

Presidência da República

DESPACHOS DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

MENSAGEM

Nº 6, de 12 de janeiro de 2021.

Senhor Presidente do Senado Federal,

Comunico a Vossa Excelência que, nos termos do § 1º do art. 66 da Constituição, decidi vetar parcialmente, por contrariedade ao interesse público, o Projeto de Lei Complementar nº 135, de 2020, que "Altera a Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, para vedar a limitação de empenho e movimentação financeira das despesas relativas à inovação e ao desenvolvimento científico e tecnológico custeadas por fundo criado para tal finalidade, e a Lei nº 11.540, de 12 de novembro de 2007, para modificar a natureza e as fontes de receitas do Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT), e incluir programas desenvolvidos por organizações sociais entre as instituições que podem acessar os recursos do FNDCT".

Ouvido, o Ministério da Economia manifestou-se pelo veto aos seguintes dispositivos:

§ 3º do art. 11 da Lei nº 11.540, de 12 de novembro de 2007, alterado pelo art. 2º do projeto de lei complementar

"§ 3º É vedada a alocação orçamentária dos valores provenientes de fontes vinculadas ao FNDCT em reservas de contingência de natureza primária ou financeira."

Razões do veto

"A propositura legislativa veda a alocação orçamentária dos valores provenientes de fontes vinculadas ao Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT) em reservas de contingência de natureza primária ou financeira.

Entretanto, o dispositivo contraria o interesse público, tendo em vista que colide com disposições legais já existentes, além de poder configurar, em tese, aumento não previsto de despesas, resultando em um impacto significativo nas contas públicas, cerca de R\$ 4,8 bilhões (quatro bilhões e oitocentos milhões de reais), no PLOA 2021 e o rompimento do teto de gastos instituído pela Emenda Constitucional nº 95/2016.

Ademais, o dispositivo reduz o espaço do Executivo e do Legislativo para alocação de recursos, conforme as prioridades identificadas para cada exercício, podendo prejudicar outras políticas públicas desenvolvidas pela União, por terem o espaço fiscal para seu atendimento reduzido."

Art. 3º

"Art. 3º Os recursos vinculados ao Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT) alocados em reserva de contingência na Lei Orçamentária Anual de 2020 serão integralmente disponibilizados ao fundo para execução orçamentária e financeira após a entrada em vigor desta Lei Complementar."

Razões do veto

"A propositura legislativa estabelece que os recursos vinculados ao Fundo Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FNDCT) alocados em reserva de contingência na Lei Orçamentária Anual de 2020 serão integralmente disponibilizados ao fundo para execução orçamentária e financeira após a vigência desta Lei Complementar.

Contudo, ao obrigar a imediata execução orçamentária dos recursos, aproximadamente R\$ 4,3 bilhões (quatro bilhões e trezentos milhões de reais), do FNDCT que estavam alocados em reserva de contingência, a medida contraria o interesse público, pois forçará o cancelamento das dotações orçamentárias das demais pastas, que já estavam programadas para o exercício. Além disso, a medida atrapalhará a execução de projetos e ações já planejadas pelas demais áreas do Governo federal, além de elevar a rigidez orçamentária."

Essas, Senhor Presidente, as razões que me conduziram a vetar os dispositivos acima mencionados do projeto em causa, as quais submeto à elevada apreciação dos Senhores Membros do Congresso Nacional.

Nº 7, de 12 de janeiro de 2021.

Senhor Presidente do Senado Federal,

Comunico a Vossa Excelência que, nos termos do § 1º do art. 66 da Constituição, decidi vetar parcialmente, por contrariedade ao interesse público e inconstitucionalidade, o Projeto de Lei de Conversão nº 41, de 2020 (MP nº 996/20), que "Institui o Programa Casa Verde e Amarela; altera as Leis nºs 8.036, de 11 de maio de 1990, 8.100, de 5 de dezembro de 1990, 8.677, de 13 de julho de 1993, 11.124, de 16 de junho de 2005, 11.977, de 7 de julho de 2009, 12.024, de 27 de agosto de 2009, 13.465, de 11 de julho de 2017, e 6.766, de 19 de dezembro de 1979; e revoga a Lei nº 13.439, de 27 de abril de 2017".

Ouvido, o Ministério da Economia manifestou-se pelo veto ao seguinte dispositivo:

Art. 22

"Art. 22. O art. 2º-A da Lei nº 12.024, de 27 de agosto de 2009, passa a vigorar com a seguinte redação:

'Art. 2º-A. A partir de 1º de janeiro de 2020, a empresa construtora que tenha sido contratada ou tenha obras iniciadas para construir unidades habitacionais de valor de até R\$ 124.000,00 (cento e vinte e quatro mil reais) no âmbito do Programa Minha Casa, Minha Vida (PMCMV), de que trata a Lei nº 11.977, de 7 de julho de 2009, ou no âmbito do Programa Casa Verde e Amarela, de que trata a Lei de Conversão da Medida Provisória nº 996, de 25 de agosto de 2020, fica autorizada, em caráter opcional, a efetuar o pagamento unificado de tributos equivalente a 4% (quatro por cento) da receita mensal auferida pelo contrato de construção.

§ 7º Caso a empresa construa unidades habitacionais para vendê-las prontas, seja no âmbito do Programa Minha Casa, Minha Vida (PMCMV), de que trata a Lei nº 11.977, de 7 de julho de 2009, seja no âmbito do Programa Casa Verde e Amarela, de que trata a Lei de Conversão da Medida Provisória nº 996, de 25 de agosto de 2020, o pagamento unificado de tributos a que se refere o caput deste artigo será equivalente a 4% (quatro por cento) da receita mensal auferida pelo contrato de alienação, aplicado o disposto nos §§ 1º, 2º, 3º, 4º e 5º deste artigo.

§ 9º Para os fins do regime de pagamento unificado de tributos sobre a receita mensal auferida pelo contrato de construção de que trata este artigo, o Programa Casa Verde e Amarela, na forma de sua legislação federal específica, é sucessor do Programa Minha Casa, Minha Vida (PMCMV).'(NR)".

Razões do veto

"A propositura legislativa estende ao Programa Casa Verde e Amarela as regras do regime tributário aplicável às construtoras atualmente submetidas ao regramento do Programa Minha Casa, Minha Vida (PMCMV), que dispõem sobre o recolhimento unificado de tributos equivalente a 4% (quatro por cento) da receita mensal auferida por meio do contrato de construção.

Entretanto, apesar de meritória a intenção do legislador, a proposição encontra óbice jurídico por não apresentar a estimativa do respectivo impacto orçamentário e medidas compensatórias, em violação às regras do art. 113 do ADCT, do art. 14 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 (LRF), bem como do art. 116 da Lei nº 13.898, de 11 de novembro de 2019 (LDO 2020).

Ademais, a medida incorre na inobservância do art.137, da Lei nº 14.116, de 31 de dezembro de 2020 (LDO 2021), que estabelece que o prazo de vigência do benefício fiscal deve conter cláusula de, no máximo, 5 anos."

Essas, Senhor Presidente, as razões que me conduziram a vetar o dispositivo acima mencionado do projeto em causa, as quais submeto à elevada apreciação dos Senhores Membros do Congresso Nacional.

Nº 8, de 12 de janeiro de 2021. Encaminhamento ao Senado Federal, para apreciação, do nome do Senhor TOVAR DA SILVA NUNES, Ministro de Primeira Classe da Carreira de Diplomata do Ministério das Relações Exteriores, para exercer o cargo de Delegado Permanente do Brasil em Genebra.

CASA CIVIL

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

DESPACHOS

DEFIRO o credenciamento da AR G&D ESCRITÓRIO VIRTUAL E SERVIÇOS COMBINADOS. Processo nº 00100.002368/2020-36.

DEFIRO o credenciamento da AR CAMARA DE DIRIGENTES LOJISTAS DE MOSSORÓ. Processo nº 00100.002424/2020-32.

CARLOS ROBERTO FORTNER
Diretor-Presidente

DESPACHO

INDEFIRO o credenciamento da AR FORTECON CERTIFICADORA DIGITAL. Processo nº 00100.001189/2020-81.

CARLOS ROBERTO FORTNER
Diretor-Presidente

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 1, DE 11 DE JANEIRO DE 2021

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019, na Instrução Normativa MAPA nº 27, de 30 de agosto de 2010, na Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, e o que consta do Processo nº 21000.062185/2019-34, resolve:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica Específica para a Produção Integrada de Folhosas, Inflorescências e Condimentares, na forma do Anexo desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A Norma Técnica Específica de que trata o caput e os documentos relacionados serão disponibilizados no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/normas-tecnicas>.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de fevereiro de 2021.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS



ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FOLHOSAS, INFLORESCÊNCIAS E CONDIMENTARES

Esta Norma Técnica Específica, formulada por premissas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, refere-se à etapa Fazenda da Produção Integrada de Folhosas, Inflorescências e Condimentares (PIFIC), que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita, conforme fixada pelo Anexo da Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

1. GESTÃO DA PROPRIEDADE

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
1.1. Gestão Tático-Operacional	1.1.1. Considerar como etapa “Fazenda” da Produção Integrada de Folhosas, Inflorescências e Condimentares (PIFIC), todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares (FIC).	1.1.7. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia em que a propriedade se insere.	
	1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas.	1.1.8. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
	1.1.3. Demarcar os limites ou divisas da propriedade.	1.1.9. Manter registro atualizado de clientes.	
	1.1.4. Manter registro atualizado de fornecedores.		
	1.1.5. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida.		
	1.1.6. Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.		
1.2. Organização de produtores		1.2.1. Capacitar os produtores em atividades de organização associativa e gerenciamento em Produção Integrada	
1.3. Comercialização		1.3.1. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
1.4. Legislação	1.4.1. Possuir autorização para realização da atividade agrícola, emitida pelos órgãos competentes.		
1.5. Responsabilidade técnica	1.5.1. Ter profissional com atribuição e registro em Conselho de Classe na função de responsável técnico (RT).		
1.6. Ações Corretivas	1.6.1. Dispor de procedimentos documentados para: 1.6.1.1. Registrar problemas encontrados. 1.6.1.2. Investigar as causas dos problemas. 1.6.1.3. Implementar soluções efetivas. 1.6.1.4. Registrar medidas adotadas para prevenir a repetição de problemas.		

2. GESTÃO AMBIENTAL

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
2.1. Planejamento ambiental	2.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.		

3. CAPACITAÇÃO

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
3.1. Produção Integrada	3.1.1. Manter o Responsável Técnico (RT) da propriedade devidamente capacitado, por meio de curso conceitual sobre a Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e curso teórico-prático no processo produtivo de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares, conforme ementa, com carga horária mínima de 40 horas e periodicidade de cinco anos.	3.1.2. Capacitar os funcionários em conceitos de PI Brasil.	

4. SISTEMA DE REGISTRO

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
4.1. Rastreabilidades	4.1.1. Manter um sistema atualizado de documentação e registros de dados relacionados aos produtos e procedimentos utilizados nas etapas de produção, pós-colheita, que assegure a rastreabilidade dos processos executados na propriedade	4.1.2. Utilizar sistema informatizado de identificação dos processos e produtos, a fim de garantir a rastreabilidade	
4.2. Caderno de campo	4.2.1. Registrar dados sobre a propriedade, seu responsável técnico e suas instalações, áreas de produção e pós-colheita.		
	4.2.2. Manter registros atualizados, com lista patrimonial de todos os veículos, máquinas, equipamentos e implementos em uso na propriedade.		
	4.2.3. Registrar dados sobre os produtos e processos produtivos utilizados no cultivo de folhosas, inflorescências e condimentares na propriedade.		
	4.2.4. Registrar a ocorrência de pragas e doenças nas áreas de produção de folhosas, inflorescências e condimentares.		

	4.2.5. Manter registro, com dados de origem, de todos os materiais cultivados na propriedade.		
4.3. Caderno de pós-colheita	4.3.1. Registrar dados sobre os processos de pós-colheita de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares.		

5. INFRAESTRUTURA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
5.1. Instalações	5.1.1. Manter atualizados e visíveis o Plano de Prevenção de Riscos e Acidentes e os respectivos mapas de risco para cada setor.	5.1.7. Possuir local adequado na propriedade para o processo de carga e descarga de produtos.	
	5.1.2. Disponibilizar instalações sanitárias e refeitório aos funcionários.	5.1.8. Disponibilizar área de descanso aos trabalhadores.	
	5.1.3. Manter a propriedade organizada em todas as suas áreas e dependências.	5.1.9. Sinalizar os limites de velocidade para trânsito de veículos na propriedade.	
	5.1.4. Manter os locais de trabalho sempre limpos.	5.1.10. Construir as instalações com materiais e projetos voltados para facilitar a sua limpeza.	
	5.1.5. Manter as estradas, vias de acesso e carregadores bem conservados, facilitando o transporte e garantindo a qualidade dos processos e produtos da propriedade.		
	5.1.6. Sinalizar os acessos aos principais setores da propriedade		
5.2. Depósito de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins	5.2.1. Dispor de local adequado para o armazenamento de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins, evitando contaminação ambiental e dos empregados, seguindo as normas de segurança e instruções do fabricante ou importador, quando houver.		5.2.4. Utilizar o depósito de agrotóxicos para armazenamento de quaisquer outros materiais.
	5.2.2. Manter visíveis as placas de sinalização no acesso ao depósito de agrotóxicos.		
	5.2.3. Restringir o acesso ao depósito de agrotóxicos apenas aos funcionários devidamente capacitados.		
5.3. Galpão de beneficiamento/Casa de embalagem	5.3.1. Dispor de local adequado para a realização dos processos de pós-colheita, embalagem e armazenamento das folhosas, inflorescências e condimentares, considerando aspectos de limpeza, boa ventilação, temperatura e proteção contra o sol.		5.3.2. Utilizar a o galpão de beneficiamento como depósito de materiais distintos dos utilizados na pós-colheita e embalagem das folhosas, inflorescências e condimentares.
5.4. Veículos, máquinas, equipamentos e implementos	5.4.1. Realizar a regulagem e a manutenção periódica dos veículos, máquinas, equipamentos e implementos, mantendo-os em bom estado de conservação.		
	5.4.2. Dispor de local adequado para a guarda dos veículos, máquinas e equipamentos, quando fora de uso.		
	5.4.3. Armazenar Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) em local adequado e separados do depósito de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins.		
	5.4.4. Fornecer EPIs aos funcionários que executam funções que ofereçam riscos.		

6. AGROTÓXICOS, FERTILIZANTES E PRODUTOS AFINS

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
6.1. Produtos agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins	6.1.1. Manter inventário do estoque e registro sistemático da movimentação e uso de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins, viabilizando a rastreabilidade.	6.1.5. Utilizar os bioinsumos, como os agentes de controle biológico no manejo de pragas e os biofertilizantes na nutrição de plantas.	6.1.10. Utilizar fertilizantes minerais e orgânicos, com substâncias tóxicas que possam provocar riscos de contaminação do solo e dos lençóis de água subterrâneos.
		6.1.6. Usar agrotóxicos, com base nos níveis de controle e dando preferência para os produtos com classificação pouco tóxicos ao homem e evitar o uso dos altamente tóxicos.	
	6.1.2. Utilizar exclusivamente agrotóxicos e produtos afins conforme a grade de agrotóxicos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para cada cultura, e mediante receituário agrônomo.	6.1.7. Priorizar o uso de produtos pouco perigosos ao meio ambiente e evitar o uso dos muito perigosos.	6.1.11. Utilizar esterco não curtido, material orgânico contaminado ou não compostado e lodo de efluentes não tratados.
	6.1.3. Utilizar herbicidas somente como complemento aos métodos culturais de controle e mediante receituário agrônomo.	6.1.8. Usar fertilizantes/condicionadores de solo fontes de matéria orgânica (esterco animal curtido, restos vegetais, composto e vermicomposto).	6.1.12. Utilizar produtos com data de validade vencida
	6.1.4. Registrar a entrada de insumos utilizados no preparo de fertilizantes próprios.	6.1.9. Evitar, principalmente na fase inicial de cultivo, a aplicação de agrotóxicos que causem danos aos inimigos naturais e desequilíbrios do agroecossistema, tais como os piretroides.	6.1.13. Utilizar produtos sem registro no Mapa para cada cultura.
6.2. Manipulação	6.2.1. Manipular e preparar agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins com uso de equipamentos adequados e em locais específicos, construídos para esta finalidade.		6.2.7. Permitir a manipulação e preparo de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins por funcionários não capacitados para esta função.
	6.2.2. Restringir acesso ao local de manipulação dos agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins somente aos funcionários		6.2.8. Manipular e preparar agrotóxicos e fertilizantes de maneira diversa do

	responsáveis, devidamente capacitados para o preparo destes produtos.		estabelecido na bula e/ou receituário agrônômico.
	6.2.3. Manter lista atualizada dos funcionários devidamente capacitados e responsáveis pelo preparo e manipulação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins na propriedade.		
	6.2.4. Obedecer às recomendações técnicas de manipulação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins, de acordo com os receituários agrônômicos.		6.2.9. Descartar eventuais excedentes de produtos em local inadequado.
	6.2.5. Calcular e preparar os agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins para aplicação imediata, evitando gerar excedentes.		
	6.2.6. Utilizar EPIs durante o preparo e a manipulação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins.		
6.3. Transporte e aplicação	6.3.1. Manter lista atualizada dos funcionários responsáveis pelo transporte e aplicação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins na propriedade.	6.3.14. Observar o pH da calda antes da pulverização, visando o aumento da eficiência da aplicação dos agrotóxicos e fertilizantes.	6.3.21. Aplicar agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins sem comprovação de necessidade.
	6.3.2. Obedecer às recomendações técnicas para aplicação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins, considerando os registros de pragas e doenças e as necessidades de tratos culturais e manejo.	6.3.15. Conferir regularmente o tipo e a qualidade dos bicos dos pulverizadores	6.3.22. Aplicar agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins sem treinamento e equipamentos adequados.
	6.3.3. Registrar em cadernos de campo o tipo, momento e a dose de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins.	6.3.16. Adotar práticas culturais que evitem a perda de agrotóxicos e fertilizantes por lixiviação, volatilização e erosão.	6.3.23. Utilizar ureia em plantios sem solo (cultivo em substrato e hidroponia).
	6.3.4. Realizar os cálculos para adubação de solo, foliar e calagem, com base nos resultados das análises de solo e/ou foliar.	6.3.17. Evitar a aplicação de agrotóxicos e fertilizantes durante condições climáticas adversas.	
	6.3.5. Aplicar agrotóxicos e produtos afins com base na eficiência e seletividade destes produtos, manejo da resistência, persistência, toxicidade, resíduos e impactos ao ambiente.	6.3.18. Reutilizar a solução de fertirrigação ou hidropônica, desde que seja seguro do ponto de vista fitossanitário.	
	6.3.6. Utilizar dosador ou gabarito para garantir a uniformidade de volumes e a quantidade de agrotóxicos e fertilizantes, segundo as especificidades estabelecidas para cada cultura.	6.3.19. Evitar a utilização de cloreto de potássio em hidroponia.	
	6.3.7. Usar fertilizantes conforme as recomendações técnicas.	6.3.20. Realizar monitoramento periódico da condutividade elétrica da solução do solo.	
	6.3.8. Realizar o manejo da fertirrigação, conforme as recomendações técnicas.		
	6.3.9. Após as aplicações de agrotóxicos nos cultivos, respeitar os prazos de reentrada na cultura, conforme indicados na bula dos agrotóxicos.		
	6.3.10. Respeitar o período de carência dos agrotóxicos.		
	6.3.11. Seguir as orientações do Responsável Técnico, no caso de produtos que não apresentam prazo de reentrada na bula.		
	6.3.12. Sinalizar as áreas pulverizadas com agrotóxicos.		
	6.3.13. Utilizar EPI em todas as ações de aplicação e manuseio de agrotóxicos e fertilizantes e afins.		
6.4. Descarte	6.4.1. Realizar a triplice lavagem das embalagens vazias de agrotóxicos em local adequado e encaminhá-las aos postos de coleta, com obtenção do comprovante de entrega.	6.4.6. Dispor de uma unidade de tratamento de água residual.	6.4.7. Reutilizar embalagens de agrotóxicos.
	6.4.2. Realizar a triplice lavagem das embalagens vazias de fertilizantes e produtos destinados à pós-colheita em local adequado e, quando necessário, encaminhá-las aos postos de coleta, com obtenção do comprovante de entrega.		6.4.8. Depositar resíduos de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins em locais não permitidos.
	6.4.3. Realizar, em local adequado e quando necessário, a lavagem dos equipamentos utilizados na aplicação de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins.		
	6.4.4. Descartar de maneira adequada a solução de fertirrigação, evitando contaminação.		
	6.4.5. Realizar o descarte adequado da solução residual oriunda de produtos utilizados nos tratamentos de pós-colheita.		

7. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA

ÁREAS TEMÁTICAS		REQUISITOS	
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
7.1. Áreas de produção	7.1.1. Identificar cada talhão da área de produção de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares, na propriedade. O talhão é definido pela utilização de uma mesma cultivar, com mesma idade e recebendo os mesmos tratos culturais.	7.1.3. Utilizar sistemas de cultivo adaptados à região, que viabilizem maior produtividade e menor impacto ambiental.	7.1.4. Cultivar em solos contaminados com produtos nocivos à saúde humana/animal.
	7.1.2. Registrar todo o histórico das áreas de produção, indicando a espécie ou cultivar, data de plantio e tratos culturais.		
7.2. Material propagativo	7.2.1. Utilizar material propagativo, sementes e/ou mudas, adquiridos de produtor ou comerciante inscrito no Registro Nacional de Sementes e Mudanças, guardando a respectiva documentação original de aquisição.	7.2.2. Utilizar espécies ou cultivares adaptadas à região, com maior resistência às pragas e doenças.	7.2.3. Transitar material propagativo sem a competente autorização, conforme legislação vigente.
			7.2.4. Utilizar mudas de propagação vegetativa (mudas de brotos) provenientes de áreas de produção comercial.

8. MANEJO DA CULTURA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS
-----------------	------------

	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
8.1. Preparo da área de plantio	8.1.1. Realizar os procedimentos de preparo do solo, semeadura, plantio, condução e limpeza das plantas, conforme as recomendações técnicas de cada cultura.	8.1.5. Cobrir os canteiros com plástico ou cobertura morta vegetal.	8.1.6. Utilizar como cobertura morta restos culturais infectados.
	8.1.2. Proceder à limpeza das ferramentas após o manejo da área e da cultura.		8.1.7. Incorporar restos de culturas contaminados com patógenos de solo.
	8.1.3. Destruir ou incorporar os restos culturais, evitando riscos fitossanitários.		
	8.1.4. Realizar a rotação de culturas com outras que não compartilhem as mesmas pragas e doenças, para auxiliar no controle fitossanitário.		
8.2. Manejo e conservação do solo	8.2.1. Preparar os canteiros ou o plantio direto no solo em nível.	8.2.2. Realizar a análise de resistência à penetração e, se necessário, promover a subsolagem.	
		8.2.3. Utilizar espécies de adubos verdes, para melhoria da microbiota do solo	
8.3. Manejo da adubação	8.3.1. Realizar análise do solo nas áreas de produção pelo menos duas vezes ao ano.	8.3.7. Realizar análise química de tecido vegetal.	8.3.12. Utilizar material orgânico de qualquer natureza sem a devida compostagem.
	8.3.2. Adubar com base na análise química do solo e de acordo com a necessidade da cultura.	8.3.8. Promover a melhoria das características biológicas do solo, utilizando composto orgânico, esterco animal devidamente compostado.	
	8.3.3. Corrigir, quando necessário, o pH do solo antes do plantio.	8.3.9. Utilizar restos culturais, como cobertura morta ou incorporá-los ao solo após compostagem.	
	8.3.4. Utilizar técnicas conservacionistas adequadas para o correto manejo do solo.	8.3.10. Ao utilizar fontes orgânicas de adubo, considerar o nitrogênio já contido nos cálculos da adubação mineral	
	8.3.5. Utilizar corretivos e fertilizantes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que atendam às necessidades de cada talhão, conforme recomendação.	8.3.11. Corrigir, quando necessário, a salinidade do solo.	
	8.3.6. Aplicar corretivos e parcelar o nitrogênio e o potássio, ou a adubação, registrando nos cadernos de campo a data e a quantidade utilizada por talhões aplicados em cada vez.		
8.4. Manejo da Irrigação	8.4.1. Planejar a utilização de água, elaborando projeto de irrigação e drenagem que considere as condições edafoclimáticas, o volume e a qualidade da água existente para irrigar e considerando a demandada pelas áreas de produção, autorizada para uso.	8.4.7. Monitorar o nível de água dos poços e em áreas irrigadas com água subterrânea.	8.4.13. Utilizar agrotóxicos via água de irrigação.
	8.4.2. Adotar práticas para redução do consumo de água, utilizando métodos de irrigação adequados à cultura e a época do ano.	8.4.8. Manejar a irrigação a partir de dados climáticos e/ou sensoriais de solo e considerando os estádios de desenvolvimento da cultura.	8.4.14. Irrigar com sistema de irrigação inadequados /canhão hidráulico.
	8.4.3. Monitorar a eficiência do sistema de irrigação, considerando a uniformidade de aplicação, inspeção e controle de vazamentos.	8.4.9. Em campo aberto: irrigar por gotejamento, quando possível.	8.4.15. Irrigar sem qualquer indicador quantitativo do estado da água no solo e ou na planta.
	8.4.4. Instalar manômetro na saída da motobomba, e aferir periodicamente a pressão de serviço em cada entrada de setor de irrigação.		
	8.4.5. Eliminar vazamentos e adequar o sistema e a irrigação às reais necessidades da cultura.	8.4.10. Realizar a manutenção preventiva do sistema.	
	8.4.6. Registrar, em caderno de campo ou dispositivo similar, as datas e os tempos de irrigação.	8.4.11. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água anualmente	
		8.4.12. Estabelecer quando e quanto irrigar, com base em indicador quantitativo do estado da água no solo. Método mínimo requerido: tato-aparência ou sensor Irrigas®.	
8.5. Fertirrigação	8.5.1. Fertirrigar com base na análise química do solo/água e recomendação de demanda nutricional da cultura.	8.5.2. Em cultivo protegido, monitorar a aplicação e controlar o nível de salinidade do solo nas estufas.	8.5.5. Em cultivo protegido, fertirrigar com fertilizantes que ofereçam riscos de salinização do solo.
		8.5.3. Instalar extratores de solução do solo para o correto manejo da a condutividade elétrica do solo.	8.5.6. Utilizar fertilizantes que não sejam recomendados para uso na prática de fertirrigação.
		8.5.4. Calibrar os medidores de pH e condutividade elétrica diariamente.	8.5.7. Aplicar agrotóxicos via água de fertirrigação.
8.6. Qualidade de água	8.6.1. Monitorar a qualidade química e microbiológica da água utilizada na irrigação, pulverização e nos procedimentos de pós-colheita.	8.6.2. Monitorar a condutividade elétrica da solução aplicada pelo sistema de irrigação.	8.6.3. Usar água de qualidade inferior aos padrões estabelecidos pelo CONAMA e por legislação estadual/municipal.

9. CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
9.1. Diagnóstico, monitoramento e controle de pragas	9.1.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP), conforme recomendações técnicas.	9.1.3. Implantar a infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle fitossanitário preventivo de doenças (estações de aviso).	9.1.5. Realizar o controle químico de pragas e doenças por calendário de aplicação,

	9.1.2. Monitorar a ocorrência de pragas e doenças na propriedade, com base nas cartilhas de pragas e doenças de cada hortaliça folhosa.	9.1.4. Realizar análise de solo e de material vegetal para avaliar a presença de nematoides e outros agentes fitopatogênicos existentes na área.	sem base nos dados obtidos no monitoramento.
9.2. Controle químico	9.2.1. Aplicar agrotóxicos registrados no Mapa, conforme a grade de agrotóxicos de cada cultura e com base nos níveis de controle apresentados nas cartilhas de pragas e doenças das hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares.	9.2.3. Utilizar agrotóxicos seletivos, a fim de favorecer a manutenção do equilíbrio do agroecossistema.	9.2.7. Usar agrotóxicos sem registro no Mapa para cada cultura e acima da dose preconizada.
	9.2.2. Fazer rotação de princípios ativos e de modos de ação de agrotóxicos para evitar a resistência de pragas e fitopatógenos.	9.2.4. Evitar uso de piretroides, principalmente nas fases iniciais de cultivo. 9.2.5. Realizar o controle das pragas nas reboleiras, quando possível. 9.2.6. Usar preferencialmente produtos de baixa toxicidade, visando a saúde dos trabalhadores.	
		9.3.1. Utilizar insumos biológicos e métodos naturais, físicos ou culturais para auxiliar no controle de pragas, doenças e plantas invasoras.	
9.3. Controle biológico e alternativo			

10. HIDROPONIA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
10.1. Instalações e implantação do cultivo hidropônico	10.1.1. Cobrir o piso de ambientes onde se conduz a hidroponia com lona, filme plástico, ráfia, concreto, entre outras.	10.1.8. Utilizar estruturas com pelo menos 4 m de pé direito.	10.1.10. Expor solução nutritiva à iluminação direta
	10.1.2. Utilizar estruturas de ambiente protegido cobertas e protegidas lateralmente.	10.1.9. Utilizar quebra-ventos em regiões com ventos moderados a fortes	10.1.11. Utilizar mudas formadas em solo.
	10.1.3. Construir estruturas de ambiente protegido em local ventilado e sem sombreamento.		
	10.1.4. Utilizar filmes plásticos para a cobertura do ambiente protegido que permitam iluminação adequada para as plantas		
	10.1.5. Cobrir o local de armazenamento das soluções nutritivas		
	10.1.6. Limpar e esterilizar o local de armazenamento da solução nutritiva a cada ciclo de cultivo		
	10.1.7. Utilizar material propagativo, sementes e/ou mudas, adquiridos de produtor ou comerciante inscrito no Registro Nacional de Sementes e Mudas, guardando a respectiva documentação original de aquisição.		
10.2. Solução nutritiva e irrigação	10.2.1. Utilizar água de qualidades química e biológica adequadas para o preparo da solução nutritiva.	10.2.7. Registrar, em caderno de campo os dados de sensores e, se determinados, valores de ETC.	10.2.16. Utilizar solução nutritiva com valores de CE e pH inadequados ao cultivo de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares.
	10.2.2. Adotar medidores de condutividade elétrica e de pH da solução.	10.2.8. Evitar a utilização de cloreto de potássio.	10.2.17. Utilizar fontes de nutrientes contendo metais pesados ou outros elementos tóxicos que não sejam nutrientes essenciais para as plantas.
	10.2.3. Monitorar semanalmente a condutividade elétrica (CE) e o pH da solução nutritiva.	10.2.9. Evitar a utilização exclusiva de nitratos como fonte de N.	10.2.18. Utilizar ureia como fonte de nitrogênio.
	10.2.4. Manter o pH da solução nutritiva entre 5,5 e 6,0.	10.2.10. Adequar a condutividade elétrica da solução nutritiva ao estágio de desenvolvimento da cultura.	10.2.19. Irrigar sem qualquer indicador quantitativo do estado da água no substrato e ou na planta.
	10.2.5. Usar solução nutritiva contendo todos os macronutrientes (N, P, K, Ca, Mg, S) e os micronutrientes Fe, Cu, Zn, Mn, B e Mo.	10.2.11. Aumentar a concentração de cálcio na solução nutritiva em períodos frios ou de alta nebulosidade.	10.2.20. Utilizar agrotóxicos via solução nutritiva.
	10.2.6. Registrar, em caderno de campo ou dispositivo similar, as datas e os tempos de irrigação.	10.2.12. Manter a temperatura da solução nutritiva entre 22° e 27°C.	
		10.2.13. Utilizar os coeficientes de cada cultura, de acordo com os estádios de desenvolvimento da cultura para o ambiente de cultivo.	
10.3. Substrato	10.3.1. Utilizar substrato livre de pragas, doenças e plantas daninhas.	10.3.6. Utilizar substrato com elevada capacidade de retenção de água, boa capacidade de aeração e com estabilidade da estrutura ao longo do tempo.	10.3.8. Utilizar solo não esterilizado na composição do substrato
	10.3.2. Utilizar substratos quimicamente inertes e estéreis.	10.3.7. Utilizar recipientes de cor clara no cultivo em substrato.	10.3.9. Contato direto de contentores de substrato com o solo subjacente.
	10.3.3. Esterilizar substratos antes de reutilizá-los.		
	10.3.4. Armazenar o substrato em local adequado, coberto e protegido.		
	10.3.5. Registrar a entrada de substratos comerciais e de insumos utilizados no preparo de substratos próprios, os quais devem seguir protocolos estabelecidos na propriedade ou recomendação técnica.		

10.4. Controle de pragas e doenças	10.4.1. Esterilizar com produtos adequados toda a estrutura de plantio (contentores tipo calhas, vasos, entre outros) antes do transplântio das mudas.	10.4.3. Cobrir as laterais das estruturas de ambiente protegido com telas antinsetos.	10.4.4. Manter a cobertura do ambiente protegido com filme plástico sujo ou furado e com as telas ou plásticos laterais furados ou rasgados.
	10.4.2. Manter pedilúvio na entrada da estrutura de ambiente protegido, contendo cal hidratada ou solução de hipoclorito de sódio ou amônia quaternária. A cal hidratada deve ser mantida seca e renovada uma vez por semana. As demais soluções devem ser renovadas diariamente.		10.4.5. Utilizar agrotóxicos via água de irrigação na solução nutritiva.

11. COLHEITA E TRANSPORTE

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		PROIBIDO
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	
11.1. Colheita	11.1.1. Cumprir os prazos de carência estabelecidos no receituário agrônomo (grade de agrotóxicos) após a aplicação de agrotóxicos para realização da colheita das folhosas, inflorescências e condimentares.	11.1.6. Colher no ponto de maturação indicado para cada espécie ou cultivar.	11.1.10. Utilizar equipamentos, ferramentas e contentores utilizados na colheita de folhosas, inflorescências e condimentares, para operações com alimentos de origem animal.
	11.1.2. Impedir a mistura de folhosas, inflorescências e condimentares colhidas das áreas de Produção Integrada com as de outros sistemas de produção.	11.1.7. Não empilhar contentores de colheita, cuja base tenha estado em contato direto com solo.	
	11.1.3. Colher as hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares, de forma cuidadosa, reduzindo a possibilidade de ocorrência de danos mecânicos e evitando o contato das partes cortadas com o solo.	11.1.8. Remover folhas velhas e danificadas na lavoura, antes do transporte para o Galpão de Beneficiamento.	
	11.1.4. Limpar e sanitizar periodicamente os equipamentos, ferramentas e contentores utilizados na colheita.	11.1.9. Colher preferencialmente nas horas mais frescas do dia.	
	11.1.5. Armazenar equipamentos, ferramentas e contentores utilizados na colheita, quando esses não estiverem em uso, em ambiente coberto, sem acesso de animais domésticos ou silvestres.		
11.2. Transporte	11.2.1. Durante o transporte na propriedade, impedir a mistura das folhosas, inflorescências e condimentares colhidas das áreas de Produção Integrada com as de outros sistemas de produção.		
	11.2.2. Transportar os produtos colhidos na propriedade no menor intervalo de tempo possível, com vistas à preservação de sua qualidade.		
	11.2.3. Higienizar periodicamente os veículos usados no transporte de hortaliças.		
	11.2.4. Durante o transporte, manter as hortaliças colhidas protegidas da insolação direta		
11.3. Ações para reduzir a desidratação	11.3.1. Manter as hortaliças colhidas ao abrigo da insolação direta	11.3.2. Aspergir ou imergir as folhas com água que tenha qualidade microbiológica adequada	11.3.3. Utilizar água que não tenha qualidade microbiológica adequada, para aspergir ou imergir as hortaliças colhidas.

12. PÓS-COLHEITA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
12.1. Recepção e tratamento	12.1.1. Impedir a mistura de folhosas, inflorescências e condimentares colhidas das áreas de Produção Integrada com as de outros sistemas de produção durante a recepção dos produtos no galpão de beneficiamento.		
	12.1.2. Impedir a mistura de folhosas, inflorescências e condimentares colhidas das áreas de Produção Integrada com as de outros sistemas de produção, durante os tratamentos de pós-colheita.		
	12.1.3. Realizar o tratamento pós-colheita em áreas destinadas exclusivamente para esta atividade.		
12.2. Lavagem	12.2.1. Quando necessária, a lavagem deve ser feita com água com qualidade microbiológica recomendada.	12.2.3. Evitar a lavagem das hortaliças, caso não se encontrem sujas após a colheita.	12.2.4. Utilizar produtos químicos, detergentes e sanitizantes, cujo uso não seja autorizado para alimentos.
	12.2.2. Higienizar periodicamente as instalações e equipamentos utilizados no beneficiamento das hortaliças		
12.3. Classificação e embalagem	12.3.1. Realizar a classificação dos produtos finais, conforme padrões descritos em ficha técnica ou tabela conforme os padrões estabelecidos pelo Mapa.		12.3.7. Exceder a capacidade da embalagem com produtos, causando danos físicos ou mecânicos.
	12.3.2. Utilizar embalagens adequadas, limpas e que atendam a legislação quanto ao material de fabricação, dimensões, integridade e uso (descartável ou reutilizável).		
	12.3.3. Manter a rastreabilidade dos produtos embalados.		
	12.3.4. Rotular o produto final, atendendo ao manual de uso do selo da PI-Brasil.		
	12.3.5. Permitir ao consumidor, identificar informações de contato para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários.		
	12.3.6. Hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares hidropônicas devem ser embaladas para comercialização mantendo-se as raízes		

12.4. Armazenamento	12.4.1. Impedir a mistura de folhosas, inflorescências e condimentares colhidas das áreas de Produção Integrada com as de outros sistemas de produção durante o armazenamento. 12.4.2. Obedecer às recomendações técnicas de armazenamento específicas para cada espécie de folhosa, inflorescência e condimentar.	12.4.3. Refrigerar as hortaliças após beneficiamento sob a temperatura e umidade relativa do ar recomendadas para cada espécie	
12.5. Análises de resíduos químicos	12.5.1. Permitir amostragem anual para fins de verificação de níveis de resíduos e contaminantes, conforme o Manual de Coleta de Amostras para Avaliação do Resíduo de Agrotóxicos em Vegetais do Mapa, devendo o Limite Máximo de Resíduos atender ao estabelecido pelo mercado consumidor a que se destina o produto.		12.5.2. Comercializar as hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares com resíduos de produtos não registrados na grade de agrotóxicos do Mapa e com níveis de resíduos acima do permitido na legislação vigente.
12.6. Análise de contaminação microbiológica e parasitológica	12.6.1. Permitir a coleta de amostras para realização de análises para verificar a contaminação microbiológica e parasitológica das folhosas, inflorescências e condimentares, conforme protocolos de coleta.		12.6.2. Comercializar hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares contaminadas com parasitos e outros microrganismos patogênicos.

13. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
13.1. Legislação trabalhista	13.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.		

14. CERTIFICAÇÃO

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
14.1 Auditorias	14.1.1. Solicitar a adesão e a auditoria externa inicial após, pelo menos, um ciclo completo de cultivo com aplicação das normas da Produção Integrada de Folhosas, inflorescências e condimentares, devendo o Organismo de Certificação de Produto (OCP) dispor de membro na equipe auditora, devidamente capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil, com carga horária mínima de oito horas e periodicidade de cinco anos, e curso teórico-prático no processo produtivo de hortaliças folhosas, inflorescências e condimentares, com carga horária mínima de 20 horas e periodicidade de três anos, ambos conforme ementa.	14.1.4. Realizar auditoria interna na propriedade, contemplando as distintas etapas do processo de certificação, ou seja, produção, colheita, pós-colheita.	
	14.1.2. Realizar anualmente uma auditoria externa de manutenção na propriedade.	14.1.5. Utilizar os dados obtidos nas auditorias internas para detectar as não conformidades e efetuar as ações corretivas, quando necessárias.	
	14.1.3. Permitir a auditoria externa na propriedade em qualquer época.		
14.2. Certificação em grupo	14.2.1. Auditar as propriedades, em caso de certificação em grupo, seguindo os critérios abaixo:		
	Nº de campos de produção por grupo	% mínima de campos a serem auditados	
	2-5	100%	
	6-20	80%	
	21- 50	60%	
	Acima de 50	30%	
	14.2.2. Selecionar ao acaso as propriedades a serem auditadas, de modo a permitir que todas sejam inspecionadas no prazo máximo de cinco anos.		

15. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO
15.1. Tratamento de reclamações	15.1.1. Dispor de uma política e meios de recebimento e tratamento de reclamações de clientes que contemple:		
	15.1.1.1. A análise crítica dos resultados, bem como a tomada das providências corretivas.		
	15.1.1.2. A definição de responsabilidades quanto ao tratamento das reclamações.		
	15.1.1.3. O compromisso de resposta no prazo de quinze dias corridos.		

SECRETARIA DE AQUICULTURA E PESCA

PORTARIA SAP/MAPA Nº 2, DE 11 DE JANEIRO DE 2021

Suspender Licença de Pescador Profissional inscrito no Registro Geral da Atividade Pesqueira, com base no Art. 16, inciso III, da Instrução Normativa do Ministério da Pesca e Aquicultura nº 6 de 29 de junho de 2012.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Portaria nº 812, de 25 de janeiro de 2019, o Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, e de acordo com o disposto na Instrução Normativa MPA nº 6, de 29 de junho de 2012, nos autos do processo judicial nº 0005730-79. 2019.4.01.4100, movido por Jorgimar Santos Oliveira, conforme PARECER DE FORÇA EXECUTÓRIA nº 00004/2020/NUESP/PRU1R/PGU/AGU e CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 00727.002115/2019-61, resolve:

Art. 1º Determinar, com fundamento no inciso III do Artigo 16 da Instrução Normativa MPA nº 6 de 29 de junho de 2012, a suspensão da Licença de Pescador Profissional Artesanal:

Nº	NOME	CPF	UF	RGP	MOTIVO DA SUSPENSÃO
1	JORGIMAR SANTOS OLIVEIRA	701.273.422-14	RO	RO-P1361671-8	INCISO III, ART. 16,IN MPA

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

JORGE SEIF JÚNIOR

PORTARIA SAP/MAPA Nº 6, DE 11 DE JANEIRO DE 2021

Cancelar Licenças de Pescadores Profissionais inscritos no Registro Geral da Atividade Pesqueira com base no artigo 17, da Instrução Normativa MPA nº 6, de 29 de junho de 2012.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições, tendo em vista a Portaria nº 812, de 25 de janeiro de 2019, o Decreto nº 10.253 de 20 de fevereiro de 2020, de acordo com o disposto na Instrução Normativa MPA nº 6, de 29 de junho de 2012, e CONSIDERANDO o constante dos autos do processo nº 21000.081828/2020-82, resolve:

Art. 1º Determinar, com fundamento no inciso I do artigo 17 da Instrução Normativa MPA nº 6, de 29 de junho de 2012, o cancelamento das inscrições no Registro Geral da Atividade Pesqueira das licenças dos pescadores profissionais, efetivadas nos Estados do Amazonas e Minas Gerais, totalizando assim 4 (quatro) solicitações, conforme relação nominal a seguir:

Nº	NOME	CPF	UF	PROCESSO	RGP	MOTIVO DE CANCELAMENTO
1	ALCIVANIA NEVES FREITAS	858.848.552-49	AM	21010.002333/2020-86	AM-P0338594-8	INCISO I, ART. 17,IN MPA
2	MANOEL DE NAZARE PENA DA SILVA	660.938.722-20	AM	21010.002822/2020-38	AM-P0571118-4	INCISO I, ART. 17,IN MPA
3	RONALDO BERNARDO ISMAEL	364.696.296-87	MG	21028.013161/2020-87	MG-P0034834-7	INCISO I, ART. 17,IN MPA
4	SELMA HELENA GOMES	057.724.386-11	MG	21028.013161/2020-87	MG-P0832139-8	INCISO I, ART. 17,IN MPA

Art. 2º Esta Portaria com o respectivo motivo de cancelamento, deverá ser afixada na sede das Superintendências Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento dos Estados acima citados.

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

JORGE SEIF JÚNIOR

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE SANIDADE VEGETAL E INSUMOS AGRÍCOLAS
COORDENAÇÃO DO SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÕES DE 12 DE JANEIRO DE 2021


O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares, em cumprimento ao art. 46, da Lei nº 9.456, de 25 de abril de 1997, resolve:

Nº 1 - Tornar NULA a Decisão nº 117, de 18/11/2020, publicada em 19/11/2020, seção 1, página 5;

Nº 2 - Tornar público o INDEFERIMENTO do pedido de proteção da cultivar de batata (*Solanum tuberosum* L.), denominada FL2312, protocolo nº 21806.000007/2019-44, em 08/01/2019, apresentado pela empresa Frito-Lay North America, Inc., conforme as razões dos pareceres nº 345/2020 e 001/2021, e com base no disposto no §º 3, do art.18; caput, do art. 4º; e inciso V, do art. 3º, todos da Lei nº 9.456, de 1997. Em cumprimento ao § 7º do art. 18 da Lei nº 9.456, de 1997, fica aberto o prazo de 60 (sessenta) dias para recurso, contados da publicação desta Decisão.

RICARDO ZANATTA MACHADO
Coordenador

O jornalismo brasileiro nasceu com a Gazeta do Rio de Janeiro, jornal impresso nos prelos da Imprensa Régia, hoje Imprensa Nacional.



IMPRENSA NACIONAL

Conexão com a informação oficial

