



# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

## República Federativa do Brasil - Imprensa Nacional

Em circulação desde 1º de outubro de 1862

Ano CXLVII Nº 55

Brasília - DF, terça-feira, 23 de março de 2010

ISSN 1677-7042



### Sumário

	PÁGINA
Presidência da República.....	1
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento .....	1
Ministério da Ciência e Tecnologia.....	11
Ministério da Cultura.....	13
Ministério da Defesa.....	21
Ministério da Educação .....	21
Ministério da Fazenda.....	24
Ministério da Integração Nacional .....	31
Ministério da Justiça.....	31
Ministério da Pesca e Aquicultura.....	36
Ministério da Previdência Social.....	37
Ministério da Saúde .....	37
Ministério das Cidades.....	40
Ministério das Comunicações.....	41
Ministério de Minas e Energia.....	43
Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.....	49
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior ...	50
Ministério do Esporte.....	51
Ministério do Meio Ambiente.....	51
Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.....	51
Ministério do Trabalho e Emprego.....	54
Ministério dos Transportes .....	61
Ministério Público da União .....	64
Poder Judiciário.....	64
Entidades de Fiscalização do Exercício das Profissões Liberais ...	64

### Presidência da República

#### DESPACHOS DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA

##### MENSAGEM

Nº 127, de 22 de março de 2010. Solicita ao Congresso Nacional que seja atribuído o regime de urgência ao Projeto de Lei 16, de 2010 (nº 5.938/09 na Câmara dos Deputados), enviado à Câmara dos Deputados com a Mensagem nº 713, de 2009.

#### CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO SECRETARIA EXECUTIVA DIRETORIA DE GESTÃO INTERNA

PORTARIA Nº 564, DE 22 DE MARÇO DE 2010

O DIRETOR DE GESTÃO INTERNA DA CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO, no uso de suas atribuições regimentais previstas no Decreto nº 5.683, de 24/01/2006, e na Portaria nº 570, de 11/05/2007; e considerando as disposições da Lei nº 4.320,

TABELA DE PREÇOS DE JORNAIS AVULSOS		
Páginas	Distrito Federal	Demais Estados
de 02 a 28	R\$ 0,30	R\$ 1,80
de 32 a 76	R\$ 0,50	R\$ 2,00
de 80 a 156	R\$ 1,10	R\$ 2,60
de 160 a 250	R\$ 1,50	R\$ 3,00
de 254 a 500	R\$ 3,00	R\$ 4,50
- Acima de 500 páginas = preço de tabela mais excedente de páginas multiplicado por R\$ 0,0107		

de 17/03/1964, do Decreto-Lei nº 200, de 25/02/1967, da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000, da Lei 10.180, de 06/02/2001, da Lei 12.017, de 13/0/2009, da Lei 12.214, de 26/01/2010, do Decreto nº 93.872, de 23/12/1986 e do Decreto nº 6.170, de 25/07/2007 e alterações posteriores, da Portaria Interministerial nº 127 e 165/2008, do Decreto nº 7.094, de 03/02/2010, no que couber, resolve:

Art. 1º - Descentralizar por destaque ao Ministério das Relações Exteriores, na Unidade Gestora nº 2400013/00001 - Divisão de Serviços Gerais - MRE, crédito orçamentário no valor total de R\$ 11.262,00, constantes da programação do Órgão 20125 - Controladoria-Geral da União, UG 170940, alocados na funcional programática 04.128.1173.2B13.0001 - Ações de Prevenção à Corrupção e Transparência Governamental, com o escopo de atender despesas com a XVI Reunião Plenária do Comitê de Peritos do Mecanismo de Acompanhamento da Implementação da Convenção Interamericana contra a Corrupção - Mesicic, que ocorrerá em Washington - EUA, entre os dias 22 e 27 de março do corrente.

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

CLÁUDIO TORQUATO DA SILVA

### Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

#### GABINETE DO MINISTRO

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 22 DE MARÇO DE 2010

O MINISTRO 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 no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Instrução Normativa nº 10, de 31 de julho de 2003, na Instrução Normativa nº 65, de 9 de setembro de 2003, na Instrução Normativa nº 71, de 29 de dezembro de 2008, na Instrução Normativa nº 42, de 31 de dezembro de 2008, na Instrução Normativa SDA nº 66, de 11 de setembro de 2003, na Resolução CONCEX nº 160, de 28 de junho de 1988, e o que consta do Processo nº 21000.001001/2004-83, resolve:

Art. 1ª Estabelecer no âmbito do Plano Nacional de Segurança e Qualidade dos Produtos de Origem Vegetal (PNSQV) e do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), os critérios e procedimentos para o controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil e seus subprodutos, destinados ao consumo humano no mercado interno, na importação e na exportação, ao longo da cadeia produtiva, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa.

Art. 2ª Os casos omissos e as dúvidas oriundas da aplicação desta Instrução Normativa serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3ª Esta Instrução Normativa entra em vigor 60 (sessenta) dias após a data de sua publicação.

Art. 4ª Ficam revogadas a Instrução Normativa nº 13, de 27 de maio de 2004, a Instrução Normativa nº 9, de 16 de janeiro de 2002, no que se refere à castanha-do-brasil, a Norma Interna nº 1, de 24 de fevereiro de 2003, no que se refere à castanha-do-brasil e seus subprodutos, e a Norma Interna nº 2, de 30 de maio de 2003.

REINHOLD STEPHANES

#### ANEXO I

#### CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA O CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DA CASTANHA-DO-BRASIL E SEUS SUBPRODUTOS

##### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1ª A presente Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer os critérios e procedimentos para o controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil e seus subprodutos, destinados ao consumo humano no mercado interno, na importação e na exportação, ao longo da cadeia produtiva.

Art. 2ª Para os fins desta Instrução Normativa, considera-se:

I - acondicionamento: processo que consiste na embalagem do produto com material adequado a fim de garantir sua qualidade;

II - aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> e G<sub>2</sub>: micotoxinas produzidas por fungos do gênero *Aspergillus*: (*Aspergillus flavus*, *A. parasiticus*, *A. nomius*);

III - aflatoxina total: soma das concentrações das aflatoxinas B<sub>1</sub> e G<sub>1</sub>;

IV - amostra analítica: amostra destinada à análise laboratorial preparada pelo laboratório após a moagem e homogeneização da totalidade de cada amostra de trabalho, subamostra ou amostra composta;

V - amontoa: fase de juntar em um só lugar os ouriços catados;

VI - amostra composta ou global: amostra formada pela totalidade dos incrementos coletados em um lote ou sublote;

VII - amostra de trabalho: amostra gerada a partir da divisão da amostra composta, após homogeneização, que deve ser enviada ao laboratório para análise, podendo a divisão ser feita no ato de inspeção;

VIII - análise física: procedimento que consiste na análise da amostra para determinação de impurezas, umidade, renda total e renda de peneira;

IX - análise de autocontrole: análise laboratorial de responsabilidade dos integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos, com a finalidade de aferir a conformidade dos autocontroles;

X - armazenamento primário: estocagem dos ouriços na floresta ou na área do extrativista;

XI - armazenamento secundário: estocagem das castanhas na área do extrativista;

XII - armazenamento terciário: armazenamento realizado pelo extrativista ou intermediário, visando à comercialização;

XIII - armazenamento na beneficiadora: estocagem das castanhas antes do processamento;

XIV - arrefecimento: redução da temperatura das castanhas, após secagem artificial, até a temperatura ambiente;

XV - atividade de água: relação entre o teor de água ligada e não-ligada ou disponível, sendo que esse teor é designado como Aa ou Aw e é definido em termos de equilíbrio termodinâmico - é um número adimensional, resultado da pressão de vapor de água do produto pela pressão de vapor da água pura, à mesma temperatura - varia numericamente de 0 a 1 e é proporcional à umidade relativa de equilíbrio;

XVI - autoclavagem: processo térmico que visa facilitar a separação da amêndoa da casca;

XVII - autocontroles: procedimentos de responsabilidade dos integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil, especificados como: Medidas para Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas e Medidas de Higiene e Manejo (MPRCA/MHM), implementação de sistema de rastreabilidade, comprovação de aplicação dos autocontroles ou certificação de controle higiênico-sanitário, conforme o caso, amostragem e análise laboratorial, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XVIII - beneficiamento-processamento: processos realizados nas usinas, que se referem ao preparo das castanhas para consumo direto, para uso industrial ou comercialização;

XIX - cadastro: sistema de cadastramento dos integrantes das cadeias produtivas dos produtos vegetais, conforme estabelecido em legislação específica;

XX - cadeia produtiva: conjunto de processos relativos à castanha-do-brasil constituído pelas etapas de catação, transporte, armazenamento, beneficiamento-processamento e comercialização;

XXI - catação: etapa da cadeia produtiva que abrange, desde a coleta do ouriço após a queda da árvore, até o armazenamento primário;

XXII - certificação de controle higiênico-sanitária: procedimento realizado pelo Responsável Técnico do estabelecimento, com a finalidade de atestar, por escrito, a aplicação dos autocontroles na(s) etapa(s) de beneficiamento-processamento da cadeia produtiva da castanha-do-brasil;

XXIII - Certificado de Controle Higiênico-Sanitário (CHS): documento emitido pelo responsável técnico (RT) do estabelecimento, conforme Anexo IX, com base na certificação de controle higiênico-sanitária de que trata o inciso XXII;

XXIV - certificação sanitária: procedimento realizado por Fiscal Federal Agropecuário (FFA) do MAPA, com base na certificação de segurança higiênico-sanitária.

XXV - Certificado Sanitário (CS): documento emitido por FFA do MAPA, na forma do Anexo X, que atesta a realização da certificação sanitária de que trata o inciso XXIV do art. 2º do Anexo I, ambos da presente Instrução Normativa;

XXVI - classificação mecânica: fase de seleção das castanhas em esteira vibratória, que separa as mesmas por tamanho;

XXVII - controle higiênico-sanitário: aplicação de procedimentos de autocontrole e de controles oficiais, visando prevenir e garantir a inocuidade da castanha-do-brasil na cadeia produtiva.

XXVIII - controles oficiais: procedimentos de responsabilidade do poder público, especificados como: cadastro, inspeção, vistoria técnica, regime especial de inspeção, monitoramento e investigação;

XXIX - desidratação: redução da umidade das amêndoas;

XXX - etapas da cadeia: elos ou segmentos da cadeia produtiva;

XXXI - fases da cadeia: partes definidas em cada etapa da cadeia produtiva;

XXXII - fatores críticos: atividade de água, umidade e temperatura, ideais para o desenvolvimento de fungos e formação das aflatoxinas;

XXXIII - incremento: quantidade de produto retirada num só ponto do lote ou sublote para formar a amostra composta;

XXXIV - investigação: procedimento decorrente do monitoramento, de notificação internacional sobre não-conformidade ou de denúncia oficial, que permite resgatar o histórico do produto, por meio de sistema de rastreabilidade implantado ao longo da cadeia produtiva, com verificação e checagem da conformidade de produto, processo e procedimento;

XXXV - galpão: armazém, de madeira ou de alvenaria, utilizado para armazenagem intermediária das castanhas;

XXXVI - leira: disposição linear de uma determinada quantidade de castanhas, sobre uma superfície;

XXXVII - limite de tolerância de aflatoxinas: limite de contaminação máxima de 30 µg/kg (trinta microgramas por quilograma) de aflatoxina total (B<sub>1</sub>+ G<sub>1</sub>), legalmente aceita em produtos para consumo humano;

XXXVIII - Medidas para Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas (MPRCA): Código de Práticas estabelecido no âmbito do Codex Alimentarius - CAC/RCP 59-2005, Rev. 1-2005, e atualizações;

XXXIX - Medidas de Higiene e Manejo (MHM): práticas básicas destinadas aos integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil, visando atender os princípios de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO);

XL - método de amostragem: conjunto de procedimentos planejados que permitem fazer a tomada de amostras representativas de um determinado lote ou sublote, indicando o número, a massa e a frequência dos incrementos a serem retirados em cada amostragem;

XLI - monitoramento: programa de controle oficial, referente ao Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), estabelecido pela Instrução Normativa nº 42, de 31 de dezembro de 2008;

XLII - ouriço: fruto da castanheira;

XLIII - paiol: armazéns rústicos, utilizados para armazenagem primária das castanhas;

XLIV - peneiro: cesto construído com cipó, utilizado para transporte dos ouriços ou castanhas;

XLV - pilha: forma de apresentação de um lote na qual as unidades ou volumes encontram-se sobrepostos;

XLVI - plano de amostragem: é o conjunto de procedimentos planejados representados pela amostragem, preparo de amostra, método analítico e limites de aceitação e rejeição de lotes; o plano de amostragem projetado deve definir os critérios de aceitação do lote em relação a uma probabilidade determinada (normalmente 95%), bem como a característica estatística de desempenho ou de uma curva de operação característica;

XLVII - primeira seleção: retirada das castanhas, visivelmente danificadas, podres, chochas, e outros defeitos, após sua remoção dos ouriços;

XLVIII - procedimento aduaneiro: medida de controle realizada no recinto alfandegado;

XLIX - produto in natura: produto que tenha mantido suas características físico-químicas, sensoriais e de composição, originais e que não tenha sido submetido a processos que resultem em alterações de suas características naturais (intrínsecas e extrínsecas);

L - produto embalado: produto que se apresenta contido ou envolto em embalagem, individual ou coletiva;

LI - quebra: corte do ouriço para a retirada das castanhas;

LII - recepção: fase da etapa de beneficiamento-processamento, que consiste da entrada do produto no estabelecimento, para ser submetido aos respectivos processos;

LIII - responsável pela amostragem: Fiscal Federal Agropecuário (FFA), classificador ou RT da empresa cadastrada ou credenciada no MAPA;

LIV - recinto alfandegado: local onde se processa o controle aduaneiro;

LV - regime especial de inspeção: condição a que os integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil é submetido para corrigir não-conformidades detectadas e confirmadas, no âmbito do controle higiênico-sanitário, monitoramento e investigação, estabelecidos pelo MAPA.

LVI - secagem artificial: fase do beneficiamento-processamento que consiste na redução controlada da umidade das castanhas por meio de secador mecânico;

LVII - secagem natural: processo de redução da umidade das castanhas por meio de recursos naturais (sol e vento);

LXIII - segundo arrefecimento: fase de redução da temperatura das amêndoas até a temperatura ambiente, depois de retirada da estufa;

LIX - seleção final: fase de separação manual das castanhas podres, danificadas, manchadas, furadas, cascas e demais impurezas;

LX - sistema de rastreabilidade: conjunto de registros que permita resgatar a origem e todas as condições e processos aos quais o produto foi submetido nas etapas da cadeia produtiva;

LXI - Sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF Brasil): Sistema de Avaliação da Conformidade estabelecido em legislação específica;

LXII - subamostra: amostra resultante da divisão da amostra composta ou da amostra de trabalho, realizada pelo laboratório responsável pela análise;

LXIII - sublote: parte de um lote para efeitos de aplicação do método de amostragem;

LXIV - transporte primário: transporte das castanhas do local de quebra para a moradia do extrativista ou outro local para ser conduzido ao transporte secundário;

LXV - transporte secundário: transporte da castanha, da moradia do extrativista ou local intermediário, até o seu destino;

LXVI - transporte terciário: deslocamento do produto processado das beneficiadoras- processadoras para a indústria ou comércio varejista ou portos de exportação;

LXVII - teor de umidade: quantidade de água presente no produto

## CAPÍTULO II DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Art. 3º A castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa* h.b.k) e seus subprodutos, destinados ao consumo humano no mercado interno, na exportação e na importação, devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário em todas as etapas da cadeia produtiva, na forma estabelecida na presente Instrução Normativa.

Art. 4º O controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil deve ser preventivo e de forma integrada em todas as etapas da cadeia produtiva, com aplicação dos autocontroles definidos na forma do inciso XVII e dos controles oficiais, conforme inciso XXVIII, ambos do art. 2º do Anexo I, desta Instrução Normativa.

### Seção I

#### Dos Autocontroles

Art. 5º Os integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil devem efetuar os autocontroles nos estabelecimentos, atividades, processos ou produtos sob sua responsabilidade e registrar os dados e informações para comprovar as suas aplicações, visando prevenir e controlar a ocorrência dos fatores higiênico-sanitários.

Parágrafo único. São considerados procedimentos de autocontroles:

I - aplicação das Medidas para Prevenção e Redução da Contaminação por Aflatoxinas e Medidas de Higiene e Manejo (MPRCA/MHM);

II - emissão de comprovantes de controle higiênico-sanitário ou de CHS, conforme o caso;

III - implementação de sistema de rastreabilidade;

IV - aplicação dos princípios APPCC e PPHO, quando for o caso;

V - realização de amostragem e análise laboratorial para aflatoxinas, quando for o caso;

VI - aplicação de outros procedimentos recomendados internacionalmente ou estabelecidos em programas reconhecidos pelo MAPA.

Art. 6º Os estabelecimentos beneficiadores-processadores devem efetuar e manter o cadastro dos seus fornecedores com base na aplicação adequada dos autocontroles.

### Subseção I

Do Sistema de Rastreabilidade e Aplicação das MPRCA/MHMs

Art. 7º As etapas da cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos devem estar vinculadas entre si pelo sistema de rastreabilidade, de forma a permitir o rastreamento dos lotes.

Parágrafo único. O sistema de rastreabilidade é formado pelos registros dos dados cadastrais dos integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos e das informações sobre os procedimentos de autocontroles, que são aplicados em cada etapa da cadeia e em cada lote de castanha, conforme a seguir :

I - em cada etapa:

a) nome empresarial do estabelecimento ou cadastro de pessoa física;

b) endereço completo;

c) telefone, fax e endereço eletrônico, quando tiver.

II - em cada lote de castanha:

a) nº do lote ou código de remessa;

b) especificação das MPRCA/MHM aplicadas, conforme a etapa;

c) nº do CHS ou de resultados analíticos dos teores de aflatoxinas, quando for o caso;

d) referência sobre a adoção de programa de APPCC e PPHO, quando for o caso.

§ 1º Os responsáveis pelas etapas de catação, de transporte e de armazenamento da castanha-do-brasil devem registrar em planilhas ou cadernetas de campo todas as informações sobre as aplicações adequadas das MPRCA/MHM, estabelecidas no capítulo IV desta Instrução Normativa.

§ 2º Se as operações de transporte ou armazenamento, ou transporte e armazenamento da castanha-do-brasil forem realizados pela etapa anterior (catação) ou posterior (beneficiamento-processamento), o seu responsável fica com a incumbência de aplicar adequadamente as MPRCA/MHM e fazer os respectivos registros em planilhas separadas ou em uma mesma planilha, desde que sejam citadas as etapas abrangidas por esta.

§ 3º Na etapa de beneficiamento-processamento, o RT deve fazer a aplicação adequada das MPRCA, com base no capítulo IV desta Instrução Normativa, assim como os respectivos registros na planilha relativa a essa etapa ou efetuar medidas de controle por meio de amostragem e análise laboratorial, caso ocorra falha na aplicação das referidas medidas.

§ 4º Na etapa de industrialização da castanha do Brasil e seus subprodutos devem ser aplicadas as BPFs na forma da legislação pertinente, devendo ser observada a aplicação das MPRCA /MHMs na matéria-prima, referentes às etapas anteriores.

### Subseção II

#### Da Comprovação de Aplicação dos Autocontroles

Art. 8º Os integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos, devem gerar e apresentar, quando solicitado, as devidas comprovações de aplicação dos autocontroles na(s) etapa(s) sob sua responsabilidade.

Parágrafo único. Os comprovantes de aplicação dos autocontroles, referentes a cada etapa da cadeia produtiva, são representados pelos seguintes documentos:

I - caderneta ou planilha referentes à aplicação de MPRCA/MHM, em todas as etapas da cadeia da castanha;

II - Certificado de Controle Higiênico-Sanitário (CHS), nas situações previstas nesta Instrução Normativa;

III - Certificado de Análises, com resultados de análise laboratorial de aflatoxinas, quando for o caso; e

## PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA CASA CIVIL IMPrensa NACIONAL

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA  
Presidente da República

DILMA VANA ROUSSEFF  
Ministra de Estado Chefe da Casa Civil

ERENICE ALVES GUERRA  
Secretária Executiva da Casa Civil

FERNANDO TOLENTINO DE SOUSA VIEIRA  
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

## DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO SEÇÃO 1

Publicação de atos normativos

JORGE LUIZ ALENCAR GUERRA  
Coordenador-Geral de  
Publicação e Divulgação

ALEXANDRE MIRANDA MACHADO  
Coordenador de Editoração e  
Divulgação Eletrônica dos Jornais Oficiais

FRANCISCO DAS CHAGAS PINTO  
Coordenador de Produção

A Imprensa Nacional não possui representantes autorizados  
para a comercialização de assinaturas impressas e eletrônicas

http://www.in.gov.br ouvidoria@in.gov.br  
SIG, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF  
CNPJ: 04196645/0001-00  
Fone: 0800 725 6787





IV - comprovantes, emitidos com base em recomendações internacionais ou estabelecidos em normas ou programas reconhecidos pelo MAPA, como: ABNT NBR ISO 22000, Sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF Brasil) e o Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras.

#### Subseção III

##### Da Certificação de Controle Higiênico-Sanitária

Art. 9º A certificação de controle higiênico-sanitário deve ser efetuada por responsável técnico (RT) de cada etapa da cadeia produtiva da castanha-do-brasil, para cada lote do produto, com emissão do CHS, conforme o modelo estabelecido no Anexo IX desta Instrução Normativa.

§ 1º A emissão do CHS deve ser efetuada nas seguintes situações:

- I - na exportação de castanha-do-brasil quando houver exigência notificada pelo país importador;
- II - quando forem devidamente comprovadas 5 (cinco) não-conformidades detectadas nos seguintes casos:
  - a) reprovação da avaliação da conformidade do estabelecimento;
  - b) resultado não-conforme do monitoramento;
  - c) notificação internacional sobre não-conformidade em exportação;
  - d) notificação de não-conformidade apresentada por órgão oficial.

III - na situação prevista no inciso II deste artigo, o RT do estabelecimento deverá emitir o CHS com base em amostragem e resultados de análise de aflatoxinas, em conformidade com os limites estabelecidos na legislação pertinente, realizadas por entidade credenciada junto ao MAPA.

Art. 10. Em qualquer etapa da cadeia produtiva, o CHS pode ser emitido pelo RT, com base nos comprovantes de controle higiênico-sanitário, desde que sejam devidamente especificados os autocontroles a que o lote de produto vegetal foi submetido.

Parágrafo único. Caso ocorram falhas nos autocontroles, o CHS pode ser emitido somente com base em amostragem e resultado de análise de autocontrole, em conformidade com o a legislação pertinente.

#### Subseção IV

##### Do Sistema APPCC/PPHO

Art. 11. A adoção do Sistema de APPCC/PPHO deve ocorrer na etapa de beneficiamento- processamento da cadeia produtiva da castanha-do-brasil, observando as situações previstas no âmbito da aplicação desta Instrução Normativa ou quando exigida por país importador.

#### Subseção V

##### Dos Programas e Procedimentos Reconhecidos pelo Mapa

Art. 12. Nos controles oficiais, para efeito de avaliação dos autocontroles, serão levados em consideração procedimentos recomendados internacionalmente ou estabelecidos em programas reconhecidos pelo MAPA, como: ABNT NBR ISO 22000, Sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF Brasil) e o Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras.

Parágrafo único. Para efeito de comprovação dos autocontroles serão considerados os documentos utilizados no âmbito do Sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF Brasil) desde que atendam aos requisitos previstos nesta Instrução Normativa.

#### Seção II

##### Dos Controles Oficiais

Art. 13. Os controles oficiais são efetuados por FFA, nos estabelecimentos ou nas etapas que integram a cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos, com o objetivo de verificar os autocontroles.

Parágrafo único. São considerados controles oficiais:

- I - cadastro no MAPA, dos integrantes da cadeia produtiva da castanha-do-brasil;
- II - inspeção dos estabelecimentos ou etapas que compõem a cadeia produtiva;
- III - vistoria técnica;
- IV - monitoramento e investigação; e
- V - regime especial de inspeção.

#### Subseção I

##### Do Cadastro no MAPA

Art. 14. Os integrantes que compõem a cadeia produtiva da castanha-do-brasil e seus subprodutos estão sujeitos ao cadastro no MAPA, na forma da legislação específica.

Parágrafo único. Para a concessão do cadastro, esses estabelecimentos ou etapas serão submetidos à auditoria ou à vistoria, conforme previsto em legislação específica.

#### Subseção II

##### Da Inspeção, Vistoria, Auditoria e do Regime Especial de Inspeção

Art. 15. A avaliação de conformidade do controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva da castanha-do-brasil deve ser realizada por meio de inspeção, vistoria, auditoria e regime especial de inspeção, sob responsabilidade do MAPA.

§ 1º A inspeção deve ser realizada por meio de roteiro estabelecido com base nas pontuações atribuídas na avaliação dos pontos críticos de controles, conforme a seguir:

I - o estabelecimento que apresentar até 20% (vinte por cento) de não-conformidades será aprovado na inspeção e deverá realizar as correções determinadas, por escrito, pelo FFA;

II - o estabelecimento que apresentar de 21% (vinte e um por cento) a 50% (cinquenta por cento) de não-conformidades será parcialmente aprovado na inspeção, devendo efetuar as correções determinadas pelo FFA e, enquanto durar as correções, o seu produto deve ser submetido a controle, por meio de amostragem realizada por instituição credenciada junto ao MAPA e análise realizada em laboratório credenciado ou oficial pertencente à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (LANAGRO), com base em resultados de análise de aflatoxinas em conformidade com os limites estabelecidos na legislação específica.

III - o estabelecimento que apresentar mais de 50% (cinquenta por cento) de não-conformidades é reprovado na inspeção e terá o cadastro relativo às atividades não-conformes suspenso até a correção das medidas determinadas pelo FFA, ficando sujeito aos seguintes controles:

- a) nova inspeção do estabelecimento que não poderá apresentar mais de 20% (vinte por cento) de não-conformidades para retomar as atividades;
- b) emissão de CHS na forma do inciso III do art. 9º desta Instrução Normativa.

IV - o estabelecimento que não cumprir com as determinações corretivas do FFA continuará com o cadastro suspenso, até que as correções sejam efetuadas e nova inspeção realizada na forma da alínea a do inciso III do § 1º deste artigo.

§ 2º O regime especial de inspeção deve ser aplicado, sob a responsabilidade do MAPA, aos estabelecimentos ou às etapas para adequação das não-conformidades previstas no inciso II e suas alíneas, do § 1º, art 9º, do Anexo I, desta Instrução Normativa, conforme segue:

I - elaboração e implementação de um plano de ação, atestado pelo RT, com as medidas corretivas que garantam a conformidade do produto;

II - emissão de CHS para todos os lotes, atendendo os limites permitidos para aflatoxinas em castanha-do-brasil destinada ao mercado interno e os limites máximos do país importador no caso de exportação, por meio de amostragem oficial e análise em laboratório credenciado pelo MAPA, até que sejam obtidos de forma consecutiva 5 (cinco) lotes em conformidade;

III - encaminhar cópias de todos os Termos de Envios das amostras e dos resultados das análises ao setor técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFA da Unidade da Federação (UF), onde o estabelecimento está localizado;

IV - de posse dos 5 (cinco) resultados analíticos em conformidade, apresentados durante o regime especial de inspeção, o MAPA poderá realizar inspeção no estabelecimento ou na etapa da cadeia produtiva para verificação do cumprimento das medidas prescritas;

V - com a comprovação da conformidade dos 5 (cinco) lotes consecutivos, o estabelecimento ou etapa será liberado, automaticamente, do regime especial de inspeção.

#### Subseção III

##### Do Monitoramento e da Investigação

Art. 16. A castanha-do-brasil e seus subprodutos estão sujeitos ao monitoramento e à investigação, conforme normas e procedimentos do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal - PNCRV/Vegetal e na presente Instrução Normativa.

§ 1º O monitoramento deve ser efetuado nos estabelecimentos cadastrados no MAPA.

§ 2º A investigação deve ser efetuada por meio dos controles oficiais estabelecidos na presente Instrução Normativa, a partir de não-conformidades apontadas pelo monitoramento e por notificações internacionais de não-conformidades.

§ 3º No caso de confirmação de não-conformidade, o estabelecimento ou etapa da cadeia produtiva poderá ficar sujeito ao regime especial de inspeção se completar 5 (cinco) não-conformidades previstas no § 2º do art. 15 do Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 4º Para o lote que teve a não-conformidade confirmada, devem ser observados os procedimentos de fiscalização estabelecidos na legislação específica.

#### Seção III

##### Do Controle da Castanha-do-brasil Destinada ao Mercado Interno

Art. 17. O controle da castanha-do-brasil, destinada ao mercado interno deve ocorrer nas etapas que integram a sua cadeia produtiva, em função da programação das ações de inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal - DIPOV, de resultados não-conformes verificados no monitoramento, de denúncias oficiais, de dados de pesquisa sobre fatores higiênico-sanitários e de resultados de fiscalização.

§ 1º As ações de controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil devem ser programadas anualmente, de forma integrada entre as áreas técnicas do DIPOV, áreas técnicas envolvidas da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA e setores técnicos correlatos das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SFAs da Unidade da Federação (UF).

§ 2º A execução das ações de controle higiênico-sanitário da castanha-do-brasil deve ser realizada por FFA, por meio de inspeções e vistorias técnicas, dos processos e procedimentos, na forma desta Instrução Normativa.

#### Seção IV

##### Do Controle na Exportação

Art. 18. O controle na exportação de castanha-do-brasil e seus subprodutos deve ser efetuado a partir do controle higiênico-sanitário, realizado para o mercado interno.

Art. 19. Para os países que apresentam restrições quanto ao controle de aflatoxinas, a castanha-do-brasil fica sujeita a controle oficial nas exportações, cabendo à Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio - SRI, informar à Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA, sobre as restrições dos países importadores.

Parágrafo único. A partir dos procedimentos de autocontrole, os exportadores devem entrar com a solicitação formal junto ao setor técnico competente da SFA da Unidade da Federação correspondente, no prazo mínimo de 15 (quinze) dias úteis antes do embarque da mercadoria, para verificação do cumprimento das exigências do país importador.

Art. 20. O controle na exportação de castanha-do-brasil deve ser realizado em decorrência de 5 (cinco) não-conformidades relativas aos estabelecimentos exportadores, aos resultados não-conformes do monitoramento e às notificações internacionais de não-conformidades ou ainda combinações entre essas não-conformidades.

§ 1º O DIPOV deve manter atualizado o cadastro dos exportadores de castanha-do-brasil em relação às não-conformidades e manter informada a Coordenação-Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária - VIGIAGRO sobre os estabelecimentos exportadores não-conformes.

§ 2º Para cada lote de castanha-do-brasil a ser exportado o FFA do VIGIAGRO deve verificar se o estabelecimento exportador consta da lista dos não-conformes.

§ 3º Se o exportador constar como não-conforme, a exportação não deve ser autorizada e o fato comunicado ao setor técnico competente da SFA da UF correspondente.

§ 4º O setor técnico competente deve analisar a não-conformidade e anexá-la ao respectivo processo de cadastramento.

§ 5º Se for um caso de reincidência, deve ser realizada inspeção no estabelecimento e o relatório conclusivo deve ser enviado ao DIPOV/SDA, para providências em relação ao cadastro do estabelecimento exportador, conforme estabelecido na legislação específica.

Art. 21. Constitui impedimento à exportação, a ocorrência de 5 (cinco) não-conformidades, não solucionadas ou pendentes, detectadas no monitoramento oficial, nas supervisões do estabelecimento, na fiscalização ou no controle de países importadores, notificado ao Brasil ou combinação dessas.

Parágrafo único. O estabelecimento exportador sairá da lista dos não-conformes quando resolver todas as não-conformidades, mediante controles oficiais.

Art. 22. Nos casos de notificação de não-conformidade em lotes de castanha-do-brasil exportados que apresentarem níveis de contaminação, por aflatoxinas, acima dos limites previstos na legislação do país importador, deve ser feita investigação para verificar os motivos da não-conformidade do lote exportado.

Parágrafo único. Se constatadas não-conformidades, devem ser observadas as disposições da Resolução CONCEX nº 160/1988, combinadas com as disposições da presente Instrução Normativa.

#### Seção V

##### Do Controle na Importação

Art. 23. Na importação, devolução ou outras operações que envolvam o retorno do produto ao Brasil, a castanha-do-brasil e seus subprodutos ficam sujeitos aos controles oficiais para atender ao que estabelece a presente Instrução Normativa.

§ 1º Previamente à importação, o importador deve solicitar autorização para importação ou devolução de lote de castanha-do-brasil e, no momento da chegada da mercadoria, a liberação de desembarque deve ser emitida no SISCOMEX por FFA do setor técnico competente da SFA.

§ 2º Na importação, a operacionalização da amostragem poderá ser realizada no armazém da empresa ou em armazém terceirizado, mediante apresentação de Termo de Depositário.

#### Subseção I

##### Da Devolução e de Outras Operações

Art. 24. A carga devolvida, por se caracterizar como importação, além dos controles estabelecidos no art. 23 e seus parágrafos deste Anexo I, fica sujeita aos seguintes procedimentos específicos de controle:

I - o interessado deve apresentar ou declarar via SISCOMEX, antes do embarque no país de origem, as seguintes informações:

- a) código de remessa;
- b) destino da mercadoria; e
- c) tratamento previsto para o produto.

II - a carga deve ser inspecionada por FFA da Unidade da Federação correspondente, visando conferir as condições da carga com a documentação, sem prejuízo das demais fiscalizações e controles, antes da sua internalização.

III - os lotes devem estar acompanhados do respectivo CS ou CHS e do resultado de análise do país que devolveu a mercadoria.

IV - inspeção e amostragem das cargas devolvidas devem ocorrer nos pontos de ingresso ou no estabelecimento do interessado, ficando o proprietário como depositário da mercadoria, devendo neste caso seguir em contêiner lacrado até o local de amostragem, de acordo com os seguintes procedimentos:

- a) coleta de amostra conforme o capítulo III, deste Anexo I;

b) envio da amostra coletada, junto com o Termo de Envio de Amostra, a um dos laboratórios credenciados ou ao laboratório oficial do MAPA;

c) envio das cópias de toda a documentação que acompanha a mercadoria e daquela gerada pela fiscalização ao setor técnico competente da SFA da UF, correspondente ao local de destino da mercadoria.

V - as cargas referentes ao caput deste artigo poderão ser submetidas aos procedimentos, abaixo, especificados:

a) rebeneficiamento ou reproprocessamento, ou seja, descascamento, seleção ou secagem com a finalidade de reduzir os teores de contaminação por aflatoxinas e de melhorar a qualidade do produto;

b) reutilização, ou seja, destinação do lote ou parte deste para outras finalidades, desde que atenda aos requisitos de qualidade e de inocuidade estabelecidos em legislação específica; e

c) repasse de documentação para a Receita Federal, nos casos de destruição do produto.

Art. 25. A mercadoria devolvida pode ser admitida em regime aduaneiro especial ou atípico, ou seja, de admissão temporária, visando o seu reproprocessamento nas situações usuais previstas, devendo ter acompanhamento de FFAs.

#### CAPÍTULO III

### DO MÉTODO DE AMOSTRAGEM DE CASTANHA-DO-BRASIL PARA DETERMINAÇÃO DE AFLATOXINA

#### Seção I

##### Do Objetivo e Âmbito de Aplicação

Art. 26. O método de amostragem para determinação de aflatoxinas tem por objetivo estabelecer os critérios e os procedimentos necessários à tomada de amostra para determinação de aflatoxinas (aflatoxina B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>) em castanha-do-brasil e seus subprodutos.

Art. 27. O método de amostragem para determinação de aflatoxinas deve ser aplicado nos autocontroles ao longo da cadeia produtiva e nos controles oficiais de castanha-do-brasil e seus produtos, destinados ao consumo humano nos mercados interno e na exportação.

Parágrafo único. A amostragem de lotes de castanha-do-brasil e seus produtos destinados à exportação deve atender as normas específicas do país importador, quando este o exigir.

#### Seção II

##### Requisitos Preliminares Para os Planos de Amostragem

Art. 28. O lote ou sublote objeto de amostragem deve estar marcado, identificado e quantificado em kg (quilograma) para permitir sua adequada correlação com as amostras compostas e de trabalho, Termo de Envio de Amostra, Certificado de Análise e o CHS, quando for o caso.

Art. 29. Será de responsabilidade do detentor do produto a movimentação do lote da castanha-do-brasil e seus subprodutos, visando oferecer condições ambientais e físicas adequadas e seguras para a amostragem.

Art. 30. O produto a ser amostrado deve estar visivelmente isento de pragas e doenças.

Art. 31. O responsável pela realização da amostragem deve utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

Art. 32. Os equipamentos de amostragem (caladores, sondas ou similares) devem ser constituídos de material inerte e terem comprimento e diâmetro compatíveis com o tipo de embalagem a ser amostrada e com a massa do incremento.

Art. 33. Os recipientes utilizados no acondicionamento dos incrementos e formação da amostra composta devem ser secos, limpos, impermeáveis e opacos à luz ultravioleta.

Art. 34. As embalagens das amostras para envio ao laboratório devem ser limpas, novas, de material inerte e resistente, opacas para proteção da luz ultravioleta, para permitirem a conservação das características originais do produto.

Art. 35. As amostras devem ser fechadas com lacre para assegurar a manutenção da sua integridade e inviolabilidade e serem identificadas com etiquetas que contenham as informações mínimas necessárias para identificação de cada amostra, conforme modelo disposto no Anexo VI desta Instrução Normativa.

Art. 36. Cada amostra enviada ao laboratório para análise deve estar acompanhada pelo respectivo Termo de Envio de Amostra para análise de micotoxinas, preenchido pelo responsável pela amostragem, conforme modelo e instruções de preenchimento contidos nos Anexos VII e VIII desta Instrução Normativa.

Art. 37. Os equipamentos de moagem e homogeneização devem garantir a moagem na granulometria menor que um milímetro e a homogeneização da massa total das amostras de forma adequada para análise de aflatoxinas.

Art. 38. O Certificado de Análise emitido pelo laboratório deve ter as informações transcritas do Termo de Envio de Amostra, os resultados analíticos e apresentar as seguintes informações:

- I - a referência do método de análise;
- II - recuperação obtida na amostra do controle intralaboratorial;
- III - se os resultados foram corrigidos ou não pela recuperação;
- IV - a incerteza de medição do método, quando couber; e
- V - os limites máximos aceitáveis para cada aflatoxina analisada, quando houver.

#### Seção III

##### Aplicação dos Planos de Amostragem

Art. 39. Nos casos em que não seja possível aplicar os métodos de amostragem descritos no capítulo III do Anexo I desta Instrução Normativa, pode ser aplicado um método de amostragem alternativo, desde que o mesmo seja tão representativo quanto possível, e que o método aplicado seja descrito e devidamente documentado, observando os critérios de desempenho dos métodos analíticos para determinação dos níveis de aflatoxinas, dispostos no Anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 40. O lote em movimento é a situação ideal para amostragem, devendo ser realizada antes do empacotamento, nas esteiras e dentro das beneficiadoras, durante a montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação dos lotes ou nas operações de carga e descarga do produto, bem como ova e desova de contêiner.

Art. 41. Quando não for possível proceder à movimentação do lote, devem ser retirados incrementos distribuídos de forma sistemática no lote estático.

Parágrafo único. O lote deve ser previamente, organizado de modo a permitir que o amostrador circunde toda a pilha de sacos ou possa acessar todas as faces da mesma.

Art. 42. Uma vez que as aflatoxinas se distribuem de forma extremamente heterogênea, as amostras devem ser coletadas, preparadas e, sobretudo, homogeneizadas, observando rigidamente os critérios técnicos de granulometria e tempo de homogeneização, validados tecnicamente pelo laboratório.

Art. 43. Antes de proceder à retirada de amostra ou amostragem, deve-se realizar a verificação física (exame visual) do lote no estabelecimento ou no local da armazenagem para verificação das condições gerais do ambiente, da mercadoria ou produto e proceder a todas as anotações pertinentes.

Parágrafo único. Caso o produto esteja em condições fitossanitárias aparentemente adequadas, ou seja, livre de doenças e pragas visíveis, devem ser adotados os critérios de amostragem estabelecidos neste capítulo e nos Anexos II, III e IV desta Instrução Normativa.

Art. 44. Devem ser preenchidos os termos de fiscalização, o de coleta de amostra e o de envio de amostra para análise de micotoxinas, sendo este devidamente assinado e carimbado pelo Fiscal Federal Agropecuário.

Art. 45. As amostras devem ser manipuladas de forma a evitar trocas e terem asseguradas as suas perfeitas correlações com o lote do qual se originaram, mediante a sua identificação imediata, inequívoca e única, colocação de lacres e autenticação, no momento e no local da amostragem.

Art. 46. Os procedimentos para o transporte, arquivamento ou guarda das amostras deverão assegurar a manutenção de suas condições originais, sua integridade, inviolabilidade e proteção contra eventuais danos ou contaminação até a chegada ao laboratório.

Art. 47. O tamanho mínimo de cada incremento pode variar segundo o destino do produto, conforme critérios e procedimentos específicos:

I - lotes destinados ao mercado interno, Mercosul e mercado internacional (exceto União Européia) = 200 g; e

II - lotes destinados à União Européia = 300 g;

Art. 48. A formação dos sublotes deve ser efetuada conforme critérios estabelecidos nos Anexos II, III e IV desta Instrução Normativa.

§ 1º Cada sublote deve ser objeto de uma amostragem independente.

§ 2º Sem prejuízo dos critérios de amostragem previstos nos Anexos II, III e IV desta Instrução Normativa, a fórmula seguinte pode ser utilizada como guia para a amostragem dos lotes comercializados em sacos ou em embalagens individuais:

$$n = \frac{\text{Massa do lote (kg)}}{\text{Massa do incremento}}$$

Massa da amostra composta (kg)  $\square$  Capacidade de uma embalagem individual (kg)

f = frequência de amostragem: indica os intervalos regulares de amostragem ou o número de embalagens individuais das quais deve ser colhido um incremento (casas decimais devem ser arredondadas para o número inteiro mais próximo).

#### Seção IV

##### Preparo de Amostras

Art. 49. O preparo das amostras de castanha-do-brasil para determinação de micotoxinas deve ser efetuado de acordo com a forma em que se encontram e com a destinação das mesmas, conforme demonstrado no Anexo XI desta Instrução Normativa.

Art. 50. A amostra de trabalho de castanha-do-brasil sem casca destinada ao consumo direto e destinada a processamento posterior deve ser representativa do lote, sendo vedada qualquer seleção de castanhas podres, mofados, quebrados, que descaracterize o lote original.

Parágrafo único. Os níveis de aflatoxinas na castanha-do-brasil, mesmo quando as castanhas tiverem sido analisadas com casca, devem ser reportados na amêndoa, devendo ser considerada a proporção de amêndoa/casca (1/1, m/m).

Art. 51. Quando o lote amostrado de castanha-do-brasil sem casca para consumo direto se destinar ao mercado interno, Mercosul e outros mercados internacionais, exceto União Européia, a amostra composta deverá ter massa mínima de 2kg (dois quilogramas) e máxima de 20kg (vinte quilogramas), podendo ser dividida para formação de amostras de trabalho com massa máxima de 10kg (dez quilogramas), conforme o Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 52. Quando o lote amostrado de castanha-do-brasil sem casca para processamento posterior se destinar ao mercado interno, Mercosul e outros mercados internacionais a massa da amostra de trabalho deverá ser igual à massa da amostra composta, mínima de 2kg (dois quilogramas) e máxima de 20kg (vinte quilogramas), (2 x 20 kg), não sendo necessária qualquer divisão, conforme o Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 53. Quando o lote amostrado de castanha-do-brasil com e sem casca se destinar ao mercado da União Européia, a amostra composta deve ser encaminhada ao laboratório sem ser dividida, sendo do laboratório a incumbência de proceder à divisão em subamostras, conforme os Anexos IV e XI desta Instrução Normativa.

Art. 54. A amostra de trabalho de castanha-do-brasil com casca deve ser representativa do lote, podendo ser analisada com casca, desde que se faça referência à contaminação de aflatoxina na amêndoa ou, ser descascada sob supervisão e responsabilidade do

Fiscal Federal Agropecuário, sendo vedada qualquer seleção de castanhas podres, mofados, quebrados, que descaracterize o lote original.

Art. 55. Quando o lote amostrado de castanha-do-brasil com casca se destinar ao mercado interno, Mercosul e outros mercados internacionais, exceto a União Européia, a massa da amostra de trabalho deverá ser igual à massa da amostra composta, mínima de 2kg (dois quilogramas) e máxima de 20kg (vinte quilogramas), não sendo necessária qualquer divisão, conforme o Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 56. Nos casos em que a massa da amostra composta corresponder à massa da amostra de trabalho, não é necessária qualquer subdivisão da amostra composta, antes do envio ao laboratório, conforme os Anexos II, III e IV desta Instrução Normativa.

Art. 57. A amostra de trabalho de castanha-do-brasil sem casca pode ser subdividida, quando necessário, devendo ser moída a uma granulometria menor que 1mm (um milímetro) homogeneizada em sua totalidade, podendo ser preparada em pasta para garantir uma homogeneização mais completa.

§ 1º A amostra de trabalho deve ser dividida em 04 (quatro) partes, com a seguinte finalidade:

- I - amostra para análise do laboratório;
- II - amostra de contraprova no caso de fiscalização;
- III - amostra do detentor ou proprietário do produto, destinada às medidas executórias ou a procedimentos de arbitragem; e
- IV - amostra de Controle Interlaboratorial (CI), conforme legislação específica.

§ 2º Cada uma das 04 (quatro) amostras deve conter, no mínimo, 250g (duzentos e cinquenta gramas) e ser devidamente embaladas, acondicionadas, etiquetadas, identificadas e lacradas, para permitirem a rastreabilidade pelo Termo de Envio de Amostras para Análise, na forma do Anexo VII desta Instrução Normativa, assim como as amostras devem ser armazenadas a uma temperatura abaixo de -15°C (quinze graus Celsius negativos).

§ 3º A obtenção da amostra analítica é de responsabilidade do laboratório que realizará a análise de aflatoxinas.

Art. 58. O armazenamento e a guarda das amostras para fins de contraprova, de soluções de controvérsia e de Controle Interlaboratorial são de responsabilidade do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º O tempo de armazenamento das amostras de produto destinado ao mercado interno e de 6 (seis) meses para amostras de produto destinado à exportação.

§ 2º O tempo de que trata o § 1º deste artigo poderá ser estendido até o dobro do tempo estabelecido para cada situação, caso o setor técnico competente da SFA solicite e fundamente, por escrito, ao laboratório.

§ 3º As amostras para fins de soluções de controvérsia, ou seja, de contraprova e ainda arbitragem e aquelas de controle interlaboratorial, depois de preparadas e devidamente identificadas, devem ser armazenadas sob temperatura de congelamento de -15°C (quinze graus Celsius negativos) e guardadas no laboratório que realizou a análise.

§ 4º O local de armazenamento das amostras deve ter acesso controlado pelo laboratório.

§ 5º As amostras devem estar armazenadas e organizadas, de acordo com a data de amostragem, de forma a facilitar sua localização quando requisitada.

§ 6º As amostras deverão estar protegidas de qualquer dano, contaminação ou da ação de agentes externos em qualquer das fases de seu manuseio ou guarda.

#### Seção V

##### Dos Critérios para Aceitação e Rejeição de Lote

Art. 59. A aceitação ou rejeição de um lote ou sublote de castanha-do-brasil está condicionada ao limite de tolerância de aflatoxinas permitido em legislação específica vigente no mercado interno e na destinação do produto.

Art. 60. Para lotes ou sublotes de castanha-do-brasil sem casca ou com casca, destinados ao mercado interno, Mercosul ou a outros mercados internacionais, exceto União Européia, a aceitação ou a rejeição de um lote deve ser definida com base na análise das amostras de trabalho conforme Anexos II e III desta Instrução Normativa.

§ 1º No caso de amostras compostas de castanha-do-brasil sem casca com massa superior a 12 kg (divididas em 2 amostras de trabalho):

I - aceitação, se todos os resultados analíticos, individualmente, das amostras de trabalho, respeitarem o limite máximo, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

II - rejeição, se um dos resultados analíticos das aflatoxinas B ou G, das amostras de trabalho, exceder o limite máximo considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

§ 2º No caso de amostras compostas de castanha-do-brasil sem casca, oriundas de lotes ou sublotes para processamento posterior:

I - aceitação, se o resultado analítico das aflatoxinas B ou G, na amostra composta, respeitar o limite máximo, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

II - rejeição, se o resultado analítico das aflatoxinas B ou G, na amostra composta, exceder os limites máximos, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

§ 3º No caso de amostras compostas de castanha-do-brasil com casca:

I - aceitação, se o resultado analítico das aflatoxinas B ou G, na amostra composta, respeitar os limites máximos, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;



II - rejeição, se o resultado analítico de aflatoxina BG na amostra composta exceder os limites máximos, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação.

§ 4º Para soluções de controvérsia relativas à aceitação ou rejeição de lotes de castanha-do-brasil, serão adotados os seguintes procedimentos:

I - se o resultado analítico de aflatoxina BG da primeira amostra for igual ou menor que os limites estabelecidos por legislação específica, o lote ou partida é liberado para o consumo humano, se o resultado da análise for superior aos referidos limites, o lote não deverá ser liberado para o consumo humano;

II - nos casos de lotes rejeitados na primeira análise, mediante requerimento da parte interessada, o laboratório que realizou a primeira análise deverá realizar a análise da contraprova utilizando a amostra do interessado, na presença de peritos técnicos indicados pelas partes envolvidas;

III - no caso de haver discordância entre os resultados analíticos de aflatoxina BG determinados na primeira e na segunda amostras, a análise de desempate poderá ser realizada no mesmo laboratório ou em outro laboratório à escolha do interessado, utilizando a amostra de fiscalização;

a) se o resultado analítico de aflatoxina BG na terceira análise indicar níveis iguais ou abaixo dos limites estipulados em legislação específica, o produto será liberado;

b) caso contrário, a liberação do produto deverá ser indeferida, sendo a destinação do mesmo especificada e acompanhada, nos termos da legislação específica.

IV - lotes de castanha-do-brasil que serão submetidos à classificação ou a outros tratamentos físicos devem atender os seguintes requisitos:

a) aceitação, se o resultado analítico de todas as subamostras respeitarem o limite máximo, considerando-se a incerteza da medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

b) rejeição, se o resultado analítico de uma ou mais subamostras exceder o limite máximo, considerando-se a incerteza da medição e a correção dos resultados em função da recuperação.

§ 5º Para lotes de castanha-do-brasil destinados ao consumo humano direto:

I - aceitação, se nenhuma das subamostras exceder os limites máximos, com um grau de confiança elevado, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

II - rejeição, se uma ou mais subamostras excederem os limites máximos, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação.

Art. 61. Os critérios para aceitação e rejeição de um lote ou sublote estão condicionados aos limites máximos de contaminação por aflatoxinas estabelecidos pelo país de destinação do produto:

I - aceitação, se o resultado analítico respeitar o limite máximo; ou

II - rejeição, se o resultado analítico exceder o limite máximo.

Art. 62. No caso de lotes ou sublotes de castanha-do-brasil com casca ou descascada, destinados à União Européia, a aceitação ou rejeição está condicionada ao limite máximo de contaminação por aflatoxinas estabelecido na legislação da Comunidade Européia daquele Bloco Econômico, no momento da exportação do produto e deve ser definida com base nos resultados de análise das subamostras conforme Anexos IV e XI desta Instrução Normativa.

I - amostras compostas com massa maior que 24kg (vinte e quatro quilogramas) devem ser fracionadas no laboratório em 3 (três) subamostras, que deverão ser preparadas e analisadas separadamente, sendo que a aceitação ou rejeição de lotes deve se basear na análise conjunta e de forma simultânea das 3 (três) subamostras, conforme a seguir:

a) aceitação do lote ou sublote, se todos os resultados analíticos individual das subamostras respeitarem o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

b) rejeição, se um dos resultados analíticos de aflatoxina BG das subamostras exceder o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

II - amostras compostas com massa entre 12 e 24kg (doze e vinte e quatro quilogramas) devem ser fracionadas no laboratório em 2 (duas) subamostras, que deverão ser preparadas e analisadas separadamente, sendo que a aceitação ou rejeição de lotes ou sublotes deve se basear na análise conjunta e de forma simultânea das 2 (duas) subamostras, com emissão da média do resultado:

a) aceitação do lote ou sublote, se a média dos resultados analíticos das duas subamostras respeitar o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

b) rejeição, se a média dos resultados analíticos de aflatoxina BG das duas subamostras exceder o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

III - amostras compostas com massa inferior a 12kg (doze quilogramas) devem ser preparadas como amostra única, sendo que a aceitação ou rejeição de lotes ou sublotes deve se basear no resultado da análise:

a) - aceitação do lote ou sublote, se o resultado analítico respeitar o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção do resultado em função da recuperação;

b) rejeição, se o resultado analítico de aflatoxina BG exceder o limite máximo estabelecido na União Européia, considerando-se a incerteza de medição e a correção dos resultados em função da recuperação;

Art. 63. Os critérios para aceitação e rejeição de um lote ou sublote estão condicionados aos limites máximos de contaminação por aflatoxinas estabelecidos pelo país de destinação do produto:

Parágrafo único. Os critérios a serem aplicados na aceitação ou rejeição dos próximos lotes, definidos em função das aceitações ou rejeições dos lotes anteriores, devem estar estabelecidos no plano de amostragem do respectivo país.

#### Seção VI

##### Coleta de Amostras

Art. 64. O número de incrementos a serem retirados e a massa das amostras compostas e de trabalho pode variar de acordo com destino e a massa do lote a ser amostrado, conforme estabelecido nos Anexos II, III, IV e V desta Instrução Normativa.

#### Seção VII

##### Críticos de Desempenho dos Métodos Analíticos

Art. 65. Os laboratórios podem selecionar métodos analíticos, desde que atendam aos critérios de desempenho descritos no Anexo V desta Instrução Normativa e tenham sido submetidos ao processo de credenciamento junto ao MAPA, constando do escopo do laboratório, definidos em termos de método, matriz e micotoxina.

Art. 66. O resultado analítico deve ser registrado no relatório de análise, corrigido ou não pela recuperação.

§ 1º O modo de registro e a recuperação percentual do controle intralaboratorial devem ser citados no relatório de análise para garantir a rastreabilidade do procedimento.

§ 2º O resultado analítico corrigido pela recuperação deve ser utilizado para efeitos de controle da conformidade.

Art. 67. A recuperação e a incerteza de medição do método analítico deve ser informada nos certificados de análise e o resultado analítico deve ser reportado como  $x \pm U$ , sendo que  $x$  é o resultado analítico e  $U$  é a incerteza de medição expandida, utilizando um fator de abrangência de 2 (dois), que permite obter um nível de confiança de cerca de 95% (noventa e cinco por cento), podendo a estimativa da incerteza de medição ser realizada pelo método considerado mais adequado pelo laboratório.

Art. 68. O Controle Interlaboratorial dos laboratórios de micotoxinas, credenciados no MAPA, deve ser implementado e executado pelo Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança Alimentar LACQSA/LANAGRO-MG, conforme o que estabelece a Instrução Normativa MAPA nº 1, de 16 de janeiro de 2007.

#### CAPÍTULO IV

DAS MEDIDAS PARA PREVENÇÃO E REDUÇÃO DE CONTAMINAÇÃO POR AFLATOXINAS (MPRCA) E DE MEDIDAS DE HIGIENE E MANEJO (MHM) NA CADEIA PRODUTIVA DA CASTANHA-DO-BRASIL

#### Seção I

##### Do Objetivo

Art. 69. Prevenir o desenvolvimento dos fungos *Aspergillus flavus*, *Aspergillus parasiticus* e *Aspergillus nomius* e o controle da consequente contaminação por aflatoxinas, bem como o desenvolvimento de outros contaminantes na cadeia produtiva da castanha-do-brasil.

#### Seção II

##### Do Âmbito de Aplicação

Art. 70. As MPRCA/MHMs devem ser aplicadas em todas as etapas e fases da cadeia produtiva da castanha do Brasil.

#### Seção III

Da Aplicação das MPRCA/MHMs na Cadeia Produtiva da Castanha-do-Brasil

Art. 71. Na etapa de catação as MPRCA/MHMs devem ser aplicadas conforme a seguir:

I - fase de pré-catação: nesta fase os extrativistas devem limpar a área sob as árvores de castanha-do-brasil, removendo as cascas residuais e ouriços da safra anterior;

II - fase de catação: catar e amontoar os ouriços em local limpo e no menor tempo possível após a queda dos mesmos;

III - fase de quebra dos ouriços: quebrar os ouriços sobre superfície limpa, seca e sem contato direto com o solo;

IV - fase de primeira seleção e pré-secagem: as castanhas devem ser espalhadas em superfície limpa, protegida da chuva e do acesso de animais, em camadas finas, para reduzir a umidade do produto, sendo que as castanhas chochas, podres, cortadas e as impurezas devem ser removidas;

V - fase de transporte primário: o transporte inicial das castanhas, do local da quebra para a moradia do extrativista ou outro local, deve ocorrer o mais rapidamente possível, utilizando recipientes e veículos limpos e adequados para esse transporte;

VI - fase de armazenamento primário:

a) armazenar os ouriços na floresta ou na área do extrativista, preferencialmente, com proteção de chuva ou com o umbigo virado para baixo para evitar a entrada de água;

b) após a quebra dos ouriços as castanhas devem ser retiradas da floresta no menor tempo possível;

c) armazenar as castanhas em paiol, construído de forma que permita uma boa aeração, com revolvimento periódico;

d) o assoalho do paiol deve ter altura mínima de 80cm (oitenta centímetros) acima do nível do solo e proteção contra roedores por meio de cones ou outros dispositivos;

e) as castanhas armazenadas a granel devem ser dispostas em camadas, para boa aeração com revolvimento periódico;

f) as castanhas devem ser ensacadas em data próxima do embarque, preferencialmente em sacos novos ou em boas condições.

Art. 72. Na etapa de armazenamento, as MPRCA/MHMs devem ser aplicadas conforme a seguir:

I - ensacadas: as castanhas armazenadas em sacos devem ter aeração adequada, proteção contra roedores, empilhamento do produto sobre estrados, espaçamento adequado entre as pilhas e destas em relação às paredes, permitindo boa ventilação, identificando os lotes de diferentes locais.

II - a granel: as castanhas armazenadas a granel devem estar protegidas contra roedores e serem dispostas de forma a permitir o revolvimento para uma boa aeração, bem como a identificação da origem. Caso essas castanhas sejam ensacadas para o transporte, que seja próximo da data do embarque, preferencialmente em sacos novos ou em boas condições.

Art. 73. Na etapa de transporte devem ser atendidas as condições adequadas de higiene, de proteção contra umidade e sujidades, como também as castanhas devem ser separadas de outras mercadorias, conforme as MPRCA/MHMs.

Art. 74. Na etapa de beneficiamento-processamento das castanhas com casca, devem ser aplicados os procedimentos de boas práticas de fabricação, conforme a legislação em vigor, observando-se ainda, o que segue:

I - fase de recepção na usina ou cooperativa: caso o estabelecimento beneficiador-processador não seja responsável pelas etapas anteriores, devem ser exigidas planilhas de autocontrole, com as seguintes informações:

a) identificação da origem de cada lote (ensacado ou a granel), dados do fornecedor, região produtora, ano safra, quantidade, estado geral do produto e outras observações relevantes.

II - fase pós-recepção: a partir da entrada na usina ou cooperativa, as planilhas de autocontrole deverão ser preenchidas com as seguintes informações:

a) determinação e registro do teor de umidade, impurezas, atividade de água e corte para avaliação do controle de qualidade, realizados por operador treinado.

b) separação dos lotes por origem (região), a fim de construir um histórico de qualidade do produto por região.

c) os dados e informações gerados na recepção e pós-recepção devem ser registrados em planilha específica de controle da etapa de beneficiamento-processamento.

III - fase de armazenamento da matéria-prima na usina:

para os lotes de castanha a granel ou ensacadas, as condições de armazenamento devem atender os seguintes requisitos:

a) ambiente ventilado, protegido de insetos, roedores e outros animais, piso impermeável e lavável, e isolados de outros materiais;

b) controle de tratamento sanitário: registro completo de informações técnicas dos produtos fitossanitários e domissanitários utilizados, tais como inseticidas, fungicidas, raticidas.

c) não permitir o trânsito de veículos nas áreas de armazenamento;

d) para os lotes de castanhas ensacadas devem ser utilizados sacos novos ou em boas condições, empilhados sobre estrados, respeitadas as dimensões técnicas recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais, altura e distância entre pilhas;

e) para lotes a granel as castanhas devem estar dispostas em leiras, de forma a permitir o revolvimento para uma boa aeração, bem como a identificação da origem.

IV - fase da primeira seleção: retirada manual de castanhas podres, cortadas, chochas, furadas, trincadas, impurezas e matérias estranhas, em esteira sob iluminação adequada e número de operadores compatível para esse fim;

a) a área de primeira seleção da matéria-prima deve estar separada das demais áreas de processamento.

V - fase de secagem:

a) controlar temperatura e tempo para secagem adequada;

b) monitorar o teor de umidade das castanhas que possibilite uma atividade de água menor que 0,7 (zero vírgula sete);

c) os secadores devem ser limpos e estar em boas condições a cada processamento;

d) controlar a poeira e o calor no ambiente.

VI - fase de arrefecimento:

a) os compartimentos de arrefecimento devem ser limpos e estar em boas condições a cada processamento;

VII - fase de segunda seleção:

a) separação manual de castanhas manchadas, podres, cortadas, chochas, furadas, trincadas, impurezas e matérias estranhas, em esteira sob iluminação adequada e número de operadores compatível para esse fim;

b) os equipamentos deverão ser limpos e estar em boas condições a cada processamento.

VIII - fase de embalagem das castanhas processadas:

a) as embalagens devem ser limpas, secas, íntegras e novas, com identificação do lote que permita sua rastreabilidade;

IX - fase de armazenamento do produto acabado:

a) as instalações para armazenamento devem ser exclusivas para esta finalidade, com piso, paredes e cobertura adequadas, impermeáveis, de fácil higienização, proteção contra pragas, roedores e outros animais, assim como aeração, ventilação e iluminação apropriadas;

b) os lotes de castanha devem ser armazenados separados de outros produtos;

c) armazenar os lotes de castanha, observando-se as distâncias recomendáveis de afastamento das pilhas entre si e em relação às paredes, tetos, laterais e altura do prédio;

d) identificação dos lotes processados; e

e) controle de tratamento sanitário (mapa de controle): registro completo de informações técnicas dos produtos fitossanitários e domissanitários utilizados, tais como inseticidas, fungicidas e raticidas.

Art. 75. Na etapa de beneficiamento-processamento de castanha-do-brasil sem casca as MPRCA/MHMs devem ser aplicadas conforme a seguir:

I - as MPRCA/MHMs referentes às fases de recepção, armazenamento da matéria-prima na usina e primeira seleção de castanha-do-brasil sem casca devem ser as mesmas estabelecidas para as fases da etapa de beneficiamento-processamento da castanha-do-brasil com casca, descritas no art. 74, seus incisos e alíneas, do Anexo I, desta Instrução Normativa;

II - fase de autoclavagem:  
a) as castanhas com casca são submetidas a tratamento em autoclave, com pressão e temperatura, controladas durante tempo determinado, permitindo a separação da amêndoa da casca, facilitando o descascamento do produto;  
III - fase de descascamento:  
a) os equipamentos e as superfícies de contato devem ser impermeáveis e bem conservados, de material liso, atóxico, laváveis, assim como sanitizados a cada processamento;  
b) deve haver área separada e isolada para o descascamento, com aeração natural ou ventilação ou climatização, adequadamente iluminada, protegida contra pragas, roedores e outros animais, com piso, paredes e coberturas impermeáveis, de cor clara e que permita fácil higienização;  
IV - fase de segunda seleção:  
a) nesta fase, a esteira ou mesa de seleção deve ser sanitizada a cada processamento, de acordo com as normas e padrões vigentes, com anotação dos dados dos produtos utilizados.  
V - fase de desidratação:  
a) as bandejas ou outros equipamentos usados para desidratação devem ser de material impermeável e atóxico, sendo sanitizados após o processamento.  
b) monitorar e registrar, em ficha específica, a temperatura da estufa e o tempo de desidratação de cada lote de amêndoas;  
c) verificar e registrar em ficha própria, por meio de medidor de umidade e por operador treinado, o teor de umidade de cada lote de amêndoas após a desidratação;  
VI - terceira seleção:  
a) selecionar as amêndoas em mesas de seleção, objetivando separar as quebradas, feridas e as impróprias para o consumo humano, que eventualmente tenham passado nos processos de seleção anteriores;  
b) as esteiras ou mesas de seleção devem ser sanitizadas a cada processamento;  
VII - fase de acondicionamento:  
a) as embalagens devem ser de material atóxico e que mantenham a integridade e inocuidade do produto, com identificação que permita a rastreabilidade do mesmo;  
b) não é permitido utilizar embalagens danificadas nem a reutilização de embalagens;  
c) os equipamentos ou máquinas para o processo de embalagem das amêndoas de castanha-do-brasil devem ser de materiais atóxicos, de fácil higienização e que mantenham a integridade e inocuidade do produto;  
d) as instalações para acondicionamento das amêndoas devem ser específicas, com piso, paredes e cobertura adequadas, impermeáveis, de fácil higienização, com proteção contra pragas, roedores e outros animais, com iluminação, aeração e ventilação apropriadas; e  
e) antes e depois do acondicionamento de cada lote, limpar e higienizar as instalações.  
VIII - fase de armazenamento de produto acabado:  
a) as instalações para armazenamento devem ser exclusivas para esta finalidade, com piso, paredes e cobertura adequadas, impermeáveis, de fácil higienização, proteção contra pragas, roedores e outros animais, assim como aeração, ventilação e iluminação apropriadas; e  
b) os lotes em caixas de papelão devem estar sobre estrados limpos, respeitadas as dimensões técnicas recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais, altura e distância entre pilhas.

## ANEXO II

Critérios para amostragem de lotes de castanha-do-brasil sem casca, destinados ao mercado interno, Mercosul e mercados internacionais, exceto União Européia

Massa do lote <sup>1</sup>	Massa ou nº de Sublotes <sup>1</sup>	Nº de Incrementos <sup>1</sup>	Massa do incremento (g)	Massa da Amostra composta <sup>2</sup> (kg)	Número e massa de amostra de trabalho	
					Consumo direto (kg)	Processamento posterior (kg)
> 500 t	100 t	100	200	20	2 x 10	1 x 20
> 100 e ≤ 500 t	5 Sublotes			16	2 x 8	1 x 16
> 25 e ≤ 100 t	25 t			12	2 x 6	1 x 12
> 15 e ≤ 25 t	1 Sublote			8	1 x 8	1 x 8
> 10 e ≤ 15 t	-	80	200	6	1 x 6 1 x 4 1 x 3 1 x 2	1 x 6 1 x 4 1 x 3 1 x 2
> 5 e ≤ 10 t	-	60		4		
> 1 e ≤ 5 t	-	40		3		
> 0,5 e ≤ 1 t	-	30		2		
> 0,2 e ≤ 0,5 t	-	20				
> 0,1 e ≤ 0,2 t	-	15				
≤ 0,1 t	-	10				

## ANEXO III

Critérios para amostragem de lotes de castanha-do-brasil com casca destinados ao Mercado Interno, Mercosul e outros mercados internacionais, exceto União Européia

Massa do lote <sup>1</sup>	Massa ou nº de Sublotes <sup>1</sup>	Nº de Incrementos <sup>1</sup>	Massa do incremento (g)	Massa da Amostra composta <sup>2</sup> (kg)	Número e massa de amostra de trabalho (kg)
> 500 t	100 t	100	200	20	1 x 20
> 100 e ≤ 500 t	5 Sublotes			16	1 x 16
> 25 e ≤ 100 t	25 t			12	1 x 12
> 15 e ≤ 25 t	1 Sublote			8	1 x 8
> 10 e ≤ 15 t	-	80	200	6	6
> 5 e ≤ 10 t	-	60		4	4
> 1 e ≤ 5 t	-	40		3	3
> 0,5 e ≤ 1 t	-	30		2	2
> 0,2 e ≤ 0,5 t	-	20			
> 0,1 e ≤ 0,2 t	-	15			
≤ 0,1 t	-	10			

## ANEXO IV

Critérios para Amostragem de Lotes de Castanha-do-brasil destinados à União Européia<sup>1</sup>

Massa do Lote	Massa ou nº de Sublotes	Nº de Incrementos	Massa do Incremento (g)	Massa da Amostra composta <sup>2</sup> (kg)	Massa da amostra de Trabalho (kg)
≥ 500 t	100 t	100	300	30	30
> 100 e < 500 t	5 Sublotes			24	24
> 25 e ≤ 100 t	25 t			18	18
> 15 e ≤ 25 t	1 Sublote			12	12
> 10 e ≤ 15 t	-			9	9
> 5 e ≤ 10 t	-	80		6	6
> 2 e ≤ 5 t	-	60		4,5	4,5
> 1 e ≤ 2 t	-	40		3	3
> 0,5 e ≤ 1 t	-	30			
> 0,2 e ≤ 0,5	-	20			
> 0,1 e ≤ 0,2	-	15			
< 0,1	-	10			

<sup>1</sup> Adaptada do Regulamento CE nº 401/2006 da Comissão Européia de 23/02/2006.

<sup>2</sup> Nos casos de lotes vendidos a varejo, o peso da amostra composta pode ser diferente. Contaminação relativa à amêndoa.

## ANEXO V

Critérios de desempenho dos métodos analíticos para análise de aflatoxinas \*

Micotoxina	Nível de Contaminação (µg/kg)	DPR <sub>r</sub>	DPR <sub>R</sub>	Recuperação (%)
Aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> *	< 1	0,66 x DPR <sub>R</sub>	Recomendado: valor derivado da equação de Horwitz	50 a 120
	1 - 10			70 a 110
	> 10			80 a 110

\* Estes critérios aplicam-se para B<sub>1</sub> e para a soma de B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> e G<sub>2</sub>.

DPR<sub>r</sub> = desvio padrão relativo, calculado a partir dos resultados gerados em condições de repetitividade [(s<sub>r</sub>/x) x 100].

s<sub>r</sub> = desvio padrão, calculado a partir dos resultados gerados em condições de repetitividade, em número mínimo de 8 (oito) repetições.

r = Repetitividade: grau de concordância entre resultados de medições sucessivas efetuadas sob as mesmas condições de medição (condições de repetitividade: mesmo procedimento de medição, mesmo observador, mesmo instrumento de medição utilizado nas mesmas condições, mesmo local, repetição em curto período de tempo). A repetitividade pode ser expressa, quantitativamente, em função das características da dispersão dos resultados. Pode ser calculado como  $r = 2,8 \times s_r$ .

DPR<sub>R</sub> = desvio padrão relativo, calculado a partir dos resultados gerados em condições de reprodutibilidade [(s<sub>R</sub>/x) x 100].

s<sub>R</sub> = desvio padrão, calculado a partir dos resultados gerados em condições de reprodutibilidade, em número mínimo de 8 (oito) repetições.

R = Reprodutibilidade: grau de concordância entre resultados de medições efetuadas sob condições variadas de medição (condições variadas podem incluir: princípio de medição, método de medição, observador, instrumento de medição, padrão de referência, local, condições de utilização, tempo). A reprodutibilidade pode ser expressa, quantitativamente, em função das características da dispersão dos resultados. Pode ser calculado como  $R = 2,8 \times s_R$ .

## ANEXO VI

## ETIQUETA DA AMOSTRA

Produto: _____	Código de Remessa: _____
Massa do Lote (kg ou t): _____	Nº do Lacre: _____
Marca: _____	Nº do Lote: _____
Tipo: _____	Local de Coleta: _____
	Data/Hora da Coleta: _____
Nome do Detentor do Produto: _____	
Nome do Amostrador: _____	Assinatura e Carimbo do Amostrador: _____





ANEXO VII

TERMO DE ENVIO DE AMOSTRA PARA ANÁLISE DE MICOTOXINAS

Código de remessa:

CÓDIGO DA AMOSTRA:

DATA DO REGISTRO:

USO EXCLUSIVO DO LABORATÓRIO

SOLICITANTE DA ANÁLISE

1. Nome/Órgão/Instituição:

2. Endereço/Cidade/UF:

3. CEP:

4.Telefone:

5.Fax:

6. Análise (s) solicitada (s):

7. Origem da amostra:  
( ) UVAGRO - Unidade de Vigilância Agropecuária  
( ) CI - Controle Interlaboratorial  
( ) PE - Pesquisa e Extensão  
( ) SIPAG - Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários  
( ) SEFAG - Serviço de Fiscalização Agropecuária  
( ) SEDESA - Serviço de Sanidade Agropecuária  
( ) PNCRV - Programa Nacional de Monitoramento de Contaminantes de Resíduos em Produtos Vegetais  
( ) SEPDAG - Serviço de Política e Desenvolvimento Agropecuário

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO\*

8. Nome do proprietário do produto:  
☐ Produtor ☐ Armazenador ☐ Comerciante ☐ Importador ☐ Exportador ☐ Embalador  
☐ Distribuidor ☐ Outros (especificar):

9. Produto:

10. Marca:

11. Tipo:

12. Nº autorização de despacho:

13. Termo de Fiscalização:

14. Procedência (município/UF/País):

15. Destino:

16. Transporte:

17. Local de armazenamento:

18. Condição de armazenamento:  
☐ granel ☐ saca ☐ caixa ☐ big bag ☐ outros (especificar): UR (%): T (°C):

19. Identificação do lote:

20. Safra:

21. Massa do lote (kg ou t):

22. Plano amostral:

23. Nº de incrementos:

24. Massa do incremento (g):

25. Frequência da amostragem:

26. Massa da amostra composta (kg):

27. Data da coleta:

28. Local da coleta (município/UF):

29.Tipo de embalagem da amostra:

30. Nº da amostra:

31. Nº do lacre:

32. Massa da amostra enviada ao laboratório (kg ou g):

\* As informações constantes dos campos acima serão transcritas para o Certificado de Análise.

33.OBSERVAÇÕES DO CLIENTE:

34. Local e data

35. Nome legível e assinatura

36. ANÁLISE CRÍTICA NO LABORATÓRIO:

ANEXO VIII

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO DO TERMO DE ENVIO DE AMOSTRA

1. Preencher com o nome completo do Órgão ou Instituição que solicita a análise;

2. Preencher com o endereço completo indicando a rua, no, bairro, cidade, estado (observação: para este endereço será enviado o Resultado ou Laudo de análise). Quando o endereço para recebimento for outro, deve ser especificado no campo: Observações do cliente;

3. Preencher com o CEP;

4. Preencher com o número do telefone incluindo o DDD;

5. Preencher com o número do fax incluindo o DDD;

6. Preencher com o nome das micotoxinas a serem analisadas em cada amostra enviada;

7. Assinalar a origem da amostra;

8. Preencher com o nome do detentor do produto e marque a sua condição, ex.: importador, comerciante;

9.10.11. Preencher o nome do produto, marca e tipo, incluindo característica que seja importante para sua especificação, ex.: castanha-do-brasil em casca, beneficiado;

12. Preencher com o número de autorização de despacho;

13. Preencher com o número do Termo de Fiscalização;

14. Preencher com o nome do local (município, Unidade da Federação ou país em caso de importação) de onde provém o produto amostrado;

15. Preencher com o nome do local de destino do produto;

16. Preencher com o nome do meio utilizado para transportar o produto da procedência ao destino; Ex.: caminhão ou navio;

17. Preencher com o nome do local no qual o produto encontra-se armazenado; Ex: silo, navio, supermercado ou armazém;

18. Assinale a condição de armazenamento do produto e anote a Umidade Relativa (UR) e a Temperatura (T) do local de armazenamento;

19. Preencher com a identificação do lote de onde foi retirada a amostra;

20. Preencher com o ano (04 algarismos) da colheita do produto;

21. Preencher com a massa do lote de onde foi retirada a amostra, em quilograma (kg) ou tonelada (t);

22. Preencher com a referência do Plano Amostral (ex: Norma, Instrução, Manual), se houver;

23. Preencher com o número de incrementos que foram coletados para formar a amostra composta;

24. Preencher com a massa de cada incremento;

25. Preencher com o intervalo no qual é retirado um incremento, ex.: a cada 3 sacos ou a cada 3 caixas;

26. Preencher com a massa da amostra composta em quilogramas (kg): *Amostra composta é a reunião de todos incrementos e de onde será retirada a amostra a ser enviada para análise;*

27. Preencher com a data da coleta, com 02 algarismos para dia, 02 para mês e 04 para ano;

28. Preencher com o local (Cidade e Estado) onde a coleta da amostra foi realizada;

29. Preencher com o tipo de embalagem que a amostra foi acondicionada para ser enviada ao laboratório;

30. Preencher com o número com o qual a amostra foi identificada;

31. Preencher com o número do lacre colocado na amostra enviada ao Laboratório;

32. Preencher com a massa da amostra enviada ao Laboratório, em quilograma (kg);

33. Preencher com o histórico da amostra, descrevendo casos de suspeita ou confirmação de micotoxicoses ou outras informações importantes;

34. Preencher com o local e a data de envio da amostra;

35. Usar carimbo ou preencher com o nome legível e assinatura do responsável pela amostra (no caso do MAPA, a assinatura do fiscal federal agropecuário);

36. Espaço reservado ao Laboratório para análise crítica e ou outras informações pertinentes.

ANEXO IX

(Nome do estabelecimento, cooperativa, associação ou propriedade rural)

CERTIFICADO DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO (CHS)

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Nº

Nº DO CERTIFICADO

ETAPA(S) DA CADEIA

NOME EMPRESARIAL

CNPJ

NOME FANTASIA OU SIGLA

ENDEREÇO

BAIRRO

MUNICÍPIO

UF

CEP

TELEFONE

FAX

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

DADOS DO RT

NOME

CONSELHO /Nº REGISTRO

ENDEREÇO

TELEFONE

FAX

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

CERTIFICA (CONFORME O DISPOSTO NA IN Nº , DE DE DE 2009.)

PRODUTO:

MARCA:

LOTE /EMBALAGEM:

PESO (T):

Foi submetido à análise de , conforme Certificado de Análise nº , estando em conformidade com a legislação:

OU

Foi submetido aos autocontroles: , na forma do art. 5º da IN nº , de de de 2010.

OBSERVAÇÕES:

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DO RT

ANEXO X

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Certificado Sanitário de Exportação para a Comunidade Européia

..... (\*produto)

Código da remessa: ..... Número do certificado: .....  
De acordo com o disposto no Regulamento (CE) nº 1152/2009 da Comissão que impõe condições especiais aplicáveis à importação de determinados gêneros alimentícios provenientes de certos países terceiros devido ao risco de contaminação por aflatoxinas e que revoga a Decisão 2006/504/CE, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

CERTIFICA que .....  
.....  
..... (\*produto) da presente remessa, composta por: .....  
..... (descrição da remessa, produto, quantidade e tipo de embalagens, peso bruto ou líquido) embarcada em .....  
.....  
..... (local de embarque) por .....  
...(identificação do transportador) com destino a .....  
..... (local e país de destino) proveniente do estabelecimento .....  
..... (nome e endereço do estabelecimento), foram produzidos(as), selecionados(as), manipulados(as), transformados(as), embalados(as) e transportados(as) em conformidade com boas práticas de higiene.

Da presente remessa foram retiradas amostras, em conformidade com o Regulamento (CE) nº 401/2006 da Comissão, em ..... (data), as quais foram sujeitas à análise laboratorial em ..... (data) em ..... (designação do laboratório), para determinar os níveis de contaminação por aflatoxina B1 e por aflatoxinas totais, figurando em anexo os elementos relativos à amostragem, aos métodos de análise utilizados e a todos os resultados.

O presente certificado é válido até: .....

Realizado em ..... em .....  
(local) (data)

(Carimbo e assinatura do Fiscal Federal Agropecuário do MAPA)

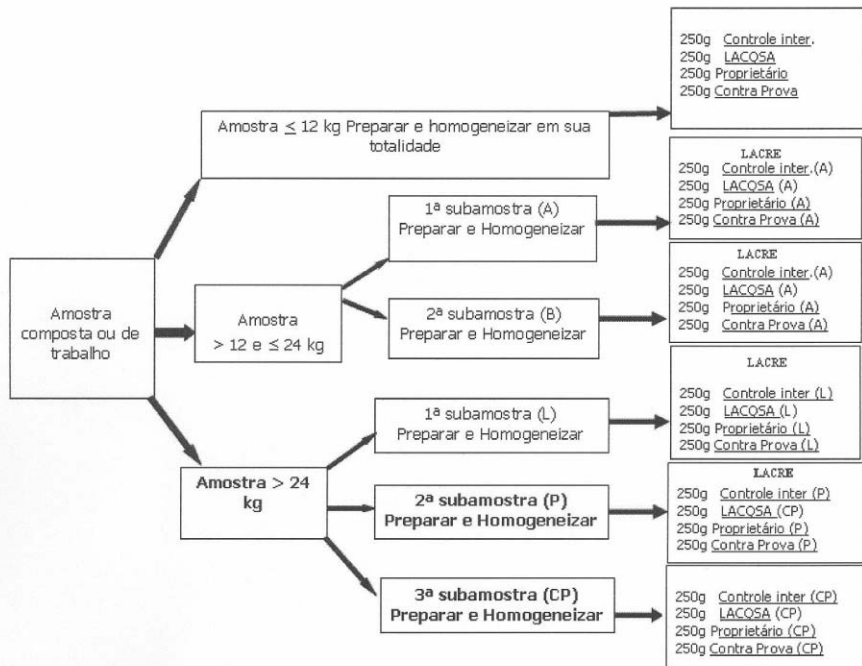
(\*) Produto: castanhas-do-brasil com casca, correspondentes ao código NC 0801 21 00; ou Misturas de frutas de casca rija ou de frutas secas correspondentes ao código NC 0813 50 e que contenham castanhas-do-brasil com casca.

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00012010032300007

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

## ANEXO XI

## FLUXOGRAMA DE PREPARO DE AMOSTRAS DE CASTANHA-DO-BRASIL



## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 16 DE MARÇO DE 2010

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 na Portaria MAPA nº 45, de 22 de março de 2007, no art. 6º da Portaria Ministerial nº 527, de 15 de agosto de 1995, e o que consta do Processo nº 21000.000881/2010-19, resolve:

Art. 1º Publicar os resultados do acompanhamento dos Programas de Controle de Resíduos e Contaminantes em Carnes (Bovina, Suína, Aves e Equina), Leite, Ovos, Mel e Pescado do exercício de 2009, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa, em conformidade com a Instrução Normativa nº 14, de 25 de Maio de 2009.

Art. 2º Informar que ações de investigação a campo foram adotadas pelo MAPA, para detectar as possíveis causas que ocasionaram a detecção de resíduos e contaminantes acima dos limites máximos de tolerância permitidos pela legislação em vigor.

Art. 3º Recomendar aos setores produtivos contemplados pelo PNCRC/2009, com base nas violações detectadas pelo programa, que sejam adotadas medidas de educação sanitária a campo para atendimento às boas práticas de utilização de produtos de uso veterinário.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

INÁCIO AFONSO KROETZ

## ANEXO I

## QUADRO GERAL DOS RESULTADOS DO MONITORAMENTO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES EM CARNES (BOVINA, AVES, SUÍNA E EQUINA), LEITE, MEL, OVOS E PESCADO NO EXERCÍCIO DE 2009

Espécie	Tipo de Análise	Análises Concluídas	Número de não conformidades detectadas	Percentual de amostras não conformes
BOVINA (VIVO)	510 - SUBST. DE AÇÃO ANABOLIZANTE - I	453	-	-
	540 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE - V	455	-	-
BOVINA (ABATIDO)	100 - ORGANOCLORADOS	66	-	-
	151 - CARBAMATOS	60	-	-
	155 - PIRETRÓIDES	60	-	-
	200 - ANTIBIÓTICOS	466	-	-
	203 - CLORANFENICOL	60	-	-
	300 - ORGANOFOSFORADOS	64	-	-
	353 - BOLDENONA	60	-	-
	381 - FLUNIXINA MEGLUMINA	61	-	-
	384 - SEDATIVOS	60	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	508	04	0,79%
	510 - SUBST. DE AÇÃO ANABOLIZANTE - I	1538	-	-
	530 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE - IV	507	-	-
	580 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE - X	55	02	3,64%
	600 - TIREOSTÁTICOS	63	-	-
	776 - MONENSINA	60	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	233	-	-
	901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	60	-	-
	910 - AVERMECTINAS	218	09	4,13%

BOVINA (LEITE)	915 - ALBENDAZOL	61	-	-
	970 - RACTOPAMINA	60	-	-
	151 - CARBAMATOS	64	-	-
	200 - TETRACICLINAS	159	-	-
	203 - CLORANFENICOL	60	-	-
	300 - ORGANOFOSFORADOS	61	-	-
	700 - AFLATOXINA M1	105	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	61	-	-
	910 - AVERMECTINAS	74	-	-
	915 - ALBENDAZOL	67	-	-
SUÍNA	155 - PIRETRÓIDES	60	01	1,67%
	200 - ANTIBIÓTICOS	485	-	-
	203 - CLORANFENICOL	64	-	-
	204 - TETRACICLINAS	60	-	-
	355 - DIMETRIDAZOL	60	-	-
	384 - SEDATIVOS	61	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	483	02	0,41%
	510 - SUBST. DE AÇÃO ANABOLIZANTE - I	60	-	-
	600 - TIREOSTÁTICOS	60	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	215	01	0,47%
	901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	150	-	-
	910 - AVERMECTINAS	367	03	0,82%
	950 - CLEMBUTEROOL/SALBUTAMOL	62	-	-
	970 - RACTOPAMINA	62	-	-
	155 - PIRETRÓIDES	60	-	-
	200 - ANTIBIÓTICOS	60	-	-
	203 - CLORANFENICOL	59	-	-
	353 - BOLDENONA	60	-	-
	355 - DIMETRIDAZOL	60	-	-
EQUINA	384 - SEDATIVOS	60	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	117	06	5,13%
	510 - SUBST. DE AÇÃO ANABOLIZANTE - I	60	-	-
	791 - DIETILESTILBESTROL (URINA)	60	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	63	-	-
	901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	60	-	-
	910 - AVERMECTINAS	62	01	1,61%
	950 - CLEMBUTEROOL/SALBUTAMOL	60	-	-
AVES	100 - ORGANOCLORADOS	09	-	-
	155 - PIRETRÓIDES	60	-	-
	200 - ANTIBIÓTICOS	500	-	-
	203 - CLORANFENICOL	60	-	-
	204 - TETRACICLINAS	60	-	-
	355 - DIMETRIDAZOL	60	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	515	-	-
	530 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE - IV	60	-	-
	570 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE VIII	45	-	-
	751 - ÁCIDO OXOLÍNICO	60	-	-
	754 - AMPRÓLIO	60	-	-
	760 - CLOPIDOL	60	-	-
	761 - DICLAZURIL	60	-	-
	769 - ETOPABATO	60	-	-
	776 - MONENSINA	60	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	511	02	0,39%
	900 - NICARBAZINA	511	-	-
	901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	4518	02	0,04%
	910 - AVERMECTINAS	64	-	-
	917 - DIAVERIDINA	60	-	-
	965 - TRIMETOPRIM	60	-	-
	970 - RACTOPAMINA	60	-	-
	971 - MADURAMICINA	60	-	-
	980 - LASOLACIDA	60	-	-
	985 - NARASINA	60	-	-
	986 - ROBENIDINA	60	-	-
	990 - SALINOMICINA	60	-	-
AVES (OVOS)	203 - CLORANFENICOL	75	-	-
	901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	100	-	-
PESCADO DE CULTIVO	100 - ORGANOCLORADOS	27	-	-
	180 - HPAs	09	-	-
	203 - CLORANFENICOL	15	-	-
	204 - TETRACICLINAS	30	-	-
	210 - FLORFENICOL	28	-	-
	349 - VERDE MALAQUITA	20	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	73	-	-
CAMARÃO DE CULTIVO	791 - DIETILESTILBESTROL	26	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	27	-	-
	901 - METABÓLITOS DOS NITROFURANOS	87	-	-
	203 - CLORANFENICOL	31	-	-
	349 - VERDE MALAQUITA	31	-	-
	800 - SULFONAMIDAS	30	-	-
	901 - METABÓLITOS DOS NITROFURANOS	152	-	-
PESCADO DE CAPTURA	180 - HPAs	34	-	-
	400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	184	-	-
MEL	100 - ORGANOCLORADOS	16	-	-
	150 - CARBAMATOS E PIRETRÓIDES	15	-	-
	200 - TETRACICLINAS	15	-	-
	202 - ESTREPTOMICINA	10	-	-
	203 - CLORANFENICOL	30	-	-
	205 - TILOSINA	10	-	-





206 - ERITROMICINA	10	-	-
300 - ORGANOFOSFORADOS	31	-	-
400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS	31	-	-
800 - SULFONAMIDAS	15	-	-
901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS	30	-	-
TOTAL GERAL	17.974	33	0,18%

\*O escopo analítico do PNCRC (Instrução Normativa nº 14/2009) foi readequado com a sua ampliação de escopo durante o exercício de 2009 visto a disponibilidade de novos métodos analíticos.

LEGENDA - ESCOPO ANALÍTICO DO PNCRC/CARNES/2009  
100 - ORGANOCOLORADOS: Aldrin, Alfa Endosulfan, 4,4 - DDE, 4,4 DDD, 4,4 DDT, Dodecacloro, Endrin, Iprodiona, Tetradifona, Captana, Lindane, Vinclozolina.  
151 - CARBAMATOS: Carbaril, Carbofuran, Metomil, Propoxur, Aldicarb, Oxamil, Metoxicarb.  
155 - PIRETRÓIDES: Ciflutrina, Deltametrina, Gamacialotrina, Lambdacialotrina, Permetrina, Fenxarelato  
200 - ANTIBIÓTICOS: Lincomicina, Eritromicina, Tilosina, Neomicina, Estreptomicina, Espectinomina Dihidroestreptomicina, Kanamicina, Apramicina, Gentamicina, Tobramicina, Higromicina, Tilmicosina, Amicacina, Clindamicina.  
204 - TETRACICLINAS: Tetraciclina, Oxitetraciclina, Clortetraciclina, Doxiciclina.  
300 - ORGANOFOSFORADOS: Clorpirifos Etil, Clorpirifos Metil, Diazinon, Metamidofós, Menvifós, Acefato, Pirimifós Metil, Paration, Pirimifós Etil, Metidation, Azinfós Metil, Azinfós Etil.  
384 - SEDATIVOS: Clorpromazina, Acepromazina.  
400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: Arsênio, Cádmio, Chumbo.  
510 - SUBST. DE ACAA ANABOLIZANTE -I: Dietilestilbestrol (DES), Zeranól, Hexestrol, Dienestrol, Trembolona.  
530 - SUBST. DE ACAA ANABOLIZANTE -IV: Clembuterol, Salbutamol (fígado).  
580 - SUBST. AÇÃO ANABOLIZANTE X: Dietilestilbestrol (DES), Zeranól (fígado).  
600 - TIREOSTÁTICOS: Tiouracil, Metiltiouracil, Propiltiouracil, Tapazol.  
800 - SULFONAMIDAS: Sulfatiazol, Sulfametazina, Sulfadimetoxina, Sulfaguinoxalina.  
901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS: Nitrofurazona (SEM), Furazolidona (AOZ), Furaltadona - (AMOZ), Nitrofurantoína (AHD).  
910 - AVERMECTINAS: Abamectina, Doramectina, Ivermectina, Eprinomectina, Moxidectina.  
LEGENDA - ESCOPO ANALÍTICO DO PNCRC/LEITE/2009  
151- CARBAMATOS: Carbaril, Carbofuran, Metomil, Propoxur, Aldicarb, Oxamil, Metoxicarb.  
200 - TETRACICLINAS: Tetraciclina, Oxitetraciclina, Clortetraciclina.  
300 - ORGANOFOSFORADOS: Clorpirifos Etil, Clorpirifos Metil, Diazinon, Metamidofós, Menvifós, Acefato, Pirimifós Metil, Paration, Pirimifós Etil, Metidation, Azinfós Metil, Azinfós Etil.  
800 - SULFONAMIDAS: Sulfatiazol, Sulfametazina, Sulfadimetoxina.  
910 - AVERMECTINAS: Abamectina, Doramectina, Ivermectina, Eprinomectina.  
LEGENDA - ESCOPO ANALÍTICO DO PNCRC/PESCADO/2009  
100 - ORGANOCOLORADOS: Alfa HCH, Beta HCH, Delta HCH, Aldrin, Diendrin, Endrin, Heptacloro, Dodecacloro.  
180 - HPAs - Benzo(a)Pireno.  
204 - TETRACICLINAS: Tetraciclina, Oxitetraciclina, Clortetraciclina.  
400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: Arsênio, Cádmio, Chumbo e Mercúrio.  
800 - SULFONAMIDAS: Sulfatiazol, Sulfametazina, Sulfadimetoxina.  
901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS: Nitrofurazona (SEM), Furazolidona (AOZ), Furaltadona - (AMOZ), Nitrofurantoína (AHD).  
LEGENDA - ESCOPO ANALÍTICO DO PNCRC/MEL/2009

SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DO PIAUÍ

PORTARIA Nº 24, DE 18 DE MARÇO DE 2010

Aprova o Regimento Interno da Comissão da Produção Orgânica do Piauí - CPOrg/PI.  
O Superintendente de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado do Piauí, no uso da competência que lhe confere o inciso XIV do artigo 39 da Portaria Ministerial Nº 300, de 16 de junho de 2005, publicada no Diário Oficial da União de 20/06/2005 e o artigo 17 do Anexo II da Instrução Normativa Nº 54, de 22 de outubro de 2008, publicada no Diário Oficial da União de 23/10/2008, tendo em vista o disposto na Lei Nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003 e no Decreto Nº 6.323 de 27 de dezembro de 2007, resolve:  
Art. 1º Aprovar o Regimento Interno da Comissão da Produção Orgânica do Piauí - CPOrg/PI, na forma do Anexo à presente Portaria.  
Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.  
Art. 3º Revoga-se a Portaria Nº 68, de 17 de novembro de 2006.

AURINO ANTÔNIO NUNES GUIMARÃES

ANEXO

REGIMENTO INTERNO DA COMISSÃO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA DO PIAUÍ CPOrg/PI

Art. 1º O presente Regimento Interno da Comissão da Produção Orgânica do Piauí - CPOrg/PI, tem por objetivo definir sua composição, organização, atribuições, responsabilidades e funcionamento.  
CAPÍTULO I  
DA COMPOSIÇÃO  
Art. 2º A Comissão da Produção Orgânica do Piauí - CPOrg/PI, oficializada pelo Superintendente de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no estado do Piauí será composta pelos seguintes membros:  
I.No mínimo, 4 (quatro) e, no máximo, 10 (dez) representantes, titular e suplente, de organizações governamentais; e

II.No mínimo, 4 (quatro) e, no máximo, 10 (dez) representantes, titular e suplente, de organizações não-governamentais e demais segmentos do setor privado;  
§ 1º A quantidade de representantes das organizações governamentais terá que ser sempre igual a dos representantes das organizações não governamentais.  
§ 2º A escolha dos membros da CPOrg/PI seguirá as determinações e os ritos estabelecidos na Instrução Normativa nº 54 de 22 de outubro de 2008, publicada no Diário Oficial da União em 23 de outubro de 2008.  
§ 3º As organizações governamentais e não-governamentais representadas na CPOrg/PI poderão, a qualquer tempo, mediante comunicação prévia de seu responsável legal, alterar as pessoas encarregadas de efetivar a representação institucional.  
CAPÍTULO II  
DA ORGANIZAÇÃO  
Art. 3º A Coordenação da Comissão da Produção Orgânica no Piauí - CPOrg/PI estará a cargo do representante titular da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no estado do Piauí, cabendo a seu suplente a substituição na função nos casos de impedimentos temporários do titular.  
Art. 4º O mandato dos membros da CPOrg/PI será de 2 (dois) anos, podendo ser reconduzidos consecutivamente por igual período, mediante processo de escolha estabelecido na Instrução Normativa Nº 54/2008.  
Art. 5º Nos casos em que não tenha sido completado o número máximo de membros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:  
I.Apresentação de proposta de inclusão da nova organização, por um dos membros que compõe a CPOrg/PI, com as devidas justificativas;  
II.A deliberação deverá ocorrer em reunião da CPOrg/PI, e a aprovação deverá se dar por maioria simples, observado o quorum mínimo previsto neste regimento interno;  
III.Por ocasião dessa deliberação deverá ser observada a necessidade da manutenção da paridade entre as organizações governamentais e não-governamentais;  
IV.Em função da nova composição deverá haver a posterior republicação no Diário Oficial da União.  
Art. 6º A exclusão de membros da CPOrg/PI poderá se dar a qualquer tempo, nas seguintes situações:  
I.Por manifestação escrita do membro designado ou da organização representada em se retirar da Comissão; e

100 - ORGANOCOLORADOS: Aldrin, Alfa e Beta - HCH, Alfa-Endussulfam, Dodecacloro, 4,4Ddd, 4,4 Dde, 4,4 Ddt, Endrin, Heptacloro, Lindane.  
150 - CARBAMATOS e PIRETRÓIDES: Permetrina, Ciflutrina, Fenpropatrina, Deltametrina, Carbofuran, Carbaril.  
200 - TETRACICLINAS: Tetraciclina, Oxitetraciclina, Clortetraciclina, Doxiciclina.  
300 - ORGANOFOSFORADOS: Pirimifos metil, Clorpirifos, Dimetoato, Dissulfoton, Paration, Fenaminfós, Terbufós, Profenofós.  
400 - CONTAMINANTES INORGÂNICOS: Arsênio, Cádmio, Chumbo e Mercúrio.  
800 - SULFONAMIDAS: Sulfametazina, Sulfatiazol, Sulfadimetoxina, Sulfadiazina, Sulfaguinoxalina, Sulfaclorpiridazina.  
901 - METABÓLITOS DE NITROFURANOS: Nitrofurazona (SEM), Furazolidona (AOZ), Furaltadona - (AMOZ), Nitrofurantoína (AHD).

ANEXO II

QUADRO GERAL DAS 33 VIOLAÇÕES DETECTADAS NO MONITORAMENTO DO PLANO NACIONAL DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES NO EXERCÍCIO DE 2009

DETALHAMENTO DAS 33 NÃO CONFORMIDADES DETECTADAS NO PNCRC/2009						
Espécie	Grupo de substâncias monitoradas	Número de amostras analisadas	Matriz	Amostras com violação	LMR/TMC/NA* (µg/kg/L)	Valor encontrado (µg/Kg/L)
Bovina	Avermectinas	218	Fígado	Abamectina (01) Ivermectina (06) Doramectina (02)	100 (LMR) 100 (LMR) 100 (LMR)	110,5 228 / 227,9 / 209,2 / 168,7 / 173,8 / 447,4 185,3
	Contaminantes Inorgânicos	508	Rim	Cádmio (02) Chumbo (02)	1000 (TMC) 500 (TMC)	2055 / 5143 687,21 / 703
	Substância Anabolizante - X	55	Fígado	Zeranól (02)	0 (LMR)	2,02 / 1,85
	Piretróides	60	Gordura	Permetrina (01)	25 (LMR)	43
Suína	Contaminantes Inorgânicos	483	Rim	Cádmio (02)	1000 (TMC)	1107,62 / 1163,74
	Avermectinas	367	Fígado	Ivermectina (02) Abamectina (01)	15 (LMR) 10 (LMR)	70,8 / 27,4 58,6
	Sulfonamidas	215	Fígado	Sulfametazina (01)	100 (LMR)	113,8
	Metabólito de Nitrofurano	4518	Músculo	Nitrofurazona - SEM (01) Furazolidona - AOZ (01)	1 (NA*) (I) 1 (NA*) (I)	1,25 3
Equina	Sulfonamidas	511	Fígado	Sulfaguinoxalina (02)	100 (LMR)	1774,54 / 103,8
	Contaminantes Inorgânicos	117	Músculo	Arsênio (06)	10 (TMC)	16 / 11 / 11 / 21 / 33 / 12
	Avermectinas	62	Fígado	Ivermectina (01)	100 (LMR)	157,1

LMR - Limite Máximo de Resíduo  
TMC - Teor Máximo de Contaminante  
(\*) NA - Nível de Ação  
(I) Para aquelas substâncias com LMR igual a ZERO ou aquelas sem LMRs estabelecidos, o Nível de Ação foi igual ao Limite de Quantificação do método de confirmação.

II.Por deliberação da CPOrg/PI, quando considerar que um determinado membro não está contribuindo para o seu funcionamento.  
CAPÍTULO III  
DAS ATRIBUIÇÕES  
Art. 7º São atribuições da CPOrg/PI:  
I.Emitir parecer sobre regulamentos que tratem da produção orgânica;  
II.Propor à CNPOrg regulamentos que tenham por finalidade o aperfeiçoamento da rede de produção orgânica no âmbito nacional e internacional;  
III.Assessorar o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica;  
IV.Contribuir para elaboração do banco de especialistas capacitados a atuar no processo de acreditação;  
V.Articular e fomentar a criação de fóruns setoriais e territoriais que aprimorem a representação dos movimentos sociais envolvidos com a produção orgânica;  
VI.Discutir e propor os posicionamentos a serem levados pelos representantes brasileiros em fóruns nacionais e internacionais que tratem da produção orgânica; e  
VII.Emitir parecer sobre pedidos de credenciamento de organismos de avaliação da conformidade orgânica.  
CAPÍTULO IV  
DA COMPETÊNCIA  
Art. 8º Compete ao Coordenador da Comissão da Produção Orgânica do Piauí - CPOrg/PI  
I.Convocar reuniões, elaborando as pautas propostas pelos seus membros e submeter à CPOrg/PI os assuntos constantes, assim como matérias para exame e parecer;  
II.Preparar e coordenar as reuniões e trabalhos da CPOrg/PI, bem como providenciar o necessário apoio administrativo ao seu funcionamento;  
III.Assinar documentos e representar a CPOrg/PI nos atos aprovados, respeitada a natureza de suas atribuições, em reuniões ordinárias ou extraordinárias;  
IV.Convidar a participar das reuniões e debates, sem direito a voto, pessoas que possam contribuir para a discussão dos assuntos tratados;  
V.Zelar pelo cumprimento das normas deste Regimento e resolver as questões de ordem;  
VI.Manter estreita articulação com as demais comissões da produção orgânica;

VII.Designar membros da CPOrg/PI ou fora dela para a execução de tarefas, responsabilizando-se pela execução dos trabalhos.

VIII.Manter os arquivos e o acervo técnico da CPOrg/PI.

Art. 9º Compete aos membros da Comissão da Produção Orgânica do Piauí:

I.Participar e deliberar nas reuniões;

II.Propor a convocação de reuniões extraordinárias;

III.Examinar e relatar expedientes que lhes forem distribuídos pelo coordenador, dentro dos prazos estabelecidos; e

IV.Trabalhar para o desenvolvimento e difusão da produção orgânica.

#### CAPÍTULO V DAS REUNIÕES

Art. 10º A CPOrg/PI reunir-se-á, ordinariamente, no mínimo, uma vez a cada três meses.

§ 1º As reuniões ordinárias serão convocadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos.

§ 2º O Calendário Anual de reuniões ordinárias será definido na primeira reunião ordinária anual.

Art. 11 As reuniões extraordinárias da CPOrg/PI poderão ser convocadas nas seguintes situações:

I.Por seu Coordenador, mediante fato relevante levado a conhecimento dos demais membros pelos meios usuais;

II.Por requerimento de no mínimo um terço dos membros;

III.Por solicitação da Comissão Nacional da Produção Orgânica.

Parágrafo único. As reuniões extraordinárias serão convocadas com antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos.

Art. 12 As reuniões da CPOrg/PI serão preferencialmente realizadas na sede da Superintendência Federal de Agricultura no Estado do Piauí, podendo ocorrer em outro local desde que acordado pelos seus membros.

Art. 13 As reuniões da CPOrg/PI somente poderão realizar-se com a presença de, no mínimo 1/3 (um terço) dos membros das entidades governamentais e não governamentais.

Parágrafo único. Para efeito de quorum e deliberação somente será considerado o voto dos membros titulares presentes à reunião ou de seus suplentes, no caso de ausência dos titulares.

Art. 14 Cada organização membro deverá garantir a presença do seu representante em todas as reuniões para as quais for convocada, devendo justificar ao Coordenador da CPOrg/PI quando da impossibilidade de comparecer.

Art. 15 As reuniões da CPOrg/PI obedecerá à pauta previamente definida e encaminhada pelo Coordenador a todos os membros, juntamente com a convocação.

Art. 16 Poderá ser incluída na pauta de discussão e votação matéria que tenha regime de urgência aprovada pela CPOrg/PI.

Parágrafo único. A matéria a ser proposta em regime de urgência deverá ser levada ao conhecimento dos membros no início dos trabalhos da reunião em que será tratada.

Art. 17 Durante as reuniões o membro que apresentar proposições, indicações, requerimentos ou comunicações deverá entregar cópia por escrito à mesa para que possa constar da memória da reunião.

Art. 18 Qualquer membro poderá solicitar, em qualquer fase da discussão, a retirada de matéria de sua autoria ou pedir vista, uma única vez, de matéria submetida à decisão.

§ 1º É vedado o pedido de retirada ou vista de matéria quando apresentado depois de iniciado o processo de votação.

§ 2º Formulado o pedido de vistas, a matéria será automaticamente retirada da pauta, ficando a sua discussão adiada até a devolução da matéria pelo requerente no prazo máximo de 30 dias.

Art. 19 A deliberação sobre as matérias apreciadas deverá, preferencialmente, se dar por consenso e nos casos em que isto não seja possível, deverá ser feito processo de votação sendo as decisões tomadas por maioria simples dos presentes.

§ 1º Em caso de empate na votação, o Coordenador deverá abrir uma nova rodada de discussão da matéria, após o que, permanecendo o empate na nova votação, caberá a ele o voto de qualidade.

§ 2º Nos casos de alterações no Regimento Interno, as decisões deverão ser tomadas por, pelo menos, 2/3 (dois terços) dos membros que compõem a Comissão.

Art. 20 A memória de cada reunião será submetida à aprovação no início da reunião subsequente.

Parágrafo único. Uma cópia da memória de cada reunião da Comissão, após aprovação, deverá ser encaminhada ao Coordenador da CNPorg, preferencialmente por meio eletrônico.

#### CAPÍTULO VI DAS SANÇÕES

Art. 21 Será submetida à deliberação da Comissão, mediante necessária inclusão prévia na pauta, a exclusão de organização que não comparecer, sem justificativa, à metade das reuniões ordinárias em um ano civil ou a três reuniões consecutivas ou, ainda, que constantemente adotar procedimentos que prejudiquem o bom andamento dos trabalhos da Comissão.

§ 1º No caso de exclusão de organização, será iniciado processo de escolha de nova representante para o segmento;

§ 2º Havendo organização suplente escolhida no processo de composição da Comissão, esta será conduzida como representante titular;

§ 3º No caso previsto no parágrafo anterior, poderá, mediante deliberação da Comissão, ser iniciado novo processo de escolha da representação suplente.

#### SEÇÃO VII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 22 A participação na CPOrg/PI não será remunerada, cabendo à Superintendência Federal de Agricultura no estado do Piauí prestar aos seus membros todo o apoio técnico e administrativo necessário ao seu trabalho.

Art. 23 Os casos omissos ou as dúvidas de interpretação deste regimento serão resolvidos pela Comissão, em reunião com pauta previamente encaminhada aos seus membros pelos meios usuais.

### SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DE SÃO PAULO

#### PORTARIA Nº 68, DE 22 DE MARÇO DE 2010

O SUPERINTENDENTE FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO NO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso da competência que lhe foi delegada pelo artigo 39, do Regimento Interno das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprovado pela Portaria Ministerial nº 300, de 16/06/2005, publicada no DOU de 20/06/2005, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa SDA nº 66, de 27 de novembro de 2006, na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto 4.074, de 04 de janeiro de 2002 e o que consta do Processo 21052.023256/2009-04, resolve:

Art. 1º Credenciar sob o número BR SP 404, a empresa ALONSO & ALONSO FUMIGAÇÃO LTDA., CNPJ 10.766.314/0001-53, localizada na Praça Visconde de Mauá, nº 03, conj. 42, Centro, Santos-SP para, na qualidade de empresa prestadora de serviços de tratamentos quarentenários e fitossanitários no trânsito internacional de vegetais e suas partes, executar os seguintes tratamentos: Fumigação em Contêineres - BrMe e Fosfina (FEC), Fumigação em Silos Herméticos - BrMe e Fosfina (FSH), Fumigação em Porões de Navio - BrMe e Fosfina (FPN), Fumigação em Câmaras de Lona - BrMe e Fosfina (FCL).

Art. 2º O Credenciamento de que trata esta Portaria terá validade por 12 (doze) meses, conforme § 4º do Art. 1º - Anexo I - da Instrução Normativa SDA nº 66/2006, podendo ser renovado mediante requerimento encaminhado à Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento no Estado de São Paulo - SFA/SP.

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

FRANCISCO SÉRGIO FERREIRA JARDIM

MACHADO DE ASSIS

# MACHADO DE ASSIS

## Patrono da Imprensa Nacional

Machado de Assis, no início de sua carreira literária, trabalhou, de 1856 a 1858, como aprendiz de tipógrafo, usando o prelo que hoje está em exposição no Museu da Imprensa.

Em 1867 regressa ao órgão oficial para trabalhar como ajudante do diretor de publicação do **Diário Oficial**, cargo que ocupou até 6 de janeiro de 1874.

MACHADO DE ASSIS



O autor de "Dom Casmurro", "Quincas Borba", entre outras obras, é patrono **in memoriam** da Imprensa Nacional desde janeiro de 1997.

