



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DA MINISTRA

PORTARIA Nº 265, DE 17 DE DEZEMBRO DE 2015

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, no inciso III do art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.004406/2015-26, 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 os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados.

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 o endereço eletrônico: dnt.dipoa@agricultura.gov.br ou para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Divisão de Normas Técnicas da Coordenação-Geral de Programas Especiais, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - DNT/CGI/DIPOA, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo A - Sala 414 A - CEP 70.043-900 - Brasília - DF.

§ 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 As sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica), 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;

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; e

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. 4º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Divisão de Normas Técnicas deverá avaliar as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

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

KÁTIA ABREU

ANEXO

PROPOSTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX DE XX DE XXXXX DE 2015.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no inciso III do art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.004406/2015-26, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III - recebe no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento; e

IV - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 3º Para efeito da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.

Art. 4º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser compactas e pavimentadas com material que não permita formação de poeira e empoeiramentos.

§ 2º Nas áreas de recepção, expedição e circulação de pessoas o material utilizado para pavimentação deve permitir a lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes que por sua natureza possam prejudicar a identidade e inocuidade dos produtos.

Art. 6º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, resfriamento, congelamento, maturação, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - possuir condições higiênicas-sanitárias que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização;

II - o pé direito o deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - é proibida a utilização de materiais do tipo elemento vasado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas;

IV - é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residências; e

V - todos os elementos que compõem as dependências, tais como pisos, paredes, teto, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

Parágrafo único. A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira.

Art. 7º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente.

§ 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída em todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 8º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgoto devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As redes de esgoto da residência ou de qualquer outra origem não devem ser instaladas junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deverá atender às normas específicas em vigor.

Art. 9º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas suspensas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima e produtos devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de suidades.

Art. 10. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 11. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar a contaminação cruzada.

Parágrafo único. A fabricação de produtos não comestíveis deve ser separada dos produtos comestíveis por paredes inteiras.

Art. 12. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º É proibido modificar as características dos equipamentos ou operá-los acima de suas capacidades.

§ 3º Os equipamentos e utensílios não devem transmitir substâncias tóxicas, odor ou sabor às matérias-primas e produtos.

Art. 13. Quando a exaustão de ar não for suficiente, devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização.

Art. 14. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 15. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Seção I

Das Dependências Industriais

Art. 16. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 2º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir plataforma de recepção com área e altura compatíveis com as suas operações e área isolada para lavagem e higienização dos mesmos.

§ 3º O estabelecimento que recebe leite em carros-tanque deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos veículos transportadores.

Art. 17. O estabelecimento que recebe matéria-prima transportada em carros-tanque deve possuir local coberto para higienização interna dos tanques, dispondo de água potável sob pressão, além dos produtos de limpeza necessários.

Parágrafo único. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 18. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 19. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 20. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser estocados com afastamento adequado, permitindo a circulação de frio.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, para armazenagem e maturação, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 21. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes, materiais de limpeza e de produtos químicos poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 22. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos veículos transportadores.

Art. 23. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1º Quando os sanitários não forem contíguos ao estabelecimento o acesso deverá ser de calçamento e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

Art. 24. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o estabelecimento deve dispor de defumador contíguo ao prédio industrial.

§ 1º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o acesso seja pavimentado e as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada.

§ 2º O defumador deve ser abastecido de lenha por alimentação externa não trazendo prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais seções industriais.

Art. 25. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

Art. 26. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Seção II

Dos Equipamentos

Art. 27. Para realizar as operações de pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Fica dispensado de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru.

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão.

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º A filtração do leite deve ser realizada mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio sob pressão.

Art. 28. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

Art. 29. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72 a 75°C por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termoregistradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62 a 65°C por 30 minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

§ 3º Quando a pasteurização lenta tiver como objetivo o beneficiamento de leite para o consumo direto, o equipamento deverá dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termoregistradores e termômetros.

§ 4º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

Art. 30. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C durante todo o período de estocagem.

Parágrafo único. É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura de 2º a 4°C.

Art. 31. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 32. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 33. O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Art. 34. O leite e os produtos lácteos prontos para consumo devem ser acondicionados em recipientes higienizados ou embalagens secundárias adequadas que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

Art. 35. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira com controle de tempo e temperatura com agitação automática;

II - envazadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envazadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 36. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário;

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação devem ser realizadas em câmaras frias específicas.

§ 5º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 6º O fatiamento de queijos deve ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada.

Art. 37. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Art. 38. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 39. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - bateadeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º Após a pasteurização o creme deve ser transvasado para a bateadeira em circuito fechado.

§ 3º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 40. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 41. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

Art. 42. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 43. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 44. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 45. Fica revogado o parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015.

Art. 46 O § 5º do art. 7º da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art.7º

.....

.....

§ 5º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que não fique a uma distância superior a 40m (quarenta metros).

....."

(NR)

Art. 47. Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

KÁTIA ABREU

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 2, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2015

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 13 e 45 do Anexo I do Decreto nº 8.492, de 13 de julho de 2015, O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 22, incisos II e V do Anexo I do Decreto nº 6.099, de 26 de abril de 2007, e O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 13, inciso IX, do Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934; na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989; no Decreto nº 99.280, de 6 de junho de 1990; na Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; no Decreto nº 181, de 24 de julho de 1991; no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002; no Decreto nº 5.280, de 22 de novembro de 2004; no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006; no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.006726/2002-04, resolvem:

Art. 1ª Fica autorizado o uso de brometo de metila no Brasil exclusivamente em tratamento fitossanitário com fins quarentenários nas operações de importação e de exportação, na forma desta Instrução Normativa Conjunta.

Parágrafo único. Ficam aprovados os formulários constantes dos Anexos I - Relatório Trimestral de Importação e de Comercialização de Brometo de Metila e II - Relatório Trimestral do Uso de Brometo de Metila, desta Instrução Normativa Conjunta.

Art. 2ª Para fins desta Instrução Normativa Conjunta entende-se por:

I - Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP: cadastro do registro das pessoas físicas e jurídicas que, em âmbito nacional, desenvolvem atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais administrado pelo IBAMA;

II - Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental - CTF/AIDA: cadastro do registro das pessoas físicas e jurídicas que, em âmbito nacional, exercem atividades de defesa ambiental administrado pelo IBAMA;

III - CIPV: Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais, conforme depositada na FAO em Roma em 1951 e subsequentemente revisada;

IV - Devolução: quantidade não utilizada de brometo de metila e devolvida pela empresa que realiza tratamento fitossanitário com fins quarentenários à empresa que efetuou a venda, devidamente registrada mediante Nota Fiscal de devolução de mercadoria emitida pela empresa comerciante;

V - Fumigação: tratamento com um agente químico, em estado gasoso, que atinge a totalidade de um produto básico;

VI - Limite permissível ponderado: valor máximo permitido para a média ponderada das concentrações ambientais de contaminantes químicos existentes nos lugares de trabalho durante a jornada de oito horas diárias, com um total de 48 (quarenta e oito) horas semanais;

VII - Limite permissível temporal: valor máximo permitível para a média ponderada das concentrações ambientais de contaminantes químicos nos lugares de trabalho, medidas em um período de 15 (quinze) minutos contínuos dentro da jornada de trabalho;

VIII - Oficial: estabelecido, autorizado ou realizado por uma Organização Nacional de Proteção Fitossanitária;

IX - Operador habilitado: funcionário de empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários, na modalidade fumigação com brometo de metila, que tenha recebido treinamento específico pelo Responsável Técnico ou em cursos aceitos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

X - Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF: serviço oficial estabelecido por um governo para execução das funções especificadas pela CIPV;

XI - Praga: qualquer espécie, raça ou biótipo de planta, animal ou agente patogênico, nocivos a plantas ou produtos vegetais;

XII - Praga quarentenária: praga de importância econômica potencial para a área em perigo, onde ainda não está presente, ou, quando presente, não se encontra amplamente distribuída e está sob controle oficial;

XIII - Praga não quarentenária regulamentada: praga não quarentenária cuja presença em plantas para plantio afeta o uso proposto dessas plantas, com um impacto econômico inaceitável e que esteja regulamentada dentro do território da parte contratante importadora;

XIV - Requisitos fitossanitários de importação: medidas fitossanitárias específicas estabelecidas por um país importador referentes a plantas, produtos vegetais e outros artigos movimentados para aquele país;

XV - Responsável Técnico - RT: profissional de Engenharia Agrônoma ou Engenharia Florestal responsável pela prestação de serviço de aplicação de agrotóxicos por empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários, na modalidade fumigação com brometo de metila;

XVI - Transferência: quantidade transferida de brometo de metila, devidamente registrada mediante Nota Fiscal de Transferência, para filial da mesma empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários na modalidade fumigação com brometo de metila;