

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 06/04/2021 | Edição: 63 | Seção: 1 | Página: 7

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

PORTARIA Nº 65, DE 30 DE MARÇO DE 2021

Incorporação ao ordenamento jurídico nacional dos Requisitos Fitossanitários Harmonizados por Categoria de Risco para o Ingresso de Artigos Regulamentados, aprovados pela Resolução MERCOSUL/GMC/RES. nº 10/20.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto Legislativo nº 188, de 15 de dezembro de 1995, no Decreto nº 1.901, de 9 de maio de 1996, e o que consta do Processo nº 21000.014570/2021-90, resolve:

Art. 1º Incorporar ao ordenamento jurídico nacional os Requisitos Fitossanitários Harmonizados por Categoria de Risco para o Ingresso de Artigos Regulamentados, aprovados pela Resolução MERCOSUL/GMC/RES. nº 10/20, na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 2º Fica revogada a Instrução Normativa MAPA nº 23, de 2 de agosto de 2004, publicada no Diário Oficial da União de 3 de agosto de 2004, edição nº 148, Seção 1, páginas 27 a 29.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 3 de maio de 2021.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ANEXO

3.7. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS HARMONIZADOS POR CATEGORIA DE RISCO PARA O INGRESSO DE ARTIGOS REGULAMENTADOS

I. INTRODUÇÃO

1. ÂMBITO
2. REFERÊNCIAS
3. DEFINIÇÕES
4. ANTECEDENTES
5. DESCRIÇÃO

II. REQUISITOS PARA O INGRESSO DE ARTIGOS REGULAMENTADOS

1. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS
2. DECLARAÇÕES ADICIONAIS
3. CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO
4. LISTA DE PRODUTOS POR CATEGORIA DE RISCO FITOSSANITÁRIO
5. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS EXIGIDOS POR CATEGORIA DE RISCO

III. REVISÃO

I. INTRODUÇÃO

1. ÂMBITO

Este Standard estabelece categorias de risco e requisitos fitossanitários harmonizados para cada uma das categorias de risco, a serem aplicados pelas

Organizações Nacionais de Proteção Fitossanitária (ONPFs) dos Estados Partes para o ingresso de artigos regulamentados.

2. REFERÊNCIAS

CIPV. 1997. Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais. Roma, CIPV.FAO.
COSAVE. 2016. Guia para o desenvolvimento de Análises de Risco de Pragas (ARP) por Praga. Res. 221/86-16D.

ERPF COSAVE 3.15. 2017. “Requisitos fitossanitários harmonizados por categoria de risco para o ingresso de artigos regulamentados”.

NIMF 1. 2006. Princípios fitossanitários para a proteção das plantas e a aplicação para medidas fitossanitárias no comércio internacional. Roma, CIPF. FAO.

NIMF 2. 2016. Marco para a Análise de Risco de Pragas. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 5. 2018. Glossário de Termos Fitossanitários. Roma. CIPF, FAO.

NIMF 11. 2017. Análise de Risco de Pragas para Pragas Quarentenárias. Roma. CIPF. FAO.

NIMF 12. 2017. Certificados Fitossanitários. Roma. CIPF. FAO.

NIMF 32. 2016. Categorização de produtos básicos de acordo com seu risco de pragas. Roma. CIPF. FAO.

3. DEFINIÇÕES

As definições dos termos fitossanitários utilizados neste Standard constam na NIMF 5 (FAO, 2018). Além das definições que constam na NIMF 5, no presente Standard aplicam-se as que se definem na sequência.

AMACIAR: Amolecer os tecidos aplicando água quente.

ANÁLISE OFICIAL DE LABORATÓRIO: Exame oficial, não visual, para determinar se existem pragas presentes, ou para identificar tais pragas.

APLAINAR: Processo destinado a nivelar a superfície externa das tábuas de madeira serrada, realizado com plaina.

BRANQUEAMENTO: Processo de reidratação de produtos secos ou desidratados mediante a aplicação de vapor a pressão ou a imersão em água quente.

CARBONIZAÇÃO: Combustão anóxica de material orgânico para reduzi-lo a carvão.

CATEGORIA DE RISCO FITOSSANITÁRIO: Classificação dos artigos regulamentados em relação ao seu risco fitossanitário, em função de seu nível de processamento e uso previsto.

CERTIFICADO: Documento que respalda a realização de um processo aplicado a um produto determinado. Pode incluir a descrição do processo.

COCÇÃO: Preparação de alimentos para consumo mediante aquecimento, principalmente para transformar sua estrutura física.

CONFEITAR: Processo pelo qual frutas e sementes são cobertas com um banho de açúcar quente.

CONGELAR: Submeter os produtos vegetais a temperaturas que solidifiquem a água que contêm.

CURTIR: Processo pelo qual certos frutos ou legumes se conservam em vinagre.

DEPÓSITO QUARENTENÁRIO: Recinto oficial ou aprovado pela ONPF, onde se confinará o envio, sob intervenção, até que se determine a medida quarentenária a aplicar.

apresentar.

DESCORTIÇAR: Processo pelo qual se extrai a cortiça da madeira.

DESCUTICULIZAR: Processo pelo qual se remove a cutícula vegetal.

DESIDRATAR: Extrair a água de um produto, mediante um método artificial/industrial.

DESNATURAR: Alterar as propriedades ou condições naturais de um produto.

DESPOLPAR: Processo pelo qual se tritura a fruta fresca logo após a extração do caroço ou da semente.

ESTERILIZAR: Aplicar calor (vapor, calor seco ou água fervendo), irradiação ou tratamentos químicos para destruir microrganismos.

EXPANSÃO: Processo de estender ou dilatar os produtos vegetais por efeito de umidade, calor e pressão.

EXTRAÇÃO: Processo físico ou químico para obter componentes específicos de matérias-primas de origem vegetal, geralmente mediante operações de transferência de massa e em condições de alta temperatura.

EXTRUSÃO Processo térmico que, por uma combinação de calor, umidade e trabalho mecânico, modifica as matérias-primas.

FERMENTAÇÃO: Processo anaeróbico ou anóxico que modifica quimicamente o material vegetal, frequentemente com a participação de microrganismos (bactérias, fungos ou leveduras) que, por exemplo, convertem os açúcares em álcool ou ácidos orgânicos.

IMPREGNAÇÃO: Ação e efeito de introduzir as partículas de um corpo nas de outro, fixando-se por afinidades mecânicas ou físico-químicas.

INDUSTRIALIZAÇÃO: Aplicação dos processos que transformam a matéria-prima, desvitalizando-a e/ou desnaturando-a (cozimento, branqueamento, pasteurização, esterilização, fermentação, secagem artificial ou outros).

LAMINAR: Sobrepor e colocar paralelamente as lâminas de um corpo.

LASCAR: Processo pelo qual se reduz a madeira a pedaços pequenos.

LIOFILIZAR: Extrair a umidade de um corpo mediante sublimação que se realiza por frio e no vácuo.

MACERAÇÃO EM AÇÚCAR: Ação de recobrir frutas com açúcar e macerar por um tempo.

MALTAGEM: Série de ações que dão lugar à germinação de sementes de cereais, a fim de que ocorra atividade enzimática para digerir materiais amiláceos transformando-os em açúcares e, ao fim da atividade enzimática mediante secagem.

MOER: Quebrar um corpo, reduzindo-o a partes minúsculas ou transformá-lo em pó.

PARBOILIZAR: Processo que consta de duas etapas: Maceração em água quente e Cozimento em autoclave com vapor saturado a pressão.

PASTEURIZAR: Processamento térmico dos alimentos para matar os microrganismos indesejáveis ou prejudiciais.

PELAR e DESCASCAR: Eliminar o tecido externo, epiderme ou casca.

PICAR: Cortar em pedaços.

PINTAR: Cobrir com pintura.

POLIMENTO DE GRÃOS: Suavizar e sacar o brilho aos grãos mediante fricção ou ação química que elimina suas capas exteriores.

PRENSAR: Comprimir na prensa.

PRESERVAÇÃO EM LÍQUIDO: Processo de preservação de material vegetal em um

meio líquido adequado (exemplos: calda, salmoura, azeite, vinagre ou álcool) em condições particulares de pH, salinidade, estado anaeróbico ou osmótico.

PRESSURIZAÇÃO: Aplicação de pressão a um corpo.

PROCESSAMENTO COM MÉTODOS MÚLTIPLOS: Combinação de diversos tipos de processamento, por exemplo, tratamento térmico com alta pressão.

REDUZIR A PURÉ: Converter tecidos vegetais em homogêneos e untáveis, tendo sido misturados em alta velocidade e passando-os através de um filtro ou liquidificando-os.

SALGAR: Processo pelo qual produtos vegetais são curados em sal para sua conservação.

SECAR: Extrair a umidade de corpo por ar ou calor que se lhe aplica naturalmente.

SECAR MADEIRA EM ESTUFA/FORNO: Processo pelo qual se seca a madeira em uma câmara cerrada mediante o uso controlado de calor e/ou umidade, até que se alcance um determinado conteúdo de umidade.

SEMI-PROCESSADO: Processo de industrialização física ou mecânica, que não transforma completamente a matéria-prima (secar, descascar, triturar ou outros).

SERRAR: Processo de corte de madeira em cantos retos, realizado com serras manuais ou mecânicas.

SULFITAR: Impregnar algo com sulfito.

SULFITO: Corpo resultante da combinação do ácido sulfúrico com um radical mineral ou orgânico. Utilizado na fabricação de pasta de papel.

TINGIR: Coloração fibras têxteis e outros materiais de tal forma que a cor passa a ser parte integrante da fibra ou material coloridos por efeito de trocas no pH e na temperatura somados à interação com produtos químicos.

TOSTAR: Processo de secagem e escurecimento de vegetais por exposição ao calor seco.

TRITURAR: Reduzir uma matéria sólida em partes não reconhecíveis.

4. ANTECEDENTES

Considerando que a harmonização é um dos princípios básicos da Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais (CIPV), o objetivo deste Standard é promover a aplicação de medidas fitossanitárias harmonizadas no MERCOSUL, a fim de impedir a introdução e a dispersão de pragas no comércio internacional de artigos regulamentados.

A categorização dos produtos de acordo com o risco de dispersão de pragas considera o processamento (método e grau) do produto e seu uso previsto, a fim de determinar se ele pode constituir uma via para a introdução de pragas regulamentadas, fornecendo critérios para o estabelecimento de requisitos fitossanitários de importação.

5. DESCRIÇÃO

Este Standard estabelece categorias de risco fitossanitário com base no grau de processamento e no uso previsto dos artigos regulamentados, entre outros.

Com base nessa categorização são definidos os requisitos fitossanitários de importação para o comércio de artigos regulamentados entre os Estados Partes do MERCOSUL e com terceiros.

II. REQUISITOS PARA O INGRESSO DE ARTIGOS REGULAMENTADOS

Os requisitos (R) e as declarações adicionais (DA) não aparecem sequencialmente porque alguns deles foram suprimidos na revisão anterior deste Standard, mantendo os demais com a numeração original, devido ao uso dos mesmos na regulamentação dos Estados Partes do MERCOSUL.

1. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS DE IMPORTAÇÃO

Os artigos regulamentados, sujeitos ao comércio internacional, devem atender a todos ou alguns dos seguintes requisitos:

R0 Requer autorização fitossanitária de importação.

R1 O envio exigirá inspeção fitossanitária no ingresso.

R2 O envio deve vir acompanhado do Certificado Fitossanitário /Certificado Fitossanitário de Reexportação, conforme apropriado (especificando a/s Declaração/ões Adicional/ais, se necessário).

R4 O envio estará sujeito a análise oficial de laboratório no ingresso.

R7 O envio deverá ingressar consignado à ONPF do país importador.

R8 O envio deverá ingressar a depósito quarentenário oficial/sob controle oficial.

R9 O envio estará sujeito a quarentena pós-entrada de acordo com as seguintes condições: (especificar as condições ou a norma vigente).

R10 A madeira deverá estar descascada.

R11 As plantas ou outros artigos regulamentados deverão vir livres de solo.

R12 O envio deverá cumprir ao disposto em: (citar norma fitossanitária vigente).

R13 As embalagens de madeira deverão cumprir com a NIMF 15.

R14 O envio deverá vir livre de frutos/flores/sementes/folhas/restos vegetais (indicar a/s opção/ões segundo corresponda).

R15 As plantas deverão vir sem raízes ou com as raízes recortadas (indicar a opção segundo corresponda).

R16 O substrato com componentes de origem vegetal requererá tratamento (especificar) em origem.

R17 O material in vitro deve vir em envase transparente, cerrado e em um meio asséptico.

R18 O envio deverá vir em envase novo, de primeiro uso, etiquetado ou rotulado de acordo com a norma vigente.

R19 O envio deverá vir em contenedor limpo e/ou desinfestado e selado.

R20 O envio deverá ser lavado, escovado e/ou encerado (indicar segundo corresponda).

2. DECLARAÇÕES ADICIONAIS (DA)

As DA são as declarações exigidas pelo país importador que devem ser incluídas no Certificado Fitossanitário (CF) e que fornecem informações específicas adicionais sobre uma remessa, em relação às pragas regulamentadas. As DA são incluídas no CF no âmbito do R2.

A utilização destas DA não exclui qualquer outra norma regional ou internacional relacionada com a matéria.

DA1 O (envio) foi inspecionado e se encontra livre de (praga/s)

DA1 O (envio) foi inspecionado e se encontra livre de (praga/s).

DA2 O (envio) foi tratado com (especificar o tratamento na seção correspondente do certificado fitossanitário) para o controle de (praga/s).

DA3 As (plantas para plantar) cumprem com (nível/eis de tolerância) para (a/s praga/s não quarentenária/s regulamentada/s - PNQR) estabelecido/s na norma nacional do país importador (citar norma fitossanitária vigente).

DA5 O lugar de produção/local de produção/campo, foi inspecionado durante (período) e encontrado livre de (praga/s).

DA7 O (envio) foi produzido numa área livre de (praga/s), reconhecida pela ONPF do país importador.

DA8 A/s (praga/s) é/são praga/s quarentenária/s ausente/s para (país).

DA9 O (envio) foi produzido num (lugar/local de produção), reconhecido pela ONPF do país importador como livre de (praga/s).

DA10 As (plantas para plantar) foram produzidas sob procedimentos fitossanitários aprovados pela ONPF do país importador, incluindo o/s protocolo/s ou método/s de diagnóstico apropriados e encontram-se livres de (praga/s).

DA11 A/s (praga/s) não está/ão presente/s no (país).

DA12 As (plantas para plantar) provêm de (nome do centro de produção), reconhecido pela ONPF do país importador, encontrando-se livres de (praga/s).

DA13 As (plantas para plantar) derivam de plantas-mães que foram inspecionadas e analisadas por (especificar o/s protocolo/s ou método/s de diagnóstico) e encontradas livres de (praga/s).

DA14 O (envio) se encontra livre de (praga/s), pela aplicação de medidas integradas em um enfoque de sistemas para o manejo do risco, acordado com o país importador.

DA15 O (envio) se encontra livre de (praga/s), de acordo com o resultado da análise oficial de laboratório.

DA16 O lugar de produção/local de produção/campo foi inspecionado durante (período) e as amostras extraídas foram submetidas a análise oficial de laboratório, encontrando-se livre de (praga/s).

DA17 O (envio) foi produzido numa área de baixa prevalência de (praga/s), reconhecida pela ONPF do país importador.

DA18 As (plantas para plantar) derivam de plantas-mães que foram inspecionadas e encontradas livres de (praga/s).

DA19 As plantas foram produzidas in vitro (especificar a técnica), analisadas por (especificar o/s protocolo/s ou método/s de diagnóstico) e encontradas livres de (praga/s).

DA20 O (envio) cumpre com (plano/programa/protocolo de trabalho) assinado entre (nome dos países) para (praga/s).

DA21 O (envio) deverá ser certificado e exportado durante (período do ano) como medida de manejo do risco para (praga/s).

Observações:

(envio): indica que se pode especificar o produto, p.e.: os frutos, os grãos, as sementes.

(praga/s): indica que se deve especificar o nome científico da/s praga/s.

(plantas para plantar): indica que se pode especificar o material de propagação,

p.ex.: plantas, sementes, gemas.

3. CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO

Os produtos podem ser classificados de acordo com seu método e grau de processamento e uso previsto, portanto, do risco que apresenta como uma via de introdução e dispersão de pragas regulamentadas.

Para facilitar a categorização, os países exportadores deveriam, se solicitados, fornecer informações detalhadas sobre o método ou grau de processamento (por exemplo, temperatura, tempo de exposição, tamanho das partículas) para auxiliar os países importadores a identificar a qual categoria cada produto deve ser atribuído.

Neste Standard não se consideram as pragas contaminantes ou de armazenamento que podem estar associadas com o produto depois do processamento.

CATEGORIA 1: Os produtos de origem vegetal foram processados a ponto de deixarem de ter a capacidade de serem infectados/infestados por pragas quarentenárias. Portanto, os produtos nesta categoria não exigem medidas fitossanitárias e nenhuma certificação fitossanitária é necessária com relação às pragas que possam estar presentes nos produtos antes do processamento.

CATEGORIA 2: Os produtos de origem vegetal foram processados, mas ainda têm a capacidade de serem infectados/infestados por alguma praga quarentenária. O uso previsto pode ser, por exemplo, consumo ou processamento adicional. Os produtos desta categoria requerem certificação fitossanitária.

Nos casos em que a avaliação do efeito do método e do grau de processamento determinaram que o produto processado não apresenta nenhum risco de dispersão de pragas, o produto deveria ser reclassificado na Categoria 1.

Embora os produtos da Categoria 2 tenham sido processados, o método de processamento pode não ter eliminado completamente todas as pragas quarentenárias. Se for avaliado que o método e o grau de processamento não eliminam o risco de dispersão de pragas quarentenárias, pode ser necessária uma Análise de Risco de Pragas (ARP) para determiná-lo.

CATEGORIA 3: Os produtos de origem vegetal não foram processados e o uso previsto é para outros fins que não a propagação, por exemplo, consumo ou processamento. Uma ARP é necessária para determinar o risco de pragas relacionado com esta via e se a certificação fitossanitária é necessária.

CATEGORIA 4: Os produtos de origem vegetal não foram processados e o uso previsto é a propagação. Uma ARP é necessária para determinar os riscos de pragas associadas a esta via e se a certificação fitossanitária é necessária.

CATEGORIA 5: Qualquer outro artigo regulamentado, não considerado nas categorias anteriores e que implica um risco fitossanitário demonstrável de acordo

com a ARP correspondente. Para estes produtos, a certificação fitossanitária pode ou não ser necessária.

A embalagem ou o acondicionamento dos produtos podem ser considerados para a categorização dos mesmos, por exemplo, produtos embalados a vácuo, acondicionados em embalagens para varejo (venda direta), outros.

Os Processos mencionados abaixo classificam-se nas categorias 1 e 2 de risco fitossanitário:

CATEGORIA 1

- Branqueamento
- Carbonização
- Cocção
- Confeitar
- Congelar
- Desidratar
- Curtir
- Esterilizar
- Expansão
- Extração
- Extrusão
- Fermentação
- Impregnação
- Laminar
- Liofilizar
- Maceração em açúcar
- Maltagem
- Moer
- Parboilizar
- Pasteurizar
- Preservação em líquido
- Processamento com métodos múltiplos
- Despolpar
- Reduzir a puré
- Salgar
- Secar madeira em estufa/forno
- Sulfitar
- Tingir
- Tostar

CATEGORIA 2

- Serrar
- Lascar (1)
- Aplinar
- Descortiçar

- Descuticulizar
- Pelar e descascar
- Picar
- Pintar
- Prensar
- Polimento de grãos
- Secar
- Triturar

(1) A probabilidade de infestação está relacionada à espécie de madeira, à presença de casca e ao tamanho das aparas.

4. EXEMPLOS DE ARTIGOS REGULAMENTADOS POR CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO

4.1. Exemplos de artigos regulamentados da Categoria 1

- Azeites vegetais (soja, girassol, colza, arroz, coco, milho, oliva etc.).
- Álcoois.
- Algas desidratadas (inteiras, folhas, escamas, pó etc.).
- Alimentos à base de cereais para consumo humano cozidos (flocos, incluídos grãos expandidos).
- Arroz parboilizado.
- Artigos de cestaria acabados, tapetes e esteiras (de bambu, vime, junco, ráfia, palha, sisal, linho etc.).
- Açúcares (Ex. inulina).
- Carvão vegetal.
- Corantes.
- Cubas, lascas e aparas de madeira, pó de madeira, lascas de madeira com fins viníferos/destilação.
- Material de embalagem e suporte de madeira tratado de acordo com a NIMF nº 15.
- Essências de origem vegetal.
- Extratos de leveduras.
- Extratos de origem vegetal (melaço, de lúpulo, malte, algas etc.).
- Fibra de algodão processada (hidrófilo, cardado, resíduos de fiação, estopa).
- Flores secas tingidas, branqueadas ou impregnadas.
- Gomas.
- Grãos tostados e/ou confeitados, salgados (café, cacau, amendoim etc.).
- Grãos tostados e moídos (café, outros).
- Farinhas, amido, féculas, sêmolos e semolinas.
- Farinhas de origem vegetal pré-cozidas (polenta, maca e similares).
- Farinhas elaboradas: panificadas (pães, biscoitos, bolachas, etc.) e pastas alimentícias (nhoques, raviólis, capeletes etc.).
- Fios e tecidos processados de fibras vegetais (papel de arroz, algodão de celulose etc.).
- Sucos de frutas e hortaliças.
- Madeira manufaturada/industrializada: Madeira seca em forno; madeiras

impregnadas mediante vácuo/pressão, imersão com creosoto ou outros ingredientes ativos; serragem de madeira; farinha de madeira; pellet; rolha de cortiça natural; briquetes; placas de fibra de média densidade (MDF); painel de tiras de madeira orientadas (OSB); laminado melamínico; placa de fibra ou madeira compensada (compensada, laminada); lâminas de madeira desfolhadas (chapas) de espessura inferior a 6 mm.

- Pasta vegetal (de celulose, cacau etc.).

- Plantas e partes de plantas desidratadas.
- Produtos diversos de madeira (instrumentos musicais, fósforos, palitos de dente, palitos para picolé, cabides e similares).
- Proteína texturizada de soja (extrusada).
- Polpas de frutas e hortaliças.
- Resinas vegetais.
- Sopas concentradas.
- Tabacos elaborados (charutos, cigarros, tabaco para cachimbo).
- Vegetais em salmoura, vinagre ou outros conservantes (azeitonas, pepinos etc.).
- Vegetais de natureza seca tostados, salgados (castanhas, pistaches, amêndoas etc.).
- Vegetais e suas partes confeitadas.
- Vegetais e suas partes congeladas.
- Vegetais e suas partes envasadas em calda.
- Vegetais e suas partes liofilizadas, esterilizadas ou pasteurizadas.
- Vegetais e suas partes pré-cozidas, cozidas, pré-fritas ou fritas (banana, batatas fritas, purê e similares etc.).

4.2 Exemplos de artigos regulamentados da Categoria 2

- Algodão prensado sem sementes.
- Artesanatos de madeira natural (sem tratamento).
- Lascas naturais.
- Cacau em grão.
- Derivados de cereais, oleaginosas e leguminosas (farelo, resíduos industriais etc.).
- Embalagens de madeira e suportes de madeira (como carga).
- Especiarias/temperos em grãos secos ou folhas secas.
- Flores de corte e folhagens ornamentais cortadas e secas (porções cortadas de plantas, incluídas as inflorescências, destinadas à decoração).
- Frutas secadas naturalmente: passas de uva, figos e tâmaras.
- Frutos de natureza seca sem casca (amêndoas, avelãs, nozes etc.).
- Grãos descascados, limpos, picados, separados (arroz cargo ou integral etc.).
- Madeiras perfiladas e usinadas.
- Materiais e fibras vegetais semiprocessados (linho, sisal, juta, cana, bambu, junco, vime, ráfia, palha, sorgo vassoura etc.).
- Plantas e partes de plantas secas naturalmente (folhas de tabaco).
- Turfa e substratos de origem vegetal tratados.
- Aparas de madeira naturais (sem tratamento).

Cada ONPF, dependendo do método e do grau de processamento apresentado pelo país exportador, pode recategorizar os produtos da Categoria 2, dentro da Categoria de Risco 1.

4.3 Exemplos de artigos regulamentados da Categoria 3

- Algodão prensado com sementes, linter, desperdícios de algodão.
- Café em grão, cru, sem tostar.
- Cortiça natural (placas, tiras).
- Cascas.
- Especiarias em frutos ou folhas frescas.

- Flores de corte, ramos e folhagem ornamental frescos (porções cortadas de plantas, incluídas as inflorescências, destinadas à decoração).
- Frutas y hortaliças frescas destinadas ao consumo ou processamento.
- Frutos de natureza seca com casca (nozes, pistache, outros).
- Grãos (sementes de cereais, oleaginosas, leguminosas e outras destinadas ao consumo).
- Lenha.
- Raízes forrageiras, fenos, fardos de alfafa.
- Tabaco, sem elaborar (em rama ou desperdícios).
- Tora de madeira com ou sem casca.
- Turfa e substratos de origem vegetal natural (sem tratamento).

4.4 Exemplos de artigos regulamentados de Categoria 4

- Bulbos, tubérculos e raízes destinados à propagação.
- Plantas destinadas à propagação.
- Sementes destinadas a propagação.

4.5 Exemplos de artigos regulamentados da Categoria 5

- Turfa, substratos de origem vegetal.
- Agentes de controle biológico, polinizadores e outros organismos benéficos.
- Coleções botânicas.
- Espécimes botânicos.
- Inoculantes e inóculos para leguminosas e outros cultivos de microrganismos.
- Pólen.
- Maquinaria agrícola usada.
- Fungos comestíveis frescos para consumo ou processamento.
- Fungos comestíveis para propagação.
- Pragas de plantas para pesquisa.
- Amostras de solo para pesquisa.
- Amostras de água para pesquisa.
- Roupas, carros e brinquedos usados.

5. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS EXIGIDOS POR CATEGORIA DE RISCO

Com base nos antecedentes descritos acima, são apresentados os requisitos fitossanitários exigidos em cada uma das diferentes categorias de risco. Os requisitos encontrados entre parênteses podem ou não ser exigidos pelas ONPFs, dependendo da avaliação realizada para cada caso específico.

Quadro 1. Requisitos fitossanitários exigidos por categoria de risco.

CATEGORIA REQUISITO	1	2	3	4	5
R0	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R1	(SIM)	SIM	SIM	SIM	SIM
R2	NÃO	SIM	SIM	SIM	(SIM)
R4	NÃO	(SIM)	(SIM)	SIM	(SIM)
R7	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R8	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R9	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)
R10	NÃO	(SIM)	(SIM)	NÃO	NÃO
R11	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R12	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R13	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
R14	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R15	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R16	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)
R17	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)
R18	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R19	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R20	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)

() opcional

III. REVISÃO

Este Standard está sujeito a revisões e modificações periódicas e não periódicas.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.