

ANEXO

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº _____, DE _____ DE _____ DE 2009

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, que regulamenta a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002, que regulamenta a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, na Resolução CONCEX nº 160, de 20 de junho de 1988, que regulamenta a Lei nº 5.025, de 10 de junho de 1966, na Instrução Normativa nº 42, de 31 de dezembro de 2008, na Instrução Normativa nº 66, de 11 de setembro de 2003, e o que consta do Processo nº 21000.001278/2009-11, resolve:

Art. 1º Estabelecer os critérios e procedimentos para o controle dos fatores higiênico-sanitários na cadeia produtiva dos produtos de origem vegetal, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa.

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

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

Art. 4º Ficam revogadas a Instrução Normativa SDA nº 09, de 16 de janeiro de 2002, e a Norma Interna DDIV nº 1, de 24 de fevereiro de 2003.

REINHOLD STEPHANES

ANEXO I

CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA O CONTROLE DOS FATORES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS NOS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os procedimentos de controle dos fatores higiênico-sanitários, referentes aos resíduos de agrotóxicos e contaminantes químicos, físicos e biológicos que oferecem riscos à saúde humana nos produtos de origem vegetal, destinados ao consumo humano no mercado interno e na exportação.

Parágrafo único. Para os fins desta Instrução Normativa, considera-se:

I - amostra de autocontrole: porção representativa de lote proveniente ou em função de ação de autocontrole, coletada conforme procedimentos oficiais específicos;

II - amostra de monitoramento: porção representativa de lote proveniente ou em função de ação de monitoramento, conforme procedimentos específicos;

III - amostragem: procedimento de coleta de amostra efetuado, conforme regulamentação específica;

IV - análise de autocontrole: análise de amostra de autocontrole, realizada conforme procedimentos específicos, em laboratório credenciado ou reconhecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

V - classificação de fiscalização: análise de amostra de fiscalização, realizada conforme procedimento específico, em laboratório oficial ou credenciado no MAPA;

VI - análise de monitoramento: análise de amostra de monitoramento, realizada em laboratório oficial ou credenciado no MAPA, referente ao programa de monitoramento do Plano Nacional do Controle de Resíduos e Contaminantes para produtos de origem vegetal (PNCRC-Vegetal) de resíduos e contaminantes nos produtos, estabelecido em legislação específica;

VII - autocontroles: procedimentos ou princípios de responsabilidade dos integrantes das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal, recomendados internacionalmente ou especificados em manuais reconhecidos pelo MAPA, tais como: Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), sistematização de rastreabilidade, certificação de segurança higiênico-sanitária, amostragem e análise de autocontrole de resíduos de agrotóxicos e contaminantes químicos, físicos e biológicos, conforme estabelecido em legislação específica;

VIII - cadastro: procedimento de controle oficial relativo a avaliação da conformidade dos processos e procedimentos adotados pelos integrantes das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal, forma da Instrução Normativa nº 66, de 11 de setembro de 2003.

IX - cadeia produtiva: conjunto de sistemas inter-relacionados que atuam na produção, beneficiamento ou processamento, armazenamento, transporte, manipulação, industrialização ou fabricação e comercialização de produtos de origem vegetal;

X - certificação de segurança higiênico-sanitária: procedimento realizado pelo Responsável Técnico (RT) ligado às etapas das cadeias produtivas, com a finalidade de atestar, por escrito, a aplicação dos autocontroles nas etapas das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal;

XI - Certificado de Segurança Higiênico-Sanitária (CSH): documento emitido pelo RT de que trata o inciso X;

XII - certificação sanitária: procedimento realizado por Fiscal Federal Agropecuário (FFA) com a finalidade de atestar por escrito a rastreabilidade e as condições sanitárias às quais o produto foi submetido ao longo da cadeia produtiva, visando atender às exigências do país importador;

XIII - Certificado Sanitário (CS): documento emitido FFA, conforme o ANEXO II da presente Instrução Normativa que atesta as condições sanitárias e a rastreabilidade dos produtos destinados à exportação;

XIV - contaminantes biológicos: agentes de origem biológica, que presentes nos produtos de origem vegetal em determinadas quantidades, são nocivos à saúde humana, cujos limites de tolerância são estabelecidos pela Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001;

XV - contaminantes físicos: matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, como estabelece a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003;

XVI - contaminantes químicos de ocorrência natural: substâncias de origem química que presentes nos produtos de origem vegetal em determinadas quantidades são nocivas à saúde humana, como as micotoxinas: (aflatoxinas B1+B2+G1+G2), ocratoxina A, fumonisina, zearalenona, desoxinivalenol, patulina, Toxinas T-2 e HT-2, e outras que forem estabelecidas por serem prejudiciais à saúde humana;

XVII - contaminantes químicos inorgânicos: são considerados os metais pesados, cujos limites de tolerância são estabelecidos pelo Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965 e Portaria MS nº 685, de 27 de agosto de 1998;

XVIII - contaminantes químicos orgânicos: são considerados os nitratos, dioxinas e PCBs (Bifenilos Policlorados), Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos e outros que forem estabelecidos por serem prejudiciais à saúde humana;

XIX - controle higiênico-sanitário: aplicação de procedimentos, processos e parâmetros (limites de tolerância), visando prevenir e garantir a inocuidade dos produtos de origem vegetal na cadeia produtiva, quanto aos fatores higiênico-sanitários;

XX - controles oficiais: procedimentos de responsabilidade de instituições oficiais, realizados por FFA do MAPA, referentes a cadastro ou registro no MAPA, inspeção ou à vistoria técnicas, ao monitoramento, à investigação, à certificação sanitária, ao controle da produção interna, da exportação e da importação;

XXI - etapa da cadeia produtiva: elo ou segmento da cadeia produtiva com características próprias e interdependentes no processo de obtenção do produto final. Pode variar para cada produto ou grupo de produtos;

XXII - fase de cada etapa da cadeia produtiva: parte ou segmento de cada etapa da cadeia produtiva;

XXIII - fatores higiênico-sanitários: substâncias, agentes microbiológicos e matérias macroscópicas e microscópicas relacionadas ao risco à saúde humana como resíduos de agrotóxicos e afins, e contaminantes físicos, químicos e biológicos;

XXIV - investigação ou rastreamento: procedimento que permite resgatar os antecedentes do produto, por meio de sistema de rastreabilidade implantado ao longo da cadeia produtiva, com verificação e checagem da conformidade em relação aos fatores higiênico-sanitários dos produtos, processos e procedimentos;

XXV - limite de tolerância de aflatoxinas: teor máximo de aflatoxinas total (B1+B2+G1+G2), legalmente aceito no alimento, em decorrência de estudos de ingestão diária que comprovem não haver prejuízo à saúde dos consumidores, expressa em µg/kg (micrograma por quilograma) ou ppb (partes por bilhão), como estabelecido na Resolução RDC nº 274, de 15 de outubro de 2002 e na Resolução CNNPA nº 34, de 19 de janeiro de 1977;

XXVI - metabólito: substância resultante de transformações físico-químicas (metabolismo) realizadas por agentes microbiológicos (fungos) a partir de determinados elementos que compõem os grãos, cereais, amêndoas, frutas secas;

XXVII - micotoxinas: são um grupo de compostos químicos tóxicos sintetizados como metabólitos secundários por certas linhagens ou grupos de espécies fúngicas de grande importância, devido aos graves problemas que causam à saúde humana;

XXVIII - limite de tolerância estabelecido para contaminantes: teor máximo de cada contaminante químico, físico e biológico, estabelecido em legislação brasileira, recomendado pelo Codex Alimentarius ou em legislação de países importadores do Brasil, quando na ausência de limites estabelecidos na legislação brasileira;

XXIX - Limite Máximo de Resíduo (LMR) – quantidade máxima de resíduo de agrotóxico ou afim, oficialmente aceita no alimento, em decorrência da aplicação adequada numa fase específica, desde sua produção até o consumo, expressa em partes (em peso) do agrotóxico ou afim por milhão de partes de alimento (em peso) (ppm ou mg/kg), forma da Resolução RE nº 165, de 29 de agosto de 2003 e Resolução RDC nº 326 de 9 de novembro de 2005 que estabelece o processo de avaliação de risco e lista de princípios ativos não permitidos em inseticidas domissanitários;

XXX - monitoramento: programa de controle oficial baseado em metodologia internacionalmente reconhecida que, por meio de amostragem sistematizada do universo especificado, permite a obtenção de índices que possibilitam criar e controlar os indicadores de conformidade, para assegurar um grau de confiabilidade à segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem vegetal, conforme estabelecido na IN nº 42 de 31/12/2008;

XXXI - operações similares: o termo refere-se às transações de qualquer natureza entre o Brasil e outros países, tais como parcerias técnico-comerciais e vendas consignadas em que o produto retorna ao Brasil.

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

XXXIII - produtos de origem vegetal: vegetais, seus produtos, subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico, destinados ao consumo humano;

XXXIV - sistema rastreabilidade: conjunto de registros que permitem resgatar a origem e todas as condições, processos e procedimentos a que os produtos foram submetidos nas etapas da cadeia produtiva;

XXXV - recinto alfandegado: local onde se processam os controles de entrada e saída de bens sob controle aduaneiro;

XXXVI - registro: procedimento de controle oficial relativo à avaliação da conformidade, das pessoas físicas ou jurídicas processadoras, beneficiadoras, industrializadoras e embaladoras de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico padronizados sujeitos à classificação, na forma do Decreto nº 6.268/2006;

XXXVII - resíduo de agrotóxico: substância ou mistura de substâncias remanescente ou existente em alimentos ou no meio ambiente decorrente do uso ou da presença de agrotóxicos e afins, inclusive, quaisquer derivados específicos, tais como produtos de conversão e de degradação, metabólitos, produtos de reação e impurezas, consideradas toxicológica e ambientalmente importantes;

XXXVIII - Responsável Técnico (RT): profissional habilitado por conselho profissional de classe específico, com atribuição técnica para exercer atividades relativas ao monitoramento e ao controle higiênico-sanitário;

XXXIX - segurança higiênico-sanitária: garantia mínima de inocuidade obtida pela aplicação de BPA, BPF, PPHO, APPCC e rastreabilidade ou análise laboratorial;

XL - sistema de rastreabilidade: conjunto de processos e procedimentos inter-relacionados, visando resgatar a origem e todas as condições e processos a que os produtos se submeteram nas etapas das cadeias produtivas;

XLI - sistematização da rastreabilidade: procedimento que consiste em registrar em planilhas próprias todos os dados, informações da cadeia produtiva, assim como todos os processos e procedimentos de controle a que o produto é submetido, desde o plantio até o produto final destinado, ao consumo humano;

XLII - subproduto: é o que resulta do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de um produto vegetal.

XLIII - inspeção: procedimento de controle oficial relativo à avaliação de conformidade dos autocontroles, realizado em estabelecimento ou entidade registrada ou cadastrada no MAPA;

XLIV - vistoria técnica: procedimento de controle oficial relativo à avaliação de conformidade dos requisitos e critério de estabelecimento ou de entidade, com vistas à obtenção de registro ou cadastro no CGC do MAPA, conforme estabelecidos em legislação específica;

CAPÍTULO II

DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Art. 2º Os produtos de origem vegetal destinados ao consumo humano no mercado interno e na exportação devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário em todas as etapas das cadeias produtivas na forma desta Instrução Normativa.

Art. 3º O controle higiênico-sanitário deve ser preventivo e de forma integrada em todas as etapas das cadeias produtivas, com aplicação em parte ou no total, constituindo-se de autocontroles, definidos na forma do inciso VIII e de controles oficiais, conforme inciso XVIII, ambos do parágrafo único, do art. 1º desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A garantia dos autocontroles deve ser atestada por meio da certificação de segurança higiênico-sanitária e emissão do respectivo CSH.

Seção I

Dos Autocontroles

Art. 4º Os integrantes das cadeias produtivas devem efetuar os autocontroles nos estabelecimentos, atividades ou produtos sob sua responsabilidade e manter os registros dos dados e informações que comprovem as suas aplicações, visando prevenir e controlar a ocorrência dos fatores higiênico-sanitários.

Parágrafo único. São considerados procedimentos de autocontroles:

- I - adoção de BPAs ou BPFs;
- II - adoção de APPCC;
- III - implementação de sistema de rastreabilidade;
- IV - certificação de segurança higiênico-sanitária;
- V - realização de amostragem e análise laboratorial, quando for o caso.

Art. 5º Os estabelecimentos processadores, beneficiadores, industrializadores, embaladores, exportadores e importadores de produtos de origem vegetal, devem se registrar ou cadastrar no MAPA, ficando esses responsáveis pelo cadastro dos seus fornecedores.

Subseção I

Do Sistema de Rastreabilidade e das Boas Práticas

Art. 6º As etapas que compõem as cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal devem estar vinculadas entre si por meio do sistema de rastreabilidade, formado por registros dos procedimentos e dados dos autocontroles, de forma a permitir o rastreamento dos mesmos, contendo as informações especificadas a seguir:

I - de cada etapa da cadeia produtiva:

- a) razão social do estabelecimento;
- b) endereço completo;
- c) telefone, fax ou endereço eletrônico

II - de cada lote do produto:

- a) nº de cada lote ou código de remessa;
- b) planilha ou caderneta de campo com anotações de aplicação das boas práticas, referentes a cada etapa, assinada pelo RT;
- c) nº do CSH ou dos resultados analíticos dos teores de contaminantes e resíduos ou ambos, quando for o caso.

§ 1º Na etapa de produção, o RT deve registrar em planilha ou caderneta de campo as informações sobre a aplicação adequada das BPAs.

§ 2º Na etapa de transporte o RT deve registrar em planilha as informações sobre a aplicação adequada das boas práticas de transporte.

§ 3º Na etapa de armazenamento o RT deve registrar em planilha as informações sobre a aplicação adequada das boas práticas de armazenamento.

§ 4º Na etapa de beneficiamento ou processamento, o RT deve fazer os registros na planilha relativa à aplicação adequada das BPFs ou de medidas de controle por meio de análise laboratorial, caso ocorra falha nos autocontroles dos processos relativos a esta etapa.

§ 5º Na etapa de industrialização o RT deve aplicar as BPFs nos seus processos e fazer os registros na planilha relativa a essa etapa, com o objetivo de garantir que os níveis de contaminação do produto final estejam dentro dos limites que não afetam a saúde do consumidor;

§ 6º Nos casos em que uma ou mais etapas de uma cadeia produtiva (transporte, armazenamento, beneficiamento) esteja integrada à etapa anterior (produção) ou posterior (processamento) sob a responsabilidade do mesmo RT, as

informações sobre a aplicação das boas práticas podem ser registradas em uma só planilha, com especificações separadas.

Subseção II

Da Certificação de Segurança Higiênico-Sanitária

Art. 7º Os produtos de origem vegetal devem apresentar certificação de segurança higiênico-sanitária ao longo das cadeias produtivas, visando atestar a aplicação dos autocontroles conforme disposto no Art. 4º desta Instrução Normativa.

§ 1º A certificação de segurança higiênico-sanitária deve ser efetuada por RT, com emissão do CSH, conforme o modelo estabelecido no ANEXO I:

I - devendo ocorrer, prioritariamente, nos estabelecimentos que compõem a etapa de beneficiamento ou processamento e posteriormente nas demais etapas da cadeia produtiva (transporte, armazenamento e produção), quando se tratar de consumo interno;

II - em todas as etapas da cadeia produtiva, quando se tratar de exportação, com exigências notificadas pelo país importador;

Art. 8º A certificação de segurança higiênico-sanitária deve ser realizada para cada lote ou partida do produto, devidamente identificada e individualizada, de forma a manter as características originais.

§ 1º Na etapa de produção o RT, com base nas informações registradas em planilha ou caderneta de campo sobre a aplicação adequada das BPAs, deve emitir o CSH, atestando a conformidade de cada lote ou partida de produto.

§ 2º Na etapa de transporte o RT, com base nas informações registradas nas planilhas sobre a aplicação adequada das boas práticas de transporte, deve emitir o CSH, atestando a conformidade de cada lote ou partida de produto transportado.

§ 3º Na etapa de armazenamento o RT, com base nas informações registradas nas planilhas sobre a aplicação adequada das boas práticas de armazenamento, deve emitir o CSH, atestando a conformidade de cada lote ou partida de produto armazenado.

§ 4º Na etapa de beneficiamento ou processamento o RT deve emitir o CSH com base nos registros da planilha relativa à aplicação adequada das BPFs.

§ 5º Nos casos em que qualquer atividade de uma etapa da cadeia, estiver sendo realizada pela etapa anterior ou posterior a certificação poderá ser feita em um só CSH, com base nos registros das planilhas sobre a aplicação adequada das boas práticas relativas às atividades, devendo referir que o CSH abrange essas etapas.

Art. 9º Na etapa de beneficiamento ou processamento ou em qualquer etapa da cadeia produtiva que destine o produto diretamente ao consumo humano, caso ocorra falhas nos autocontroles, o CSH pode ser emitido com base em resultado de análise laboratorial para atestar a conformidade de cada lote ou partida de produto, em relação aos LMRs e limites de tolerância para os contaminantes, quando for o caso.

Art. 10. Caso o produto já certificado para o consumo interno tenha se submetido a condições que comprometam a sua segurança e qualidade, o RT deve repetir a operação de amostragem e análise para emissão do CSH.

Subseção III

Do Processo APPCC e PPHO

Art. 11. A gestão do processo de APPCC e PPHO na cadeia produtiva dos produtos de origem vegetal deve ser feita com base nas BPAs e BPFs,

recomendados internacionalmente ou especificados em manuais elaborados por instituições públicas ou privadas, com reconhecimento do MAPA.

§ 1º Os documentos referentes ao processo de APPCC e PPHO devem ser datados e assinados pelo RT e estar acessíveis aos demais funcionários da empresa e disponibilizados às autoridades fiscalizadoras sempre que requerido.

§ 2º A gestão do processo APPCC na etapa de produção primária deve ser com base nas BPAs com a finalidade de reduzir ao mínimo os riscos de contaminação.

§ 3º Nas etapas de pós-colheita a gestão do processo de APPCC deve ser realizada com base na identificação e controle dos pontos críticos, para reduzir os riscos a que os produtos são submetidos.

§ 4º Os PPHO devem ser implementados na etapa de beneficiamento, processamento e industrialização, com instruções sequenciais para manutenção dos CSH, emitidos nas etapas anteriores ou realização de amostragem e análise para emissão de novo CSH, caso tenha ocorrido alguma falha na etapa.

Seção II

Dos Controles Oficiais

Art. 12. Os produtos de origem vegetal que oferecem risco à saúde humana, estão sujeitos aos controles oficiais dos fatores higiênico- sanitários, ao longo das suas cadeias produtivas, conforme estabelecido no PNCRC-Vegetal ou definido pelo MAPA.

Subseção I

Do Cadastro ou Registro

Art. 13. Os integrantes das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal estão sujeitos ao cadastro ou registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), na forma dos incisos IX e XXXIV, do parágrafo único, do art 1º desta Instrução Normativa

Art. 14. Para concessão do cadastro ou registro os integrantes das cadeias produtivas são submetidos à vistoria técnica, por FFA para avaliação dos requisitos e critérios relativos às instalações físicas dos integrantes das cadeias produtivas e dos autocontroles na forma desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Os integrantes das cadeias produtivas que não apresentarem as condições físicas adequadas para funcionamento ou não se adequarem quanto processos e procedimentos de autocontrole, não podem se cadastrar ou registrar no MAPA como também ficam impedidos de exercerem suas atividades.

Subseção II

Da Inspeção

Art. 15. A avaliação de conformidade do controle higiênicosanitário dos produtos de origem vegetal deve ser realizada por meio de inspeção.

§ 1º Constatada alguma não conformidade, o FFA do MAPA deve estabelecer medidas corretivas a serem cumpridas pelo estabelecimento.

§ 2º Enquanto durar a aplicação de medidas corretivas, a emissão do CSH só pode ser efetuada mediante amostragem e resultados de análises, realizadas por laboratório credenciado no MAPA.

§ 3º Após 5 (cinco) lotes ou partidas consecutivas em conformidade, o RT pode voltar a emitir o CSH com base nos autocontroles na forma do disposto do Art. 4º desta Instrução Normativa.

Art. 16. A avaliação de conformidade do controle higiênicosanitário pode também ser realizada com base nos dados do monitoramento oficial na forma do art. 28 desta Instrução Normativa

Art. 17. Nos casos de não conformidade detectada no monitoramento oficial, a emissão do CSH fica condicionada ao resultado de análise de contaminantes ou de resíduos em conformidade nos próximos 5 (cinco) lotes ou partidas consecutivas.

§ 1º Havendo conformidade nos resultados analíticos o estabelecimento volta à condição normal.

§ 2º Havendo não conformidade nas análises, o lote não pode ser liberado para o consumo e o controle por análise deve continuar até obtenção de 5 (cinco) lotes consecutivos conformes.

Art. 18. Caso o produto já certificado para o consumo interno tenha se submetido a condições que comprometam a sua segurança e qualidade, o RT deve repetir a operação de amostragem e análise para emissão do CSH.

Subseção II

Do Controle da Produção Interna

Art. 19. O controle da produção interna deve ocorrer em todas as etapas que integram as cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal em função de programação das áreas técnicas, de resultado não conforme do monitoramento e de inspeção, de denúncia oficial, de dados de pesquisa sobre contaminações e de resultado de fiscalização.

§ 1º As ações de controle devem ser programadas anualmente, de forma integrada entre as áreas técnicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, as áreas envolvidas da Secretaria de Defesa Agropecuária e áreas técnicas das SFAs das Unidades Federativas, envolvidas das.

§ 2º A execução das ações deve ser realizada por FFA, por meio de inspeções nos processos, procedimentos e produtos, na forma do art 15. desta Instrução Normativa.

Subseção III

Do Controle na Importação

Art. 20. Os estabelecimentos importadores devem ter o registro no CGC do MAPA, devendo apresentar informações das empresas exportadoras do país de origem.

Parágrafo único. O controle no país de origem deve ser efetuado com base em procedimentos equivalentes ao que estabelece a presente Instrução Normativa, garantidos pelo órgão competente do governo.

Art. 21. Antes da importação os produtos de origem vegetal, estabelecidos no PNCRC-Vegetal ou definido pelo MAPA devem obter autorização de importação do MAPA.

Parágrafo único. No desembarque os produtos importados estão sujeitos ao controle oficial dos fatores higiênico-sanitários, relativos às não conformidades de estabelecimentos importadores, aos resultados não conformes de monitoramento e da fiscalização.

Art. 22. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) deve manter atualizado o registro dos importadores na página eletrônica do MAPA, e informar à Coordenação-Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária (VIGIAGRO) sobre a lista dos estabelecimentos importadores sorteados pelo PNCRC-Vegetal, que deverão ter seu produto amostrado.

§ 1º Para cada lote ou partida em processo de importação, o FFA do Serviço de Vigilância Agropecuária (SVA) deve verificar se o estabelecimento importador consta na lista da programação de monitoramento.

§ 2º Se o estabelecimento importador constar no PNCRCVegetal ou em lista definida pelo MAPA, os procedimentos de controle de competência do MAPA devem ser efetuados nos recintos alfandegados, por Fiscal Federal Agropecuário, sendo a coleta de amostras realizada conforme metodologia oficial de amostragem, na forma que melhor convier de acordo com a disposição da partida ou lote.

§ 3º A liberação do produto fica condicionada ao atendimento de todos os procedimentos de controle previstos pelo MAPA.

§ 4º Se houver suspeita quanto à segurança higiênico-sanitária, deve ser efetuado procedimento de fiscalização na forma prevista no Decreto 6.268/2007, ficando a mercadoria retida.

Art. 23. O DIPOV deve manter atualizado o registro dos importadores, em relação às não conformidades e informar à Coordenação- Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária (VIGIAGRO) sobre a lista dos estabelecimentos não conformes.

§ 1º Para cada lote ou partida em processo de importação, o FFA do Serviço de Vigilância Agropecuária (SVA) deve verificar se o estabelecimento importador consta na lista dos não conformes.

§ 2º Se o importador constar na lista dos não conformes, a carga ou partida deve ser retida e submetida à fiscalização, sendo o fato comunicado ao SIPAG da UF correspondente.

§ 3º O SIPAG deve comunicar o fato ao DIPOV para providências em relação ao registro do estabelecimento importador

§ 4º Se o importador não constar na lista dos estabelecimentos não conformes, a carga pode ser liberada.

§ 5º Se o importador constar na lista dos estabelecimentos sorteados pelo PNCRC-Vegetal e não estiver em conformidade, prevalecem os procedimentos previstos para os estabelecimentos não conformes.

Art. 24. A empresa importadora que apresentar não conformidade em 5 (cinco) partidas ou lotes de um mesmo produto, só terá seu produto internalizado após amostragem e análise laboratorial com resultado em conformidade, restabelecendo a confiabilidade de acordo com o disposto no Art. 15 desta Instrução Normativa.

Subseção IV

Do Controle na Exportação

Art. 25 O controle nas exportações deve ser realizado em função das não conformidades dos estabelecimentos exportadores, dos resultados não conformes do monitoramento e das notificações internacionais de não conformidades.

Art. 26. Os produtos de origem vegetal, quando destinados à exportação devem ser submetidos à certificação de segurança higiênico- sanitária nas etapas envolvidas da cadeia produtiva do produto a ser exportado, na forma desta Instrução Normativa.

§ 1º As exportações para países que apresentam exigências específicas, quanto aos limites máximos de contaminantes e resíduos, ficam sujeitas ao controle sanitário, cabendo à Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio - SRI informar à Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA, sobre as exigências dos países importadores, para o atendimento das medidas exigidas.

§ 2º O controle sanitário e a emissão do respectivo certificado, quando exigidos pelo país importador devem ser efetuados, exclusivamente, por Fiscal Federal Agropecuário.

§ 3º Constitui fator limitante à emissão de certificado sanitário a incorrência em 5 (cinco) não conformidades sucessivas, conforme previsto no Art. 25 desta Instrução Normativa.

§ 4º O interessado em exportar produtos de origem vegetal que necessite a emissão do certificado sanitário exigido pelo país importador e reconhecido pelo MAPA, deve assegurar-se do tempo mínimo para o atendimento dos procedimentos necessários antes do embarque do produto, devendo solicitar ao SIPAG/DT da SFA da Unidade da Federação correspondente, a presença de FFA para cumprimento dos procedimentos a seguir:

I - verificação do sistema de rastreabilidade do lote a ser exportado;

II - se necessário, amostragem e envio de amostra para determinação de resíduos/contaminantes, podendo ser realizadas pelas metodologias oficiais do país importador;

IV - os produtos sujeitos à contaminação por micotoxinas e contaminantes biológicos devem ser transportados em condições de temperatura e umidade que permitam manter as condições higiênicosanitárias do produto.

Art. 27. Os produtos de origem vegetal, relacionados no PNCRC-Vegetal ou definidos pelo MAPA, provenientes de devolução ou operações similares, são incluídos no regime de importação, sendo obrigatoriamente coletada a amostra para o controle de resíduos/contaminantes e só será internalizado, após resultado de análise em conformidade.

Subseção V

Do Monitoramento

Art. 28. Os produtos de origem vegetal, produzidos internamente e destinados aos mercados interno e externo, assim como aqueles provenientes de importação estão sujeitos ao monitoramento estabelecido no PNCRC-Vegetal.

Parágrafo único. O monitoramento dos produtos destinados ao mercado interno e à exportação deve ser efetuado a partir dos procedimentos de autocontroles e de controle oficial estabelecidos na presente Instrução Normativa.

Subseção VI

Da Investigação

Art. 29. O processo de investigação ou rastreamento deve sempre ocorrer a partir de não conformidade dos fatores higiênico sanitários apontada pelo PNCRC-Vegetal.

Art. 30. Nos casos de não conformidade detectada no PNCRC- Vegetal, a emissão do CSH fica condicionada ao resultado de análise de resíduos/contaminantes em conformidade, nos próximos 5 (cinco) lotes ou partidas consecutivas, conforme disposto no Art. 15 desta Instrução Normativa.

§ 1º Havendo conformidade nos resultados analíticos o RT do estabelecimento pode voltar a emitir o CSH na forma do disposto no Art. 8 º desta Instrução Normativa.

§ 2º Havendo não conformidade nas análises, o lote não pode ser liberado para o consumo e o controle por análise deve continuar até obtenção de 5 (cinco) lotes consecutivos conformes.

CAPITULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 31. Os registros dos autocontroles devem ser mantidos à disposição do MAPA para efeito de controle oficial e fiscalização.

Art. 32. As despesas decorrentes de operações que envolvem amostragem e análise referentes aos controles oficiais, previstas nesta Instrução Normativa devem custeadas pelos responsáveis pelo produto.

Art. 33. As normas complementares necessárias à implementação da presente Instrução Normativa serão elaboradas pelos setores técnicos competentes da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/ MAPA.

ANEXO II

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

CERTIFICADO DE SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA (CSH)

CÓDIGO DA REMESSA		Nº DO CERTIFICADO	
UF:	ETAPA DA CADEIA		
RAZÃO SOCIAL		CNPJ	
NOME FANTASIA OU SIGLA			
ENDEREÇO			
COMUNIDADE		MUNICÍPIO	
TELEFONE	FAX	E-MAIL	
NOME DO RT		Nº REGISTRO/CONSELHO	
ENDEREÇO		TEL/FAX	

CERTIFICA (conforme o disposto na IN nº , de de de 2008)

Produto:	Marca:
Lote /Embalagem:	Peso (t):
Foi submetido às Práticas Agrícolas Básicas:	
Ou equivalentes:	
(ou) foi submetido à análise de aflatoxinas, conforme Certificado de Análise nº , estando em conformidade com a legislação em vigor.	

OBSERVAÇÕES: _____

LOCAL E DATA	ASSINATURA E CARIMBO DO RT
--------------	----------------------------

ANEXO II



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply

CERTIFICADO SANITÁRIO OFICIAL

Official Sanitary Certificate

2. TIPO DE CERTIFICADO (CERTIFICATE TYPE):

1. PAÍS (COUNTRY): Brasil		4. Número do Certificado (Certificate Number):			
3. Expedidor/Exportador (Consignor/Exporter): (Nome, endereço e País / Name, Address and Country)		5. Autoridade competente (Competent authority):			
		6. Organismo de certificação (Certifying body):			
7. Destinatário/Importador (Consignee/Importer):					
8. País de origem (Country of origin):		9. Código ISO (ISO Code):			
10. País de destino (Country of destination):		11. Código ISO (ISO Code):			
12. Local de embarque (Place of loading):					
13. Meios de transporte (Means of transport):		14. Ponto de entrada declarado* (Declared point of entry)*:			
15. Condições de transporte/armazenamento (Conditions for transport/storage):		16. Quantidade total* (Total quantity)*			
17. Identificação do(s) recipiente(s) / Número(s) do(s) selo(s) (Identification of container(s)/Seal number(s)):		18. Número total de pacotes (Total number of packages)			
19. Identificação dos produtos alimentares, como descrito abaixo (múltiplas linhas podem ser utilizadas para vários produtos) (Identification of food products as described below (multiple lines may be used for multiple products)):					
No.	Código NCM WCO Code	Denominação do Produto Product name	Espécie* (Species*)	Marca* (Brandname)*	Finalidade (Intended purpose)
No.	Produtor/Processador (Producer/Manufacturer)		Registro do estabelecimento no MAPA* (Approval number of establishments*)		Estado de origem (Region or compartment of Origin)
No.	Identificação do Lote* (Lot Identifier*)	Tipo de embalagem (Type of packaging)	Quantidade de embalagens (Package's quantity)	Peso líquido (Net weight)	
20. Atestado (Attestations): Atesto que o produto acima especificado encontra-se de acordo com o estabelecido na Instrução Normativa MAPA nº XX de XX de xxxx de 2.009.					
21. Certificação Oficial (Certifying officer):					
Nome, cargo, assinatura e carimbo (Name, function, signature and stamp):				Local e data (Place and date):	

*Se requerido (If required)

ANEXO III

Instruções de preenchimento:

O certificado deve ser preenchido de forma legível;

Se o destinatário, o ponto de entrada ou detalhes do transporte for modificado depois do certificado emitido, é de responsabilidade do importador avisar às autoridades competentes do país importador, quanto às alterações. Essas alterações, não devem resultar em um pedido de substituição do certificado emitido.

1. País: nome do país que emite o certificado;
2. Tipo de Certificado: o certificado deve ser marcado como "ORIGINAL", "CÓPIA" ou "SUBSTITUIÇÃO", conforme o caso;
3. Expedidor/Exportador: nome, endereço e país da pessoa física ou jurídica do estabelecimento ou empresa que está exportando o produto;
4. Número do certificado: este número de identificação deve ser exclusivo para cada certificado e autorizado pela autoridade competente do país importador;
5. Autoridade competente: nome da autoridade competente do país responsável pela certificação;
6. Organismo de certificação: nome do organismo de certificação, quando diferente da autoridade competente;
7. Destinatário/Importador: nome e endereço da pessoa física ou jurídica do estabelecimento para o qual o produto está sendo enviado no país de destino, no momento em que o certificado é emitido;
8. País de origem: nome do país em que os produtos foram produzidos, fabricados ou embalados;
9. Código ISO: código ISO do país de origem;
10. País de destino: nome do país de destino dos produtos;
11. Código ISO: código ISO do país de destino;
12. Local de embarque: nome do porto, aeroporto, terminal de carga, estação ferroviária ou outro local onde as mercadorias são embarcadas para o seu destino final;
13. Meios de transporte: aéreo, marítimo, ferroviário, rodoviário ou outros, conforme o caso, bem como a identificação (nome ou número) destes, se disponível, ou as referências documentais do meio de transporte;
14. Ponto de entrada declarado: quando necessário, disponibilize o nome do ponto de entrada autorizado pela autoridade competente do país de importação e o seu UN/LOCODE (Código das Nações Unidas para o Comércio e Transportes Locais);
15. Condições de transporte/armazenamento: informar a temperatura adequada (ambiente, refrigerado, congelado) ou outros requisitos (por exemplo: umidade) para o transporte/armazenamento do produto;
16. Quantidade total: em unidades adequadas de peso ou o volume de todo o lote;

17. Identificação do(s) recipiente(s) / Número(s) do(s) selo(s): identificar os recipientes e números dos selos, quando aplicável, ou se conhecido;

18. Número total de pacotes: número total de pacotes para todos os produtos do lote;

19. Identificação dos produtos alimentares: dar as informações específicas e descritivas para o produto ou produtos que estão sendo certificados:

- a. Código NCM (Nomenclatura Comum Mercosul);
- b. Denominação do Produto: nome do produto;
- c. Espécie: detalhamento ou variedade do produto;
- d. Marca: marca comercial do produto;
- e. Finalidade: especificar a utilização final do produto no certificado (por exemplo, direto para o consumo humano, para processamento, para amostras comerciais). Quando um certificado é exigido para o comércio de amostras destinadas à avaliação ou experimentos no país de importação, pode ser utilizado o termo "amostras comerciais". Deve ser declarado no certificado ou na embalagem que a amostra não está destinada para venda e não tem qualquer valor comercial.
- f. Produtor/Processador: nome da pessoa física ou jurídica do estabelecimento que produziu/processou o produto.
- g. Registro do estabelecimento no MAPA: quando aplicável, indicar o número de registro do estabelecimento produtor/processador do produto emitido pelo MAPA.
- h. Estado de origem: essa informação é para os produtos que possuem indicação geográfica.
- i. Identificação do Lote: número ou código que identifique o lote do produto.
- j. Tipo de embalagem: identificar o tipo de embalagem dos produtos tal como definido na Recomendação n ° 21 da UN/CEFACT (Centro das Nações Unidas para a facilitação do comércio e comércio eletrônico).
- k. Quantidade de embalagens: número de embalagens identificadas pelo seu tipo.
- l. Peso líquido: peso ou volume líquido do lote.

20. Atestado: informações que indiquem o cumprimento da regulamentação pertinente do exportador ou de demais regulamentações pertinentes.

21. Certificação Oficial: nome, cargo, assinatura e carimbo da autoridade competente que emite o certificado.