas fitossanitárias efetuadas e a data de execução das mesmas; sendo que este caderno deverá estar atualizado e à disposição dos Inspectores responsáveis pelas auditorias nas UMIs.

#### 2.1.6. Verificação

2.1.6.1. Nesta etapa, realiza-se a fiscalização das UMIs inscritas no Programa, verificando-se o cumprimento das práticas obrigatórias, constantes dos itens 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. e 2.1.4., e sua anotação no Caderno de Registro Fitossanitário; que será efetuada pelos Monitores ou Inspectores do Programa.

#### 2.1.7. Auditorias das UMI

2.1.7.1. Esta tarefa será realizada pelos Inspectores do Programa.

#### 2.1.8. Responsabilidades das Coordenações Regionais do Programa

2.1.8.1. Coordenar as tarefas dos Inspectores e Monitores;

2.1.8.2. Receber a informação processá-la e enviá-la ao SENASA.

2.1.8.3. Os Inspectores e Monitores deverão remeter às respectivas Coordenações a documentação na qual estão detalhadas as observações realizadas ou as irregularidades detectadas das práticas recomendadas.

2.1.8.4. As Coordenações Regionais terão um prazo de 15 (quinze) dias úteis a partir da data de execução para remeter estas informações ao SENASA.

#### 2.1.9. Sanção

2.1.9.1. A falta de cumprimento de qualquer destas medidas detalhadas a seguir determinará a saída da UMI do Programa.

### ETAPA 3. PROCEDIMENTOS NA PRÉ-COLHEITA

#### 3.1. Monitoramento:

3.1.1. Deverá ser realizada uma amostragem obrigatória da fruta em todas as UMIs inscritas, prévio à colheita, para determinar o nível de dano de *Cydia pomonella*; e será realizado corte de frutas naquelas UMIs que tenham tido pelo menos uma detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior.

3.1.2. Os resultados dessas amostragens serão anotados no Relatório de Dano, que deverá ser realizado quinze dias antes da colheita de cada variedade.

3.1.3. O Relatório de Dano deverá ser realizado pelo Monitor habilitado pelo SENASA, cujo trabalho será auditado por um Inspetor do Programa e ficará à disposição dos FFAs.

3.1.4. Tanto o Monitor como o Inspetor do Programa serão capacitados e habilitados pelo SENASA.

3.2. Metodologia de monitoramento:

3.2.1. O monitoramento nas UMIs deverá estar baseado em uma amostragem da fruta para avaliar a presença de dano da *Cydia pomonella*, e consiste na realização de uma visita sistemática e completa da superfície da UMI observando-se a metodologia de amostragem; e para aquelas UMIs que tenham tido no mínimo uma detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior, será realizada também corte da amostra.

3.2.2. Uma UMI poderá ter mais de uma variedade; e cada variedade será monitorada de maneira independente dentro da mesma UMI.

3.2.3. O resultado do monitoramento da totalidade das variedades em cada UMI deverá ser anotado no Caderno de Registro Fitossanitário pelo Monitor.

3.2.4. Os Monitores registrarão os resultados do monitoramento na Planilha de Relatório de Dano em três vias e com sua assinatura.

3.2.4.1. Duas vias da Planilha de Relatório de Dano ficam com o proprietário ou responsável pela UMI.

3.2.4.2. Nas próximas 24 horas após serem emitidos, os Monitores deverão enviar a Planilha de Relatório de Dano à Coordenação Regional do Programa.

3.2.4.3. Uma das vias do produtor será entregue pelo mesmo ao entrar com as frutas no galpão de empacotamento, ficando à disposição dos FFAs.

3.3. Limites máximos de danos por *Cydia pomonella* em cultivos para habilitação de colheita:

3.3.1. De 0 a 2% de dano externo na pré-colheita: a UMI está habilitada para colheita pela Planilha de Relatório de Dano e a fruta será enviada ao processamento com destino ao Brasil; sendo que para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos 1 (uma) detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior, será realizada também corte da amostra de frutas com vistas à detecção da presença de larva viva.

3.3.2. De 2,01 a 5,0% de dano externo na pré-colheita: habilita-se a colheita, considerando-se os procedimentos posteriormente indicados para a fruta oriunda destas UMIs; sendo que para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos 1 (uma) detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior, será realizada também corte de amostra de frutas com vistas à detecção da presença de larva viva.

3.3.3. Maior de 5,0% de dano externo na pré-colheita: a UMI não será habilitada para exportar ao Brasil.

3.4. Habilitação de colheita:

3.4.1. O Monitor habilitado pelo SENASA observará o cumprimento das práticas obrigatórias durante as etapas de produção e preencherá a Planilha de Relatório de Dano.

3.4.2. Se as medidas foram cumpridas e o Relatório se encontra dentro dos níveis aceitáveis conforme o item 3.3, considera-se a UMI habilitada para a colheita.

3.4.3. Se o dano exceder o nível máximo permitido, a fruta desta UMI não será habilitada para ser processada com destino ao Brasil.

3.4.4. Este processo poderá ser acompanhado e fiscalizado pelo FFA.

### 3.5. Auditoria:

3.5.1. Relatório de Dano antes da colheita: os Inspectores do Programa verificarão a Planilha de Relatório de Dano que o Monitor habilitado pelo SENASA preencheu.

3.5.2. Finalizado o monitoramento de cada variedade, a Coordenação Regional terá um prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis para preencher a Planilha Resumo dos Relatórios de Danos da Coordenação Nacional.

3.5.3. A Planilha Resumo dos Relatórios de Danos da Coordenação Nacional deverá estar à disposição dos auditores brasileiros e uma cópia desta será encaminhada ao DSV eletronicamente no endereço: (dsv@agricultura.gov.br)

3.5.4. Em caso de mudança da localização da mercadoria, a empresa deverá manter a rastreabilidade e sua documentação correspondente.

## ETAPA 4. PROCEDIMENTOS NA COLHEITA

### 4.1. Medidas a aplicar na colheita:

Durante a colheita, far-se-á uma seleção das frutas do total colhido, de maneira que se assegure uma diminuição da proporção de frutas com dano externo segundo o seguinte esquema:

4.1.1. As UMIs com Relatórios de Danos até 2%, nesta etapa, por meio de seleção na colheita deverão diminuir este nível até o nível de 1% ao ingressar no galpão de empacotamento; e para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos 1 (uma) detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior e que durante o corte dos frutos seja detectada uma larva, toda a UMI deverá ser armazenada no frio segundo o estabelecido nos itens 4.1.2.1 e 4.1.2.2.

4.1.2. As UMIs cujos Relatórios de Danos estiverem entre 2,01% e 5% deverão, durante a colheita, aplicar uma rigorosa seleção, de tal maneira que o dano externo não ultrapasse 3% ao ingressar no galpão de empacotamento.

4.1.2.1. As frutas devem ser armazenadas a frio durante 4 (quatro) meses, em se tratando de peras, e não menos de 6 (seis) meses para o caso de maçãs.

4.1.2.2. No caso das variedades de Pera William's ou Bartlett e suas mutações Red Bartlett e Sensation, o armazenamento a frio será de 3 (três) meses.

4.1.2.3. Todo o procedimento poderá ser acompanhado por FFA.

4.1.3. As frutas das UMIs com Relatório de Danos entre 2,01% a 5%, após colheita, que venham apresentar um nível de dano superior a 3% ao ingressar na unidade de armazenamento/empacotamento, a UMI será descredenciada do Programa na temporada.

### 4.2. Identificação das frutas colhidas:

4.2.1. Os produtores inscritos no Programa com as UMIs habilitadas para colheita deverão identificar a produção colhida em cada uma das UMIs.

4.2.2. A rastreabilidade das frutas deverá ser garantida 4.3. Auditoria:

4.3.1. O Inspetor do Programa auditará as UMIs habilitadas, verificando a Planilha de Relatório de Dano e a Nota de Saída.



4.3.2. A auditoria poderá ser efetuada quando do ingresso do produto no estabelecimento de empacotamento.

## ETAPA 5. PROCEDIMENTOS NA PÓS-COLHEITA

### 5.1. Transporte:

#### 5.1.1. Da UMI até o estabelecimento de empacotamento/frigorífico

5.1.1.1. A Nota de Saída deverá ser emitida onde conste o código da UMI, data e hora de saída e, no primeiro envio a Planilha de Relatório de Dano correspondente.

5.1.1.2. No estabelecimento de empacotamento/frigorífico, somente aceitar-se-ão frutas para serem processadas com destino ao Brasil quando estas estiverem amparadas pela Nota de Saída.

5.1.1.3. A Nota de Saída deverá ser arquivada no estabelecimento de empacotamento /frigorífico para que se encontrem disponíveis quando requeridos pelo Inspetor do Programa.

5.1.1.4. Este documento ficará à disposição do FFA a qualquer momento.

#### 5.1.2. Do estabelecimento de empacotamento/frigorífico

5.1.2.1. No caso de ambos estarem separados, deverá ser emitida uma Nota de Saída para cada envio ao frigorífico, com a identificação das cargas ou pallets que se destinam ao resfriamento.

### 5.2. Procedimentos no estabelecimento de empacotamento ou frigorífico:

#### 5.2.1. Verificação antes do processamento das frutas

5.2.1.1. Para se verificar a informação relativa ao controle da sanidade, qualidade e rastreabilidade das frutas desde a UMI até a embalagem, o galpão de empacotamento deverá contar com um Responsável Técnico de Empacotamento/Frigorífico, a quem caberá:

5.2.1.1.1. Controlar que toda carga proveniente de uma UMI habilitada que tenha frutas a certificar pelo Programa de Exportação quando da sua chegada ao empacotamento tenha a etiqueta de identificação que assegure sua origem e a Planilha de Relatório de Dano, as quais deverão ser conservadas pelo estabelecimento de empacotamento/ frigorífico.

5.2.1.1.2. Verificar a Planilha de Relatório de Dano antes do ingresso ao empacotamento ou ao frigorífico, sendo constante esta verificação documental de forma periódica e sistemática.

5.2.1.1.3. Registrar diariamente o ingresso das frutas correspondentes a cada UMI.

5.2.1.1.4. Ao ingressar no galpão de empacotamento, será efetuada a inspeção visual das frutas a serem processadas com destino ao Brasil, a fim de se verificar se o nível de dano das frutas provenientes das UMIs com Relatório de Dano de até 2% está compatível com o nível de dano informado no relatório; e para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos uma detecção de larva viva na inspeção conjunta durante a temporada anterior, será realizado também corte da amostra.

5.2.1.1.5. Verificar se as frutas provenientes das UMIs habilitadas com Relatório de Danos entre 2,01% a 5%, no momento do ingresso no empacotamento, não superem 3% de nível de dano, bem como as mesmas sejam armazenadas a frio, processadas ou a granel segundo o requerido pela espécie ou variedade, durante o tempo estabelecido nos itens 4.1.2.1 e 4.1.2.2.

5.2.1.1.6. Verificar que as frutas provenientes das UMIs habilitadas sejam processadas em uma linha de empacotamento destinadas a tal fim, que estarão devidamente identificadas.

5.2.1.1.7. Arquivar a Nota de Saída do estabelecimento e o Relatório de Dano para garantir a rastreabilidade das frutas.

5.3. Verificação durante o processamento das frutas:

5.3.1. O Inspetor do Programa no empacotamento realizará a inspeção e corte das frutas, registrando os dados na planilha correspondente.

5.3.1.1. O nível de amostragem e corte:

5.3.1.1.1. Para os lotes que ingressam no empacotamento com um nível de dano de até 1%, será de até 0,2% do lote.

5.3.1.1.2. Para os lotes que ingressam no empacotamento com um nível de dano entre 1,01% a 3%, será de até 0,3% do lote.

5.4. Critérios diante da detecção de larva viva na amostragem no empacotamento:

5.4.1. Lotes provenientes de UMI com Relatório de Dano de até 2% e que ao ingressarem no empacotamento apresentem até 1% de dano, e que possam apresentar as seguintes situações:

5.4.1.1. Sem detecção de larva viva, o lote pode ser inspecionado pelo SENASA.

5.4.1.2. Primeira detecção de larva em um lote proveniente de uma UMI, o lote deverá ser armazenado a frio de acordo com os períodos estabelecidos nos itens 4.1.2.1 e 4.1.2.2, para posterior apresentação ao SENASA para inspeção.

5.4.1.3. Detecção de larva viva em outro lote da mesma variedade de uma mesma UMI (segunda detecção para a mesma variedade da mesma UMI): todos os lotes dessa variedade da UMI deverão ser armazenados a frio de acordo com os períodos estabelecidos nos pontos 4.1.2.1 e 4.1.2.2.

5.4.1.4. Para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos uma detecção de larva viva na inspeção conjunta durante a temporada anterior, frente à primeira detecção de larva viva, todos os lotes dessa variedade da UMI deverão ser armazenados a frio.

5.4.1.5. Se após um período de armazenamento a frio (itens 5.4.1.3 e 5.4.1.4) houver a detecção de larva viva, todos os lotes dessa variedade da UMI serão rechaçados, não podendo ser exportados para o Brasil.

5.4.1.6. Lotes provenientes de UMI com Relatório de Dano entre 2,01% e 5% que ao ingressarem no empacotamento apresentarem até 3% de dano, e que foram armazenados a frio, podem apresentar-se com as seguintes situações:

5.4.1.6.1. Sem detecção de larva viva: o lote pode ser inspecionado pelo SENASA.

5.4.1.6.2. Primeira detecção de larva viva em um lote proveniente de uma UMI com relato de dano entre 2,01% e 5%: todos os lotes dessa variedade dessa UMI serão rechaçadas, não podendo ser exportadas para o Brasil.

5.5. Verificação posterior ao processamento das frutas:

5.5.1. Procedimentos realizados no empacotamento das frutas com objetivo de exportação ao Brasil:

5.5.1.1. Verificar-se-á a documentação que certifica a rastreabilidade das frutas provenientes das UMIs habilitadas.

5.5.1.2. O responsável pelo empacotamento deverá confeccionar, para as frutas processadas de cada UMI, um Registro de Relatório por espécie, variedade, classificação, tipo de empacotamento, marca comercial,

quantidade e data.

5.5.1.3. Este registro deverá ficar junto a outros documentos de identificação das cargas dos lotes e dos Relatórios de Danos que serão verificados pelos Inspectores do Programa, ficando disponível uma cópia para o titular da UMI.

5.5.1.4. As caixas nas quais se empacotam frutas provenientes do Programa deverão estar identificadas com o código da UMI do lote e com o selo de garantia.

5.5.1.5. O Inspetor do Programa será o encarregado de controlar o cumprimento de todo o disposto pelo Programa de Exportação para esta etapa, no que concerne à rastreabilidade das frutas processadas.

5.6. Sanções:

5.6.1. A detecção de irregularidade total ou parcial por parte do empacotador, frigorífico ou do responsável técnico dos mesmos em relação às atividades abaixo relacionadas será considerada infração e estará sujeita as sanções previstas no item 5.6.2.

5.6.1.1. Controle da documentação que permite a rastreabilidade das frutas ao ingressar no empacotamento/frigorífico.

5.6.1.2. Manutenção da rastreabilidade durante todo o processo de acondicionamento ou armazenamento das frutas.

5.6.1.3. Manutenção da identidade das frutas.

5.6.1.4. Quando houver mistura de frutas de UMI habilitadas, com frutas provenientes de outros estabelecimentos não inscritos ou não habilitados sob as condições estabelecidas por este Programa.

5.6.1.5. Quando forem processadas ou ajuntadas frutas com um nível de dano que supere o limite máximo exigido e forem exportadas para o Brasil.

5.6.1.6. Identificação inadequada das embalagens definitivas (caixas) com o código da UMI e selo de garantia.

5.6.2. Estabelecer-se-á o seguinte regime de sanções ao galpão de empacotamento/frigorífico:

5.6.2.1. Em caso de detecção da primeira irregularidade, proceder

se-á à suspensão do empacotamento por um período de 15 (quinze) dias para processamento das frutas com destino ao Brasil.

5.6.2.2. Na reincidência de irregularidade, suspender-se-á o empacotamento de toda a temporada para o processamento de frutas com destino ao Brasil.

5.6.3. O regime de sanções para o responsável técnico do empacotamento onde forem detectadas as irregularidades será o seguinte:

5.6.3.1. Em caso de detecção da primeira irregularidade, proceder

se-á à suspensão da habilitação, pelo SENASA, do Responsável Técnico pelo galpão por um período de 15 (quinze) dias.

5.6.3.2. Na reincidência de irregularidade, proceder-se-á à suspensão da habilitação, pelo SENASA, do Responsável Técnico para operar em todo o desenrolar do Programa para o Brasil por toda a temporada.

5.7. Auditoria:

5.7.1. Será efetuada pelo SENASA e consistirá na fiscalização de todas as etapas dentro do empacotamento incluindo a documentação que assegura a rastreabilidade do sistema e o desempenho dos responsáveis técnicos dos empacotamentos e Inspetores do Programa.

5.7.1.1. Em casos de detecção de irregularidades será lavrada a ata correspondente e o responsável será passível das sanções previstas no item 5.6.3, além dos previstos na legislação da Argentina.

## ETAPA 6. PROCEDIMENTOS PARA INSPEÇÃO E CERTIFICAÇÃO CONJUNTA DAS ONPFs DA ARGENTINA E DO BRASIL

### 6.1. Inscrição no Registro de Exportadores e Importadores do SENASA:

6.1.1. Todo operador comercial que desejar efetuar exportação de maçã, pera e marmelo para o Brasil deverá inscrever-se previamente no Registro de Exportadores ou Importadores conforme o estabelecido em regulamentação específica do SENASA.

### 6.2. Procedimentos de amostragem e inspeção:

6.2.1. Solicitação de amostragem e inspeção: os departamentos que forem determinados pelas Coordenações Regionais receberão as Solicitações de Amostragem e Inspeção de Partidas, solicitadas oportunamente pela empresa exportadora.

6.2.2. Coleta de amostra no estabelecimento de empacotamento ou frigorífico: a Planilha de Identificação da partida deve estar devidamente preenchida e assinada por pessoa autorizada da empresa responsável pela partida a amostrar, para ser apresentada ao inspetor em serviço, se verificará que os dados coincidem com a mesma.

### 6.2.3. Apresentação da partida

6.2.3.1. As caixas das UMIs que compõem uma partida serão apresentadas paletizadas (aberta ou fechada), identificadas e dispostas de maneira tal que facilitem a extração da amostra para a inspeção.

6.2.3.2. Sem prejuízo das obrigações vigentes, cada pallet deverá levar o código das UMIs a que correspondem, em dois lados do pallet.

6.2.3.3. A partida será apresentada de maneira tal que facilite o acesso para a identificação das UMIs que a compõem e extração de amostras, com uma separação mínima de 0,80 m de outras partidas.

6.2.3.4. Considerando a probabilidade de rechaço de alguma UMI, as partidas poderão ser apresentadas com maior quantidade de caixas, até um máximo de 1.800 caixas ou 36.000 quilogramas de peso bruto; sendo que as unidades aprovadas restantes, devidamente identificadas, lacradas e armazenadas, poderão formar parte de outras partidas, sem necessidade de reinspeção, num prazo de até 40 dias.

### 6.2.4. Amostragem

6.2.4.1. Os Inspetores do SENASA ou do Programa e os FFAs/MAPA procederão conjuntamente à seleção e identificação das caixas para sua posterior inspeção, considerando espécies e UMIs, utilizando para as caixas um marcador, selo, etc.

6.2.4.1.1. Quando o Cronograma diário de coleta de amostras superar a capacidade operativa de se realizar a amostragem e a inspeção de maneira conjunta, as atividades previstas no item 6.2.4.1 serão realizadas exclusivamente pelos Inspetores do Programa.

6.2.4.2. A quantidade de unidades a tomar como amostra determinar-se-á pelo Método da Raiz Cúbica mais 30% da mesma, aplicado sobre a partida, levando em conta a proporcionalidade em relação às UMIs, amostrando, no mínimo, uma caixa por UMI.

6.2.4.3. Concluída a extração da amostra, o responsável pelo estabelecimento de empacotamento e o Inspetor do Programa e, quando for o caso, o Inspetor do SENASA e o FFA, deverão firmar a Planilha de Identificação da Partida.

6.2.4.4. Nos casos em que a inspeção não se realize no empacotamento/frigorífico, as amostras poderão ser ensacadas e lacradas ou, alternativamente, fechadas, seladas e firmadas e lacradas e despachadas aos locais habilitados para esse fim, ficando o SENASA responsável pela guarda e devolução das sobras das amostras aos seus proprietários.

6.2.5. Armazenamento da partida amostrada:

6.2.5.1. A partida amostrada poderá ser depositada em uma câmara para posterior exportação, num prazo máximo de 40 dias.

6.2.5.1.1. Para isto, proceder-se-á à fiscalização da mercadoria e lacre da câmara; sendo que no momento do envio para exportação, o mencionado lacre poderá ser removido unicamente pelo Inspetor do Programa, pelo Inspetor do SENASA ou pelo FFA; e

serão confeccionadas atas para abertura e fechamento da câmara.

6.2.5.1.2. Nos casos em que partidas permaneçam na câmara, proceder-se-á novamente à fiscalização e o lacre da câmara frigorífica tal como se descreveu anteriormente.

6.2.6. Inspeção e certificação da partida

6.2.6.1. A amostra será inspecionada pelos Inspectores do SENASA e FFAs no empacotamento, frigorífico ou no centro habilitado pelo SENASA.

6.2.6.2. Esta inspeção será efetuada de forma visual sobre a totalidade das unidades que compõem a amostra, cortando-se 30% das frutas.

6.2.6.3. Para cada uma das partidas aprovadas e embarcadas, o SENASA emitirá o Certificado Fitossanitário, e o FFA emitirá o Termo de Fiscalização, no qual deverá constar o número do Certificado Fitossanitário, preferencialmente, ou documento que permita rastrear o número do Certificado Fitossanitário.

6.2.6.4. O carregamento da partida no caminhão/contêiner deverá ser realizado, mediante apresentação de uma planilha de carga, onde conste a relação das UMIs aprovadas e carregadas, porcentagem de dano, variedades e a quantidade de caixas correspondentes, na presença dos Inspectores do Programa, do Inspetor do SENASA ou do FFA, que ao final da operação colocarão os lacres.

6.2.6.5. No caso de haver necessidade de fiscalização da partida pela Aduana Argentina, com troca de lacres, o SENASA providenciará os devidos esclarecimentos.

6.3. Os FFAs deverão fiscalizar os trabalhos de detecção e identificação de larvas vivas de *Cydia pomonella* em frutas das amostras inspecionadas nos estabelecimentos durante a colheita, empacotamento/ frigorífico, resguardos fitossanitários argentinos destinados ao Brasil.

6.4. Os critérios ante a detecção de larva viva de *Cydia pomonella* durante a inspeção conjunta na República Argentina serão os seguintes:

6.4.1. UMIs que ingressarem no empacotamento e apresentarem até 1% (RD < 2%) de dano se enquadram nas seguintes situações:

6.4.1.1. UMIs nas quais não se detecta a presença de larva viva durante a inspeção conjunta, a partida será certificada para sua exportação ao Brasil.

6.4.1.2. Nos casos da primeira detecção de larva viva, as caixas da UMI que constituem a partida deverão ser armazenadas a frio, de acordo com os períodos estabelecidos nos pontos 4.1.2.1 e 4.1.2.2, para serem apresentadas posteriormente para inspeção conjunta do SENASA/MAPA.

6.4.1.3. No caso de detecção de uma segunda larva viva em outra partida da mesma variedade de uma mesma UMI (segunda detecção para a mesma UMI), todas as caixas dessa variedade da UMI deverão ser armazenadas a frio, de acordo com os períodos estabelecidos nos pontos 4.1.2.1 e 4.1.2.2.

6.4.1.4. Para aquelas UMIs que tenham tido pelo menos uma detecção de larva viva na inspeção conjunta na temporada anterior, frente à primeira detecção de larva viva, todos os lotes dessa variedade dessa UMI deverão ser armazenadas a frio.

6.4.1.5. Se após o período de armazenamento a frio (itens 6.4.1.3 e 6.4.1.4) houver detecção de larva viva, todos os lotes dessa variedade da UMI serão rechaçados, não podendo ser exportados para o Brasil.

6.4.2. Para as UMIs que ao ingressarem na unidade de empacotamento apresentaram até 3% ( $2\% > RD < 5\%$ ) de dano e as que provêm de resfriamento, podem apresentar-se as seguintes situações:

6.4.2.1. UMIs onde não foram detectadas larvas vivas durante a inspeção conjunta, a partida será certificada para sua exportação ao Brasil.

6.4.2.2. Nos casos de detecção de larva viva, toda a UMI dessa variedade será desabilitada, não podendo ser exportada para o Brasil.

6.5. Critérios ante a detecção de praga quarentenária viva nos pontos de ingresso no Brasil:

6.5.1. A detecção da larva viva em uma caixa proveniente de uma UMI resultará no rechaço da partida; e entretanto, a detecção somente afetará a condição da UMI na qual foi encontrada a larva viva.

6.5.1.1. Neste caso, lavrar-se-á uma ata onde será especificada a data, espécie, variedade e UMI na qual aconteceu a detecção; e esta ata será remetida imediatamente ao SENASA.

## 7. OUTROS CRITÉRIOS A SEREM CONSIDERADOS

7.1. Os empacotamentos das frutas rechaçadas serão identificados com um selo ou autoadesivo que em cor vermelha consignará "I".

7.2. Além dos critérios em relação à detecção de larva viva, será também motivo de rechaço definitivo todas as caixas de uma UMI, de uma determinada partida, que esteja sem identificação ou identificada incorretamente, impedindo o seu rastreamento.

7.3. Os FFAs realizarão auditorias, preferencialmente, nas seguintes situações:

7.3.1. Quando do ingresso das frutas no galpão de empacotamento ou frigoríficos, a fim de verificar se o nível de dano das frutas provenientes das UMIs com Relatório de Dano de até 2% está com o nível máximo de 1%.

7.3.2. No controle da coleta de amostras em estabelecimentos de empacotamento ou frigoríficos, a qualquer tempo; e para isso, o Cronograma de tomada de amostras elaborado, que inclui os estabelecimentos, dias e horários, será posto à disposição dos FFAs até o dia imediatamente anterior ao seu início.

7.3.3. Em estoques de UMIs que tenham passado pela inspeção conjunta e que tenham sido aprovadas para exportação ao Brasil e armazenadas nos estabelecimentos exportadores, empacotadores ou frigoríficos, bem como de UMIs rechaçadas a frio ou com irregularidades constatadas na inspeção conjunta.

7.4. A classificação continuará sendo executada nos pontos de ingresso conforme legislação específica vigente.

## 8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Serão indicados dois coordenadores, um do SENASA e outro do DSV, para orientarem as respectivas ações durante a inspeção conjunta na Argentina.

8.2. Caberá ao DSV:

8.2.1. Realizar auditorias periódicas ao Sistema Integrado de Medidas de Mitigação de Risco para a praga *Cydia pomonella* na Argentina; sendo que as modificações ao Sistema propostas pelas auditorias realizadas pelos FFAs na origem, somente se efetivarão de comum acordo nas reuniões bilaterais correspondentes.

8.2.2. Designar os membros da equipe técnica que participarão das auditorias e os FFAs, com conhecimento legal e técnico, que realizarão as inspeções conjuntas na origem.

8.2.3. O coordenador brasileiro permanecerá 2 (dois) dias a mais que os demais integrantes da equipe, com o objetivo de repassar aos FFAs, que os substituirão, os procedimentos que estarão sendo realizados.

8.2.4. Toda não-conformidade observada ao longo do período de permanência de uma equipe de FFAs deverá ser oficializada, mediante Ofício, ao Coordenador do SENASA tendo em vista a existência de sanções passíveis de serem aplicadas; e o DSV deverá ser informado dos casos.

8.3. Caberá ao SENASA:

8.3.1. Disponibilizar pessoal para operação de inspeção conjunta, que deverá estar presente nos locais de empacotamento/frigorífico e em outros recintos habilitados.

8.3.2. Solicitar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, a participação dos FFA do MAPA, informando a quantidade de pessoal necessária e a localização das atividades a serem desenvolvidas.

8.3.3. Providenciar as passagens aéreas e terrestres, nacionais e internacionais, incluindo as taxas de embarque.

8.3.4. Assegurar o custeio das despesas com pousada acrescidas de ½ diária, estipuladas pelo Governo brasileiro.

8.3.5. Seguro saúde, abrangendo o deslocamento e o período de permanência dos FFAs na República Argentina.

8.3.6. Prover transporte terrestre para atender as necessidades dos trabalhos da inspeção conjunta e das auditorias nas amostragens.

D.O.U., 07/01/2010 - Seção 1