

PROJETO DE INSTRUÇÃO NORMATIVA - 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 04 de janeiro de 2002 que regulamenta a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, no Decreto 6.268, de 22 de novembro de 2007 que regulamenta a lei 9.972 de 25 de maio de 2000, na Resolução CONCEX nº 160, de 20 de junho de 1988 que regulamenta a Lei 5.025, de 10 de junho de 1966, na Instrução Normativa nº 42, de 31 de dezembro de 2008 e na Instrução Normativa nº 66, de 11 de setembro de 2003 e o que consta no Processo nº 21000.00....., 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 desta Instrução Normativa.

Art. 2º A implementação da presente Instrução Normativa deve ser realizada de forma harmonizada e complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela Agência de Vigilância Sanitária, de acordo com a legislação específica, estabelecida no âmbito de suas competências institucionais.

Art. 3º Os casos omissos e as dúvidas oriundas da aplicação desta Instrução Normativa serão resolvidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor 60 (sessenta) dias após a publicação.

Art. 5º 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 VEGETAIS

DO OBJETIVO E AMBITO DE APLICAÇÃO

Art. 1º Esta Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer os critérios e 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 vegetais, destinados ao consumo humano no mercado interno, na importação e na exportação.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 2º Para 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 oficiais específicos;

III – amostragem: procedimento de coleta de amostra efetuado conforme método de amostragem específico;

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 – análise de monitoramento: análise de amostra de monitoramento, realizada em laboratório oficial ou credenciado pelo MAPA, referente ao programa de monitoramento do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal (PNCRC/Vegetal), estabelecido em legislação específica;

VI – autocontroles: procedimentos ou princípios de responsabilidade dos integrantes das cadeias produtivas dos produtos vegetais, recomendados internacionalmente ou especificados em manuais reconhecidos pelo MAPA;

VII – cadeia produtiva: conjunto de sistemas inter-relacionados referentes à produção, ao beneficiamento/processamento, ao armazenamento, ao transporte, à manipulação, à industrialização ou fabricação e à comercialização de produtos vegetais;

VIII – certificação de controle higiênico-sanitário: procedimento realizado pelo Responsável Técnico (RT) ligado às etapas das cadeias produtivas dos produtos vegetais, com a finalidade de atestar, por escrito, a aplicação dos autocontroles nas atividades sob sua responsabilidade;

IX – certificação sanitária: procedimento realizado por Fiscal Federal Agropecuário (FFA) do MAPA, com base na certificação de segurança higiênico-sanitária e demais procedimentos que julgar necessários, visando atender exigência de país importador;

X – Certificado de Controle Higiênico-sanitário (CHS): documento, emitido pelo RT, na forma do ANEXO II, que atesta a realização do procedimento de que trata o inciso VIII, do art. 2º do ANEXO I, ambos da presente Instrução Normativa;

XI – Certificado Sanitário (CS): documento emitido por FFA do MAPA, na forma do ANEXO III, que atesta a realização do procedimento de que trata o inciso IX do art. 2º do ANEXO I, ambos da presente Instrução Normativa;

XII – comprovação de controle higiênico-sanitário: procedimento que consiste em documentar os registros sobre a aplicação de medidas de prevenção e controle dos fatores higiênico-sanitários em todas as etapas das cadeias produtivas dos produtos vegetais.

XIII – comprovantes de controle higiênico-sanitário: caderneta ou planilha de campo, planilhas de controle no transporte, armazenamento, beneficiamento, processamento, CHS emitido com base em resultados de análises laboratoriais dos resíduos e contaminantes químicos físicos e biológicos, quando for o caso e outros comprovantes, emitidos com base em recomendações internacionais ou especificados em manuais reconhecidos pelo MAPA;

XIV – contaminantes biológicos: agentes de origem biológica, considerados nocivos à saúde humana, quando detectados acima dos limites de tolerância, estabelecidos em legislação específica;

XV – contaminantes físicos: matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, na forma estabelecida em legislação específica;

XVI – contaminantes químicos de ocorrência natural: substâncias de origem química como as micotoxinas (aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 e outras), presentes nos produtos vegetais em determinadas quantidades acima dos limites de tolerância, estabelecidos em legislação específica;

XVII – contaminantes químicos inorgânicos: são considerados os metais pesados e outros que forem detectados em níveis acima dos limites de tolerância, estabelecidos em legislação específica;

XVIII – contaminantes químicos orgânicos: são considerados os nitratos, dioxinas e Bifenilos Policlorados (PCB), Hidrocarbonetos Aromáticos Policíclicos e outros que forem detectados em níveis acima dos limites de tolerância, estabelecidos em legislação específica;

XIX – controle higiênico-sanitário: aplicação de procedimentos, processos e parâmetros, visando prevenir e garantir a inocuidade dos produtos vegetais na cadeia produtiva, quanto aos fatores higiênico-sanitários;

XX – controles oficiais: procedimentos de responsabilidade direta do MAPA, podendo ser executados por outras instituições oficiais, ou credenciadas na forma prevista na legislação, referentes ao registro no Cadastro Geral de Classificação (CGC) do MAPA ou cadastro na forma da IN 66/2003, inspeção, vistoria técnica, regime especial de inspeção, monitoramento, investigação e certificação sanitária;

XXI – etapa da cadeia produtiva: elo ou segmento da cadeia produtiva com características próprias e interdependentes no processo de obtenção do produto final podendo 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: agentes microbiológicos, matérias macroscópicas e microscópicas, resíduos de agrotóxicos e afins, contaminantes físicos, químicos e biológicos e outras substâncias associadas aos produtos vegetais, relacionadas ao risco à saúde humana;

XXIV – inspeção: procedimento de controle oficial relativo à avaliação de conformidade dos autocontroles, realizado em estabelecimento ou entidade registrada no CGC/MAPA;

XXV – 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;

XXVI – 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 em legislação específica vigente;

XXVII – 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;

XXVIII – 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 mg/kg (miligrama de agrotóxico por quilograma do alimento) ou ppm (partes por milhão), assim como resíduo de inseticidas domissanitários estabelecido em lista de princípios ativos, na forma da legislação específica;

XXIX – lote: quantidade de produto vegetal com especificações de identidade, qualidade e apresentação, perfeitamente definidas;

XXX – 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;

XXXI – micotoxinas: grupo de compostos químicos tóxicos sintetizados como metabólito secundários por certas linhagens ou grupos de espécies fúngicas de grande importância, devido aos graves problemas que causam à saúde humana;

XXXII – 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 ao controle higiênico-sanitário dos produtos vegetais, conforme legislação específica;

XXXIII – partida: lote ou conjunto de lotes que formam uma carga que será comercializada;

XXXIV – procedimento aduaneiro: medida de controle realizada no recinto alfandegado;

XXXV – produtos vegetais: vegetais, seus produtos, subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico, destinados ao consumo humano;

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

XXXVII – regime especial de inspeção: procedimento de controle ao qual ficam submetidos os estabelecimentos que se enquadrarem na situação de não conformidade prevista nesta Instrução Normativa;

XXXVIII – resíduo de agrotóxico: substância ou mistura de substâncias remanescentes ou existentes em alimentos, ou no 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;

XXXIX – Responsável Técnico (RT): profissional habilitado por conselho de classe profissional, com atribuição técnica para exercer atividades relativas ao controle higiênico-sanitário na forma da legislação específica;

XL – sistema de rastreabilidade: conjunto de registros que permitem resgatar a origem e todas as condições, processos e procedimentos a que os produtos foram submetidos nas etapas das cadeias produtivas;

XLI – sistematização da rastreabilidade: procedimento que consiste em registrar em caderneta de campo ou 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 - vistoria técnica: procedimento de controle oficial relativo à avaliação de conformidade dos requisitos e critérios de estabelecimento ou de entidade, com vistas à obtenção do cadastro ou registro no CGC/MAPA, conforme estabelecido em legislação específica.

CAPÍTULO II

DOS CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Art. 3º Os produtos vegetais destinados ao consumo humano no mercado interno, na importação e na exportação devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário em todas as etapas das cadeias produtivas, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 4º O controle higiênico-sanitário deve ser preventivo e de forma integrada em todas as etapas das cadeias produtivas, com aplicação dos autocontroles, definidos na forma do inciso VI e de controles oficiais, conforme inciso XIX, ambos do art. 2º desta Instrução Normativa.

Seção I

Dos Autocontroles

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

Parágrafo único. São considerados procedimentos de autocontroles:

I – adoção de Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Armazenamento e Boas Práticas de Transporte;

II – sistematização de rastreabilidade;

III – comprovação de aplicação dos autocontroles;

IV – certificação de controle higiênico-sanitário, com base em amostragem e análise de autocontrole de resíduos de agrotóxicos e contaminantes químicos, físicos e biológicos, quando houver falha nos autocontroles;

V – certificação de controle higiênico-sanitário, com base na adoção de Boas Práticas e de sistema de rastreabilidade, como comprovação de autocontrole, por interesse próprio;

VI – adoção de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO);

VII – outros procedimentos e programas reconhecidos pelo MAPA.

Art. 6º Os estabelecimentos processadores, beneficiadores, industrializadores, embaladores, exportadores e importadores de produtos vegetais devem se registrar no CGC/MAPA, na forma da legislação específica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos mencionados no caput deste artigo ficam responsáveis pelo controle dos registros cadastrais dos seus fornecedores.

Subseção I

Do Sistema de Rastreabilidade e das Boas Práticas

Art. 7º As etapas que compõem as cadeias produtivas dos produtos vegetais devem estar vinculadas entre si por meio dos comprovantes de controle higiênico-sanitário representados pelos

registros de procedimentos e dados dos autocontroles, observadas as peculiaridades de cada cadeia produtiva, 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 ou identificação do responsável pelo produto (CNPJ ou CPF);

b) endereço completo;

c) telefone, fax ou endereço eletrônico.

II - de cada lote do produto:

a) identificação do lote;

b) comprovantes de controle higiênico-sanitário;

c) nº do CHS ou os resultados de análise dos teores de contaminantes ou resíduos, ou ambos, nas situações específicas previstas nesta legislação.

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

Art. 8º Os responsáveis pelas etapas das cadeias produtivas dos produtos de origem vegetal devem registrar em planilhas ou cadernetas de campo todas as informações sobre as aplicações adequadas das boas práticas estabelecidas em legislação específica ou manuais reconhecidos pelo MAPA.

§ 1º Nos casos em que uma ou mais etapas de uma cadeia produtiva esteja integrada à etapa anterior ou posterior ou ainda às duas juntas, sob a responsabilidade do mesmo RT, as informações sobre a aplicação das boas práticas podem ter registro em um único comprovante, com especificações separadas.

§ 2º Em qualquer etapa das cadeias produtivas, caso ocorra falha na aplicação das boas práticas devem ser aplicadas medidas de controle por meio de amostragem e análise laboratorial de autocontrole, referente aos resíduos e contaminantes, conforme o caso.

Subseção II

Da Comprovação do Controle Higiênico-Sanitário

Art. 9º O responsável pelo produto vegetal, em cada etapa da cadeia produtiva, deve gerar e apresentar, quando solicitado, os respectivos comprovantes de controle higiênico-sanitário do produto, para cada lote, visando comprovar a aplicação dos autocontroles.

§ 1º Os comprovantes de controle higiênico-sanitário, referentes a cada etapa da cadeia produtiva, são representados pelos seguintes documentos:

I – cadernetas ou planilhas de campo referentes à aplicação de Boas Práticas Agrícolas;

II – planilhas de aplicação de Boas Práticas de Fabricação, de Transporte e de Armazenamento, conforme o caso;

III – Certificado de Controle Higiênico-sanitário (CHS), nas situações previstas nesta Instrução Normativa;

IV – Relatório ou Certificado de Análises, com resultados de resíduos de agrotóxicos ou contaminantes químicos, físicos ou biológicos, ou somatório desses, conforme o caso;

V – outros comprovantes reconhecidos pelo MAPA.

§ 2º Nas etapas que compõem as cadeias produtivas dos produtos vegetais, o responsável pelo produto deve possuir os comprovantes de controle higiênico-sanitário, aplicáveis em cada etapa, em consonância com os critérios de registro no CGC/MAPA.

Subseção III

Do Certificado de Controle Higiênico-Sanitário

Art. 10. O Certificado de Controle Higiênico-sanitário (CHS), de que trata o inciso II do artigo anterior, deve ser emitido pelo Responsável Técnico (RT), para cada lote do produto, nas seguintes situações:

I – na exportação de produto vegetal quando:

- a) da exigência notificada pelo país importador;
- b) da exigência da emissão do Certificado Sanitário (CS) pelo país importador, mediante notificação;

II – quando forem devidamente comprovadas 5 (cinco) não conformidades detectadas nos seguintes casos:

- a) na reprovação da avaliação da conformidade do estabelecimento;
- b) dos resultados não conformes do monitoramento;
- c) não conformidades de notificações internacionais;
- d) notificações de não conformidade apresentadas por órgãos oficiais.

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 resíduos de agrotóxicos ou de contaminantes, ou somatório desses, em conformidade com a legislação específica, realizadas por entidade credenciada junto ao MAPA.

Art. 11. 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.

Subseção IV

Do Processo APPCC e PPHO

Art. 12. Quando exigido, a gestão do processo de APPCC e PPHO na cadeia produtiva dos produtos vegetais deve ser feita com base nas BPA e BPF, recomendados internacionalmente ou especificados em manuais elaborados por instituições públicas ou privadas, com reconhecimento do MAPA.

§ 1º As informações referentes ao processo de APPCC e PPHO devem 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 BPA, com a finalidade de reduzir, ao mínimo, os riscos associados a resíduos de agrotóxicos e à contaminação biológica, física e química dos produtos vegetais.

§ 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 seqüenciais para manutenção dos controles higiênico-sanitários, nas

etapas anteriores ou realização de amostragem e análise de autocontrole para emissão do CHS, caso tenha ocorrido alguma falha na etapa.

Subseção V

Dos Programas e Procedimentos Reconhecidos pelo Mapa

Art. 13. 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 e Sistema PI Brasil.

Parágrafo único. Os produtos vegetais oriundos do Sistema PI Brasil, associado à adoção dos autocontroles na forma estabelecida na presente Instrução Normativa, podem ter os comprovantes de aplicação de autocontroles substituídos por documentos equivalentes, emitidos no âmbito do referido Sistema.

Seção II

Dos Controles Oficiais

Art. 14. Os produtos vegetais destinados ao consumo humano estão sujeitos aos controles oficiais dos fatores higiênico-sanitários ao longo das cadeias produtivas, conforme estabelecido no PNCRC/Vegetal ou definido pelo MAPA.

Subseção I

Do Registro no CGC/MAPA

Art. 15. Os integrantes das cadeias produtivas dos produtos vegetais estão sujeitos ao cadastro ou registro no CGC/MAPA, conforme estabelecido em legislação específica.

Subseção II

Da Inspeção, Vistoria Técnica e Regime Especial de Inspeção

Art. 16. A avaliação de conformidade do controle higiênico-sanitário dos produtos vegetais deve ser realizada por meio de inspeção, vistoria técnica e regime especial de inspeção, sob responsabilidade do MAPA.

§ 1º A inspeção deve ser realizada por meio de roteiro a ser estabelecido, com base em pontuações atribuídas de acordo com os riscos associados aos fatores higiênico-sanitários, conforme a seguir:

I – constatada alguma não conformidade, o FFA do MAPA deve estabelecer prazo para execução das medidas corretivas pelo responsável pelo produto ou pelo estabelecimento;

II – o estabelecimento que não cumprir com as determinações corretivas do FFA, poderá ter as atividades suspensas até que as correções sejam efetuadas e, nova inspeção realizada para as devidas verificações, que em caso favorável, fica restabelecida a conformidade;

§ 2º A vistoria técnica deve ser realizada para fins de cadastro ou registro no MAPA, conforme procedimentos estabelecidos em legislação específica.

§ 3º O regime especial de inspeção deve ser aplicado, sob a responsabilidade do MAPA, aos estabelecimentos/etapas para adequação das não conformidades na forma prevista no inciso II e suas alíneas, do § 1º, do art 10, desta Instrução Normativa, conforme segue:

I – elaborar e implementar um plano de ação, atestado pelo RT, estabelecendo as medidas corretivas que garantam a conformidade do produto;

II – emitir o CHS para todos os lotes, até que sejam obtidos de forma consecutiva, 5 (cinco) resultados de análises em conformidade;

III – encaminhar cópia do termo de envio da amostra e do resultado 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 resultados analíticos apresentados durante o regime especial de inspeção, o MAPA poderá realizar inspeção no estabelecimento /etapa para verificação do cumprimento das medidas prescritas.

V – com a comprovação dos resultados laboratoriais em conformidade, em 5 (cinco) lotes consecutivos, o estabelecimento será excluído automaticamente do regime especial de inspeção.

Art. 17. Na renovação do registro do estabelecimento no CGC/MAPA, as não conformidades devidamente corrigidas, conforme o disposto neste artigo, tornam-se prescritas.

Subseção III

Do Monitoramento

Art. 18. Os produtos vegetais destinados aos mercados interno e externo e os importados, além do controle higiênico-sanitário estão sujeitos ao monitoramento estabelecido no PNCRC/Vegetal, conforme legislação específica.

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

Subseção IV

Da Investigação ou Rastreamento

Art. 19. A investigação ou rastreamento deve ocorrer na forma estabelecida no PNCRC/Vegetal, na presente Instrução Normativa e legislação complementar.

§ 1º Os procedimentos devem ser efetuados por meio dos controles oficiais estabelecidos desta Instrução Normativa, a partir de não conformidades apontadas pelo monitoramento e por notificações internacionais de não conformidades.

§ 2º Se for confirmada a não conformidade o estabelecimento/etapa poderá ficar sujeito ao regime especial de inspeção, previsto no § 3º e seus incisos, do art. 16, desta Instrução Normativa.

Seção III

Do Controle da Produção Interna

Art. 20. O controle da produção interna deve ocorrer em todas as etapas que integram as cadeias produtivas dos produtos vegetais em função da programação das ações do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do MAPA, de resultados não conformes verificados no monitoramento e na inspeção, de denúncias oficiais, de dados de pesquisa sobre fatores higiênico-sanitários e de resultados de fiscalização.

§ 1º As ações de controle higiênico-sanitário devem ser programadas anualmente, de forma integrada entre as áreas técnicas do DIPOV/SDA/MAPA, outras áreas técnicas envolvidas da SDA/MAPA e setores técnicos correlatos das SFA/UF.

§ 2º A execução das ações de controle higiênico-sanitário deve ser realizada por FFA do MAPA, por meio de inspeções, vistorias técnicas e regime especial de inspeção sobre os processos, procedimentos e produtos vegetais.

Seção IV

Do Controle na Importação

Art. 21. Os estabelecimentos importadores de produtos vegetais devem ter o registro no CGC/MAPA, devendo apresentar informações cadastrais 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. 22. Antes da importação, os produtos vegetais definidos pelo MAPA devem obter autorização de importação e ter seu embarque autorizado no SISCOMEX por FFA do órgão técnico competente.

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

Art. 23. O DIPOV/SDA/MAPA deve manter atualizado o cadastro ou registro dos importadores em sistema eletrônico do MAPA e informar à Coordenação-Geral do Sistema de Vigilância Agropecuária (VIGIAGRO) sobre a lista dos estabelecimentos importadores sorteados pelo PNCRC/Vegetal ou definidos pelo MAPA, que deverão ter seu produto amostrado.

§ 1º Para cada lote do produto em processo de importação, o FFA da Vigilância Agropecuária deve verificar se o estabelecimento importador consta na lista mencionada no caput deste artigo.

§ 2º Quando o estabelecimento importador constar na lista mencionada no caput deste artigo, os procedimentos de controle de competência do MAPA devem ser efetuados nos recintos alfandegados, por FFA, devendo a coleta de amostra ser realizada conforme metodologia oficial de amostragem ou conforme definido pelo MAPA.

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

§ 4º Quando da suspeita quanto aos fatores higiênico-sanitários do produto, deve ser efetuado procedimento de fiscalização na forma prevista no Decreto 6.268/2007 e em atos normativos complementares, ficando a mercadoria retida.

Art. 24. O DIPOV/SDA/MAPA deve manter atualizado e disponível, em sistema eletrônico do MAPA, o registro dos estabelecimentos importadores em relação às não conformidades e informar ao VIGIAGRO sobre a lista dos estabelecimentos não conformes, na forma do artigo 22 desta Instrução Normativa.

§ 1º Para cada lote do produto em processo de importação, o FFA da Vigilância Agropecuária deve verificar se o estabelecimento importador consta na lista dos não conformes.

§ 2º Quando o importador constar na lista dos não conformes, o lote do produto deve ser retido e submetido à fiscalização, sendo o fato comunicado ao setor técnico competente da SFA/UF correspondente.

§ 3º O setor técnico competente da SFA/UF deve comunicar o fato ao DIPOV/SDA/MAPA para providências em relação ao registro do estabelecimento importador.

§ 4º Quando o estabelecimento 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. 25. O estabelecimento importador que apresentar não conformidade em 5 (cinco) lotes de um mesmo produto, somente terá seu produto internalizado após amostragem e resultados de análise de resíduos de agrotóxicos ou de contaminantes, ou somatório desses, em conformidade com a legislação específica.

Parágrafo único. A conformidade fica restabelecida após a importação de 5 (cinco) lotes do mesmo produto com resultados de análise em conformidade, com a legislação brasileira .

Seção V

Do Controle na Exportação

Art. 26 O controle na exportação 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. 27. Os produtos vegetais, quando destinados à exportação devem ser submetidos ao controle higiênico-sanitário 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 a 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 FFA.

§ 3º Constitui fator limitante à emissão de Certificado Sanitário a incorrência em 5 (cinco) não conformidades, relativas a notificações do país importador, sendo o estabelecimento exportador submetido ao regime especial de inspeção, na forma do § 3º e seus incisos, do art. 16º, desta Instrução Normativa.

§ 4º O interessado em exportar produtos vegetais que necessite a emissão do Certificado Sanitário, conforme modelo estabelecido no ANEXO III desta Instrução Normativa, e quando 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 setor técnico competente da SFA/UF correspondente, a presença de FFA para cumprimento dos procedimentos a seguir:

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

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

III - os produtos sujeitos à contaminação por micotoxinas e contaminantes biológicos devem ser transportados em condições adequadas que assegurem as características higiênico-sanitárias do produto.

Art. 28. Os produtos vegetais, 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 ou contaminantes e só será internalizado, após resultado de análise em conformidade.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 29. Os comprovantes de controle higiênico-sanitário, aplicados nos autocontroles devem ser mantidos à disposição do MAPA para efeito de controle oficial e fiscalização.

Art. 30. As despesas decorrentes de operações que envolvem amostragem e análise referentes aos controles oficiais previstas nesta Instrução Normativa, com exceção do monitoramento e fiscalização, devem ser custeadas pelos responsáveis pelo produto.

Art. 31. As normas complementares necessárias à implementação da presente Instrução Normativa serão elaboradas pelos setores técnicos competentes da SDA/ MAPA.

ANEXO II

(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 | | | |
| RAZÃO SOCIAL | | CNPJ | |
| NOME FANTASIA OU SIGLA | | | |
| ENDEREÇO | | BAIRRO | |
| MUNICÍPIO | | UF | CEP |
| TELEFONE | FAX | E-MAIL | |

DADOS DO RT

| | | | |
|----------|--|-----------------------|--------|
| NOME | | CONSELHO /Nº REGISTRO | |
| ENDEREÇO | | | |
| TELEFONE | | FAX | E-MAIL |

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. 11 da IN Nº , de de _____ de 2009 |
|--|

OBSERVAÇÕES: _____

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

ANEXO III

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

CERTIFICADO SANITÁRIO OFICIAL

Official Sanitary Certificate

1. PAÍS (COUNTRY): Brasil

2. TIPO DE CERTIFICADO (CERTIFICATE TYPE):

| 3. Expedidor/Exportador (Consignor/Exporter): (Nome, endereço e País / Name, Address and Country) | | 4. Número do Certificado (Certificate Number): | | | |
|---|---|---|--|---|----------------------------------|
| | | 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*) | Indicação geográfica (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 IV

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. Indicação geográfica: 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.