

Dziennik Urzędowy Federacji

Opublikowano: 06.04.2021 | Wydanie: 63 | Sekcja: 1 | Strona: 7

Organ: Ministerstwo Rolnictwa, Hodowli i Zaopatrzenia/Gabinet Minister

ROZPORZĄDZENIE NR 65 Z DNIA 30 MARCA 2021

Włączenie do krajowego porządku prawnego Zharmonizowanych Wymagań Fitosanitarnych według Kategorii Ryzyka dla Wprowadzania Regulowanych Artykułów, zatwierdzonych przez uchwałę MERCOSUL/GMC/RES. nr 10/20.

MINISTER ROLNICTWA, HODOWLI I ZAOPATRZENIA, korzystając z uprawnień nadanych Państwu przez art. 87, ustęp 1, punkt II Konstytucji, z uwzględnieniem przepisów Dekretu nr 24.114 z dnia 12 kwietnia 1934 r., Dekretu Ustawodawczego nr 188 z dnia 15 grudnia 1995 r., Dekretu nr 1.901 z dnia 9 maja 1996 r. oraz treści sprawy nr 21000.014570/2021-90, postanawia:

Art. 1° Włączyć do krajowego porządku prawnego Zharmonizowane Wymagania Fitosanitarnie Według Kategorii Ryzyka dla Wprowadzania Regulowanych Artykułów, zatwierdzone przez uchwałę MERCOSUL/GMC/RES nr 10/20, zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Art. 2° Niniejszym uchyla się Instrukcję Normatywną MAPA nr 23 z dnia 2 sierpnia 2004 r., opublikowaną w Dzienniku Urzędowym Federacji z dnia 3 sierpnia 2004 r., wydanie nr 148, sekcja 1, strony 27–29.

Art. 3° Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 3 maja 2021 r.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ZAŁĄCZNIK

7. ZHARMONIZOWANE WYMAGANIA FITOSANITARNE WEDŁUG KATEGORII RYZYKA DLA WPROWADZANIA ARTYKUŁÓW REGULOWANYCH

1. WSTĘP
2. ZAKRES
3. ODNOŚNIKI
4. DEFINICJE
5. KONTEKST
6. OPIS

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WEJŚCIA PRODUKTÓW REGULOWANYCH

1. WYMAGANIA FITOSANITARNE
2. DODATKOWE OŚWIADCZENIA
3. KATEGORIE RYZYKA FITOSANITARNEGO
4. WYKAZ PRODUKTÓW WEDŁUG KATEGORII RYZYKA FITOSANITARNEGO
5. WYMAGANIA FITOSANITARNE ZALEŻNE OD KATEGORII RYZYKA

III. REWIZJA

1. WSTĘP
2. ZAKRES

Niniejsza norma określa kategorie ryzyka i zharmonizowanych wymogów fitosanitarnych dla każdej z kategorii ryzyka, które mają być stosowane przez

Krajowe Organizacje Ochrony Zdrowia Roślin (ONPF) Państw-Stron w celu wprowadzenia artykułów regulowanych.

3. ODNOŚNIKI

CIPV. 1997. Międzynarodowa Konwencja Ochrony Roślin. Rzym, CIPV.FAO. COSAVE. 2016. Przewodnik dotyczący opracowywania analiz ryzyka szkodników (ARP) według szkodników. Res. 221/86-16D.

ERPF COSAVE 3.15. 2017. „Zharmonizowane wymagania fitosanitarne według kategorii ryzyka dla wprowadzania regulowanych artykułów”.

NIMF 1. 2006. Zasady fitosanitarne dotyczące ochrony roślin i stosowania środków fitosanitarnych w handlu międzynarodowym. Rzym, CIPF. FAO.

NIMF 2. 2016. Ramy analizy ryzyka wystąpienia szkodników. Rzym. CIPF, FAO.

NIMF 5. 2018. Słownik terminów fitosanitarnych. Rzym. CIPF, FAO.

NIMF 11. 2017. Analiza Ryzyka Szkodników dla Szkodników Kwarantannowych. Rzym. CIPF. FAO.

NIMF 12. 2017. Świadectwa fitosanitarne. Rzym. CIPF. FAO.

NIMF 32. 2016. Kategoryzacja produktów podstawowych według ich ryzyka występowania szkodników. Rzym. CIPF. FAO.

4. DEFINICJE

Definicje terminów fitosanitarnych użytych w niniejszej Normie znajdują się w NIMF 5 (FAO, 2018). Oprócz definicji zawartych w NIMF 5, w niniejszej Normie mają zastosowanie definicje podane poniżej.

ZMIĘKCZAĆ: Zmiękczyć tkanki poprzez zastosowanie gorącej wody.

OFICJALNA ANALIZA LABORATORYJNA: Oficjalne badanie, nie wizualne, mające na celu stwierdzenie obecności szkodników lub ich identyfikację.

SZLIFOWANIE: Proces mający na celu wyrównanie zewnętrznej powierzchni desek z drewna ciętego, wykonywany za pomocą strugarki.

WYBIELANIE: Proces rehydratacji produktów suszonych lub odwodnionych poprzez zastosowanie pary pod ciśnieniem lub zanurzenie w gorącej wodzie.

KARBONIZACJA: Beztlenowe spalanie materiałów organicznych w celu przekształcenia ich w węgiel.

KATEGORIA RYZYKA FITOSANITARNEGO: Klasyfikacja artykułów regulowanych pod względem ryzyka fitosanitarnego w zależności od stopnia przetworzenia i przewidzianego zastosowania.

CERTYFIKAT: Dokument potwierdzający przeprowadzenie procesu zastosowanego do określonego produktu. Może zawierać opis procesu.

GOTOWANIE: Przygotowywanie żywności do spożycia poprzez podgrzewanie, głównie w celu zmiany jej struktury fizycznej.

KANDYZOWANIE: Proces, w którym owoce i nasiona pokrywa się gorącym syropem cukrowym.

ZAMRAŻANIE: Poddawanie produktów roślinnych działaniu temperatur, które powodują zestalenie zawartej w nich wody.

MARYNOWANIE: Proces, w którym niektóre owoce lub warzywa konserwuje się w occie.

MAGAZYN KWARANTANNOWY: Oficjalny lub zatwierdzony przez ONPF obiekt, w którym przesyłka będzie przetrzymywana pod nadzorem do czasu podjęcia decyzji o środkach kwarantanny.

KOROWANIE: Procesem polegającym na wyodrębnieniu korka z drewna.

USUWANIE KUTYKULI: Proces polegający na usunięciu warstwy okrywającej roślinę.

ODWADNIANIE: Usunięcie wody z produktu przy użyciu sztucznych/przemysłowych metod.

DENATURYZACJA: Zmiana naturalnych właściwości lub stanu produktu.

ODMIĄŻSZOWANIE: Proces, w którym świeże owoce są rozdrabniane zaraz po usunięciu pestek lub nasion.

STERILIZACJA: Zastosowanie ciepła (para, suchego lub wrzącej wody), promieniowania lub zabiegów chemicznych w celu zniszczenia mikroorganizmów.

ROZSZERZANIE: Proces rozciągania lub rozszerzania produktów roślinnych pod wpływem wilgoci, ciepła i ciśnienia.

EKSTRAKCJA: Proces fizyczny lub chemiczny mający na celu uzyskanie określonych składników surowców pochodzenia roślinnego, zazwyczaj poprzez operacje przenoszenia masy w warunkach wysokiej temperatury.

EKSTRUZJA: Proces termiczny, który poprzez połączenie ciepła, wilgoci i obróbki mechanicznej modyfikuje surowce.

FERMENTACJA: Proces beztlenowy lub anoksyczny, który powoduje chemiczną zmianę materiału roślinnego, często z udziałem mikroorganizmów (bakterii, grzybów lub drożdży), które na przykład przekształcają cukry w alkohol lub kwasy organiczne.

IMPREGNACJA: Czynność i skutek wprowadzenia cząstek jednego ciała do drugiego, w wyniku połączenia się ich na podstawie podobieństw mechanicznych lub fizykochemicznych.

UPRZEMYSŁOWIENIE: Stosowanie procesów przetwarzających surowce, pozbawiających je życia i/lub zmieniających ich właściwości (gotowanie, bielenie, pasteryzacja, sterylizacja, fermentacja, suszenie sztuczne lub inne).

LAMINACJA: Nakładanie i równoległe układanie warstw.

ROZDRABNIANIE: Proces rozdrabniania drewna na drobne kawałki.

LIOFILIZACJA: Usuwanie wilgoci z ciała poprzez sublimację, która odbywa się w niskiej temperaturze i próżni.

MACERACJA W CUKRZE: Pokrywanie owoców cukrem i macerowanie przez pewien czas.

SŁODOWANIE: Seria działań prowadzących do kiełkowania nasion zbóż w celu wywołania aktywności enzymatycznej, która powoduje trawienie substancji skrobiowych i przekształcenie ich w cukry, a po zakończeniu aktywności enzymatycznej – poprzez suszenie.

MIELENIE: Proces rozdrabniania materiału na bardzo drobne części lub proszek.

PODDANIE OBRÓBCE PAROWEJ: Proces składający się z dwóch etapów: Moczenie w gorącej wodzie i gotowanie w autoklawie z nasyconym parą wodną pod ciśnieniem.

PASTERYZACJA: Termoobróbka żywności w celu zabicia niepożądanych lub szkodliwych mikroorganizmów.

OBIERANIE I ŁUSKANIE: Usunięcie zewnętrznej tkanki, warstwy skórnej lub łuski.

SIEKANIE: Pokrojenie na kawałki.

MALOWANIE: Pokrycie farbą.

POLEROWANIE ZIAREN: Wygładzenie i wydobycie blasku ziaren poprzez tarcie lub działanie chemiczne, które usuwa ich zewnętrzne warstwy.

PRASOWANIE: Sprasowanie w prasie.

KONSERWACJA W CIECZY: Proces konserwacji materiału roślinnego w

odpowiednim płynnym środowisku (przykłady: syrop, solanka, oliwa, ocet lub alkohol) w określonych warunkach pH, zasolenia, beztlenowych lub osmotycznych.

NACISK CIŚNIENIOWY: Wywieranie nacisku na ciało.

WIELOFAZOWE PRZETWARZANIE: Połączenie różnych rodzajów obróbki, np. obróbka cieplna z wysokim ciśnieniem.

PRZETARCIE NA PUREE: Przetwarzanie tkanek roślinnych na jednorodne i łatwe do rozsmarowania masy poprzez ich szybkie mieszanie i przepuszczenie przez filtr lub zmiksowanie.

SOLENIE: Proces, w którym produkty roślinne są konserwowane solą.

SUSZENIE: Usuwanie wilgoci z materiału za pomocą powietrza lub ciepła, które działają na niego naturalnie.

SUSZENIE DREWNA W SUSZARNI / PIECU Proces polegający na suszeniu drewna w zamkniętej komorze przy użyciu kontrolowanego ciepła i/lub wilgoci, aż do osiągnięcia określonej zawartości wilgoci.

CZĘŚCIOWE PRZETWARZANIE: Proces fizycznej lub mechanicznej industrializacji, który nie powoduje całkowitej przemiany surowca (suszenie, łuskanie, mielenie lub inne). PIŁOWANIE: Proces cięcia drewna pod kątem prostym, wykonywany za pomocą pił ręcznych lub mechanicznych.

SULFITOWANIE: Nasycenie czegoś siarczynem.

SIARCZYN: Ciało powstałe w wyniku połączenia kwasu siarkowego z rodnikiem mineralnym lub organicznym. Używane do produkcji masy papierniczej.

BARWIENIE: Barwienie włókien tekstylnych i innych materiałów w taki sposób, że kolor staje się integralną częścią barwionego włókna lub materiału w wyniku zmian pH i temperatury w połączeniu z oddziaływaniem substancji chemicznych.

PRAŻENIE: Proces suszenia i ciemnienia warzyw poprzez wystawienie na działanie suchego ciepła.

ROZDRABNIANIE: Rozdrobnienie substancji stałej na nie rozpoznawalne części.

5. KONTEKST

Biorąc pod uwagę, że harmonizacja jest jedną z podstawowych zasad Międzynarodowej Konwencji o Ochronie Roślin (CIPV), celem niniejszej Normy jest promowanie stosowania zharmonizowanych środków fitosanitarnych w MERCOSUR, aby zapobiegać wprowadzaniu i rozprzestrzenianiu się szkodników w międzynarodowym handlu artykułami regulowanymi.

Kategoryzacja produktów według ryzyka rozprzestrzeniania się szkodników uwzględnia przetwarzanie (metodę i stopień) produktu oraz jego przewidywane zastosowanie, aby ustalić, czy może on stanowić potencjalną ścieżkę wprowadzenia szkodników objętych regulacjami, dostarczając kryteria do ustalenia fitosanitarnych wymogów importowych.

6. OPIS

Niniejsza Norma ustanawia kategorie ryzyka fitosanitarnego w oparciu o.in. o stopień przetworzenia i przewidywane zastosowanie regulowanych artykułów.

Na podstawie tej kategoryzacji określa się wymogi fitosanitarne dotyczące przywozu w handlu regulowanymi artykułami między państwami stronami MFRCOSU1 a państwami trzecimi.

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WEJŚCIA PRODUKTÓW REGULOWANYCH

Wymagania (R) i dodatkowe oświadczenia (DA) nie pojawiają się kolejno, ponieważ niektóre z nich zostały usunięte podczas poprzedniej aktualizacji niniejszej Normy, a pozostałe zachowały oryginalną numerację ze względu na ich zastosowanie w przepisach państw członkowskich MERCOSUR.

1. WYMAGANIA FITOSANITARNE DOTYCZĄCE PRZYWOZU

Artykuły regulowane, podlegające handlowi międzynarodowemu, muszą spełniać wszystkie lub niektóre z poniższych wymagań:

R0 Wymagane jest uzyskanie pozwolenia fitosanitarnego na import.

R1 Wysyłka będzie wymagała kontroli fitosanitarnej przy wjeździe.

R2 Przesyłka musi być opatrzona świadectwem fitosanitarnym/świadectwem fitosanitarnym do ponownego wywozu, stosownie do przypadku (z podaniem dodatkowego oświadczenia lub dodatkowych oświadczeń, jeśli to konieczne).

R4 Wysyłka podlega oficjalnej analizie laboratoryjnej po przybyciu.

R7 Przesyłka powinna być zgłoszona do ONPF kraju importującego.

R8 Przesyłka powinna zostać poddana oficjalnej kwarantannie/kontroli urzędowej.

R9 Przesyłka podlega kwarantannie po przybyciu zgodnie z następującymi warunkami: (określić warunki lub obowiązujące przepisy).

R10 Drewno powinno być obłupane.

R11 Rośliny lub inne regulowane artykuły powinny być wolne od gleby.

R12 Przesyłka powinna spełniać warunki określone w: (wymienić obowiązujące przepisy fitosanitarne).

R13 Opakowania drewniane powinny spełniać wymagania NIMF 15.

R14 Przesyłka powinna być wolna od owoców/kwiatów/nasion/liści/pozostałości roślinnych (wskazać odpowiednią opcję).

R15 Rośliny powinny być pozbawione korzeni lub z obciętymi korzeniami (wskazać odpowiednią opcję).

R16 Podłoże zawierające składniki pochodzenia roślinnego wymaga obróbki (określić) w miejscu pochodzenia.

R17 Materiał in vitro powinien być dostarczony w przezroczystym, zamkniętym pojemniku, w środowisku jałowym.

R18 Przesyłka powinna być dostarczona w nowym, nieużywanym pojemniku, oznakowanym lub etykietowanym zgodnie z obowiązującymi przepisami.

R19 Przesyłka powinna być dostarczona w czystym i/lub zdezynfekowanym, zaplombowanym pojemniku.

R20 Wysyłka powinna być umyta, wyczyszczona i/lub pokryta woskiem (wskazać, co ma zastosowanie).

2. DODATKOWE OŚWIADCZENIA (DA)

DA to wymagane przez kraj przywozu oświadczenia, które muszą być zawarte w Certyfikacie Fitosanitarnym (CF) i które dostarczają dodatkowych informacji dotyczących konkretnej przesyłki w odniesieniu do organizmów szkodliwych podlegających regulacjom. DA są uwzględnione w CF w ramach R2.

Wykorzystanie tych DA nie wyklucza żadnych innych regionalnych lub międzynarodowych

przepisów dotyczących tego zagadnienia.

o ^eiiviu; iui ii opeciwi iduu e íú ei icui ili d 11 vi e uc \pi dgd/i/.

DA2 (Przesyłka) została poddana działaniu (określić sposób obróbki w odpowiednim polu świadectwa fitosanitarnego) w celu zwalczania (szkodnika/ów).

DA3 (Rośliny do sadzenia) spełniają (poziom/poziomy tolerancji) dla (szkodnika/ów) nie objętych kwarantanną i regulowanych (PNQR) określony/e w krajowej normie fitosanitarnej kraju przywozu (podać obowiązującą normę fitosanitarną).

DAS Miejsce produkcji/lokalizacja/pole zostało zbadane w okresie (okres) i uznane za wolne od (szkodnika/ów).

DA7 (Przesyłka) została wyprodukowana na obszarze wolnym od (szkodnika/ów), uznanym przez ONPF kraju przywozu.

DA8 (plaga/plagi) jest/są plagą/plagami kwarantannowymi nie występującą/nie występującymi w (kraj).

DA9 (Przesyłka) została wyprodukowana w (miejscu/miejscu produkcji) uznanym przez ONPF kraju przywozu za wolne od (szkodnika/ów).

DA10 (Rośliny do sadzenia) zostały wyprodukowane zgodnie z procedurami fitosanitarnymi zatwierdzonymi przez ONPF kraju przywozu, w tym odpowiednimi protokołami lub metodami diagnostycznymi, i są wolne od (szkodnika/ów).

DA11(Szkodnik/i) nie występuje/nie występują w (kraj).

DA12 (Rośliny do sadzenia) pochodzą z (nazwa ośrodka produkcji) uznanego przez ONPF kraju przywozu i są wolne od (szkodnika/ów).

DA13 (Rośliny do sadzenia) pochodzą z roślin matecznych, które zostały zbadane i przeanalizowane (określić protokół lub metodę diagnostyczną) i uznane za wolne od (szkodnika/ów).

DA14 (Przesyłka) jest wolna od (szkodnika/ów) dzięki zastosowaniu zintegrowanych środków w podejściu systemowym do zarządzania ryzykiem, uzgodnionym z krajem przywozu.

DA15 (Przesyłka) jest wolna od (szkodnika/ów) zgodnie z wynikami oficjalnej analizy laboratoryjnej.

DA16 Miejsce produkcji/miejsce lokalizacji/pole zostało zbadane w okresie (okres) i pobrane próbki zostały poddane oficjalnej analizie laboratoryjnej, która wykazała brak (szkodnika/ów).

DA17 (Przesyłka) została wyprodukowana na obszarze o niskiej częstotliwości występowania (szkodnika/ów), uznanym przez ONPF kraju przywozu.

DA18 Rośliny (do sadzenia) pochodzą z roślin matecznych, które zostały zbadane i uznane za wolne od (szkodników).

DA19 Rośliny wyhodowano in vitro (określić technikę), przeanalizowano je przy użyciu (określić protokół(-y) lub metodę(-y) diagnostyczną(-e)) i stwierdzono, że są wolne od (szkodnika(-ów)).

DA20 (Wysyłka) jest zgodna z (planem/programem/protokołem pracy) podpisanym między (nazwy krajów) w sprawie (szkodnika/ów).

DA21 (Wysyłka) musi być certyfikowana i eksportowana w okresie (okres roku) jako środek zarządzania ryzykiem związanym z (szkodnikiem/szkodnikami).

Uwagi:

(wysyłka): oznacza, że można określić produkt, np.: owoce, ziarna, nasiona.

(szkodnik/i): oznacza, że należy podać nazwę naukową szkodnika/szkodników.

(rośliny do sadzenia): oznacza, że można określić materiał rozmnożeniowy,

np.: rośliny, nasiona, pąki.

3. KATEGORIE RYZYKA FITOSANITARNEGO

Produkty mogą być klasyfikowane zgodnie z ich metodą i stopniem przetworzenia oraz przewidywanym zastosowaniem, a zatem i ryzykiem, jakie stanowią jako droga wprowadzania i rozprzestrzeniania się organizmów szkodliwych podlegających regulacjom.

Aby ułatwić kategoryzację, kraje eksportujące powinny, na żądanie, dostarczyć szczegółowe informacje na temat metody lub stopnia przetworzenia (np. temperatura, czas ekspozycji, wielkość cząstek), aby pomóc krajom importującym w określeniu, do której kategorii należy przypisać każdy produkt.

Niniejsza Norma nie uwzględnia szkodników zanieczyszczających lub magazynowych, które mogą być związane z produktem po przetworzeniu.

KATEGORIA 1: Produkty pochodzenia roślinnego zostały przetworzone do tego stopnia, że nie mają już zdolności do bycia zainfekowanymi/infestowanymi przez organizmy szkodliwe objęte kwarantanną. W związku z tym produkty tej kategorii nie wymagają środków fitosanitarnych i nie jest wymagana żadna certyfikacja fitosanitarna w odniesieniu do szkodników, które mogą być obecne w produktach przed przetworzeniem.

KATEGORIA 2: Produkty pochodzenia roślinnego zostały przetworzone, ale nadal mają zdolność do bycia zainfekowanymi/infestowanymi przez organizm szkodliwy objęty kwarantanną. Przewidziane zastosowanie może być na przykład spożycie lub dalsze przetworzenie. Produkty tej kategorii wymagają certyfikacji fitosanitarnej.

W przypadkach, gdy ocena wpływu metody i stopnia przetworzenia wykazała, że przetworzony produkt nie stwarza żadnego ryzyka rozprzestrzeniania się organizmów szkodliwych, produkt powinien zostać zaklasyfikowany ponownie do kategorii 1.

Chociaż produkty z kategorii 2 zostały poddane obróbce, metoda obróbki może nie wyeliminować całkowicie wszystkich organizmów szkodliwych podlegających kwarantannie. Jeśli zostanie stwierdzone, że metoda i stopień obróbki nie eliminują ryzyka rozprzestrzeniania się organizmów szkodliwych podlegających kwarantannie, może być konieczna analiza ryzyka związanego z organizmami szkodliwymi (ARP) w celu jego ustalenia.

KATEGORIA 3: Produkty pochodzenia roślinnego nie zostały przetworzone i są przeznaczone do celów innych niż namnażanie, np. spożycie lub przetworzenie. Aby określić ryzyko związane z organizmami szkodliwymi związane z tą drogą oraz czy wymagana jest certyfikacja fitosanitarna, konieczna jest analiza ryzyka związanego z organizmami szkodliwymi (ARP).

KATEGORIA 4: Produkty pochodzenia roślinnego nie zostały przetworzone, a ich przewidywanym zastosowaniem jest namnażanie. Aby określić ryzyko związane z organizmami szkodliwymi związane z tą drogą oraz czy wymagana jest certyfikacja fitosanitarna, konieczna jest analiza ryzyka związanego z organizmami szkodliwymi (ARP).

KATEGORIA 5: Każdy inny regulowany artykuł, który nie został uwzględniony w poprzednich kategoriach i który wiąże się z udowodnionym ryzykiem fitosanitarnym zgodnie z odpowiednią analizą ryzyka związanego z organizmami szkodliwymi (ARP). W przypadku tych produktów

certyfikacja fitosanitarna może, ale nie musi być wymagana.

Opakowanie lub sposób pakowania produktów może być brany pod uwagę przy ich klasyfikacji, np. produkty pakowane próżniowo, pakowane w opakowania detaliczne (sprzedaż bezpośrednia), inne.

Poniżej wymienione procesy należą do kategorii 1 i 2 ryzyka fitosanitarnego:

KATEGORIA 1

- Wybielanie
- Karbonizacja
- Gotowanie
- Kandyzowanie
- Zamrażanie
- Suszenie
- Marynowanie
- Sterylizacja
- Rozszerzanie
- Ekstrakcja
- Ekstruzja
- Fermentacja
- Impregnowanie
- Laminowanie
- Liofilizacja
- Maceracja w cukrze
- Słodowanie
- Mielenie
- Poddanie obróbce parowej
- Pasteryzacja
- Konserwowanie w cieczy
- Przetwarzanie wielometodowe
- Odmiażdżowanie
- Zmielanie na papkę
- Solenie
- Suszenie drewna w suszarni / piecu
- Sulfitowanie
- Barwienie
- Prażenie

KATEGORIA 2

- Cięcie piłą
- Rozdrabnianie
- Szlifowanie
- Korowanie

- Usuwanie kutykuli
- Obieranie i łuskanie
- Siekanie
- Malowanie
- Prasowanie
- Szlifowanie ziaren
- Suszenie
- Kruszenie

(1) Prawdopodobieństwo wystąpienia szkodników zależy od gatunku drewna, obecności kory i wielkości wiórów.

4. PRZYKŁADY TOWARÓW REGULOWANYCH ZAWARTE W KATEGORII RYZYKA FITOZAWOROTNICZEGO

4.1. . Przykłady towarów regulowanych kategorii 1

- Oleje roślinne (sojowy, słonecznikowy, rzepakowy, ryżowy, kokosowy, kukurydziany, oliwa z oliwek itp.).
- Alkohole.
- Wysuszone algi (w całości, liście, łuski, proszek itp.).
- Produkty zbożowe przeznaczone do spożycia w stanie gotowanym (płatki, w tym ziarna dmuchane).
- Ryż parboiled.
- Gotowe wyroby z wikliny, dywaniki i maty (z bambusa, wikliny, trzciny, rafii, słomy, sizalu, lnu itp.).
- Cukry (np. inulina).
- Węgiel drzewny.
- Barwniki.
- Drewno tartaczne, wióry i trociny, pył drzewny, wióry drzewne do celów winiarskich/destylacyjnych.
- Materiały opakowaniowe i podłoże drewniane poddane obróbce zgodnie z NIMF n^o 15.
- Surowce pochodzenia roślinnego.
- Ekstrakty drożdżowe.
- Wyciągi pochodzenia roślinnego (melasa, chmiel, słód, wodorosty itp.).
- Przetworzone włókna bawełniane (hydrofilowe, karczowane, odpady przędzalnicze, pakuły)
- Suszone kwiaty barwione, bielone lub impregnowane.
- Gummy.
- Ziarna prażone i/lub kandyzowane, solone (kawa, kakao, orzeszki ziemne itp.).
- Ziarna palone i zmielone (kawa, inne).
- Mąki, skrobia, skrobia ziemniaczana, kasza i semolina.
- Mąki pochodzenia roślinnego wstępnie ugotowane (polenta, maca i podobne).
- Mąki przetworzone: piekarnicze (chleb, ciastka, herbatniki itp.) oraz makarony (gnocchi, ravioli, capeletti itp.).
- Przetworzone włókna i tkaniny z włókien roślinnych (papier ryżowy, bawełna celulozowa itp.).
- Soki owocowe i warzywne.
- Drewno przetworzone/przemysłowe: Drewno suszone w piecu; drewno

impregnowane próżniowo/ciśnieniowo, zanurzone w kreozocie lub innych aktywnych składnikach; trociny drzewne; mączka drzewna; pelety; korek z korka naturalnego; brykiety; płyty pilśniowe o średniej gęstości (MDF); płyty wiórowe zorientowane (OSB); laminat melaminowy; płyta pilśniowa lub sklejka (sklejka, laminowana); płaty drewna odłupanego (płyty) o grubości poniżej 6 mm.

- Pasta roślinna (celulozowa, kakaowa itp.).

- Wysuszone rośliny i ich części.
- Różne wyroby z drewna (instrumenty muzyczne, zapalaki, wykałaczki, patyczki do lodów, wieszaki i podobne).
- Teksturowane białko sojowe (ekstrudowane).
- Pulpy owocowe i warzywne.
- Woski roślinne.
- Zupy zagęszczane.
- Wyroby tytoniowe (cygara, papierosy, tytoń do fajek).
- Warzywa w solance, occie lub innych środkach konserwujących (oliwki, ogórki itp.).
- Warzywa suszone, prażone, solone (orzechy, pistacje, migdały itp.).
- Warzywa i ich części kandyzowane.
- Warzywa i ich części mrożone.
- Warzywa i ich części w syropie.
- Warzywa i ich części liofilizowane, sterylizowane lub pasteryzowane.
- Warzywa i ich części wstępnie ugotowane, ugotowane, wstępnie usmażone lub usmażone (banany, frytki, puree i tym podobne itp.).

4.2. Przykłady produktów regulowanych kategorii 2

- Bawełna prasowana bez pestek.
- Wyroby z naturalnego drewna (bez obróbki).
- Naturalne wióry.
- Kakao w ziarnach.
- Pochodne zbóż, roślin oleistych i strączkowych (mączka, odpady przemysłowe itp.).
- Opakowania drewniane i podpory drewniane (jako ładunek).
- Przyprawy/zioła w postaci suszonych ziaren lub liści.
- Kwiaty cięte i suszone ozdobne rośliny zielne (wycięte części roślin, w tym kwiatostany, przeznaczone do celów dekoracyjnych).
- Owoce suszone naturalnie: rodzynki, figi i daktyle.
- Owoce suszone bez łupin (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie itp.).
- Ziarna łuskane, oczyszczone, rozdrobnione, posortowane (ryż cargo lub pełnoziarnisty itp.).
- Drewno profilowane i obrabiane.
- Półprzetworzone materiały i włókna roślinne (len, sizal, juta, trzcina, bambus, sitowie, wiklina, rafia, słoma, sorgo itp.).
- Rośliny i części roślin suszone naturalnie (liście tytoniu).
- Torf i podłoża pochodzenia roślinnego poddane obróbce.
- Naturalne wióry drzewne (nieobrobione).

Każdy ONPF, w zależności od metody i stopnia przetworzenia przedstawionego przez kraj eksportujący, może przeklasyfikować produkty z kategorii 2 do kategorii ryzyka 1.

4.3. Przykłady regulowanych artykułów kategorii 3

- Prasowana bawełna z nasionami, kłaczki, odpady bawełniane.
- Kawa ziarnista, surowa, niepalona.
- Naturalny korek (płyty, paski).
- Skórki.
- Przyprawy w postaci świeżych owoców lub liści.
- Świeże kwiaty cięte, gałęzie i ozdobne liście (pocięte części roślin, w tym kwiatostany, przeznaczone do dekoracji).
- Świeże owoce i warzywa przeznaczone do spożycia lub przetworzenia.
- Owoce o suchej łupinie (orzechy, pistacje, inne).

- Ziarna (nasiona zbóż, roślin oleistych, roślin strączkowych i inne przeznaczone do spożycia).
- Drewno opałowe.
- Korzenie pastewne, siano, bele lucerny.
- Tytoń nieprzetworzony (surowy lub odpadowy).
- Pnie drzew z korą lub bez kory.
- Torf i podłoża pochodzenia roślinnego (naturalne) (nieprzetworzone).

4.4. Przykłady produktów regulowanych kategorii 4

- Bulwy, kłącza i korzenie przeznaczone do rozmnażania.
- Rośliny przeznaczone do rozmnażania.
- Nasiona przeznaczone do rozmnażania.

4.5. Przykłady produktów regulowanych kategorii 5

- Torf, podłoża pochodzenia roślinnego.
- Środki biologicznej ochrony roślin, zapylacze i inne pożyteczne organizmy.
- Kolekcje botaniczne.
- Okazy botaniczne.
- Inokulanty i inokulum dla roślin strączkowych oraz innych upraw mikroorganizmów.
- Pyłek.
- Używane maszyny rolnicze.
- Świeże jadalne grzyby do spożycia lub przetwórstwa.
- Jadalne grzyby do rozmnażania.
- Szkodniki roślin do badań.
- Próbkki gleby do badań.
- Próbkki wody do badań.
- Ubrania, samochody i używane zabawki.

5. WYMAGANIA FITOSANITARNE ZALEŻNE OD KATEGORII RYZYKA

Na podstawie powyższych informacji przedstawiono wymagania fitosanitarne dla każdej z różnych kategorii ryzyka. Wymagania podane w nawiasach mogą, ale nie muszą być wymagane przez ONPF, w zależności od oceny przeprowadzonej w każdym konkretnym przypadku.

Tabela 1. Wymagania fitosanitarne dla każdej kategorii ryzyka

KATEGORIA WYMAGANIE	1	2	3	4	5
R0	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R1	(TAK)	TAK	TAK	TAK	TAK
R2	NIE	TAK	TAK	TAK	(TAK)
R4	NIE	(TAK)	(TAK)	TAK	(TAK)
R7	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R8	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R9	NIE	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)
R10	NIE	(TAK)	(TAK)	NIE	NIE
R11	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R12	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R13	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
R14	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R15	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R16	NIE	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)
R17	NIE	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)
R18	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R19	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)	(TAK)
R20	NIE	NIE	(TAK)	(TAK)	(TAK)

() opcjonalne

III. REWIZJA

Niniejsza Norma podlega okresowym i nieokresowym przeglądom oraz zmianom.

Treść niniejsza nie zastępuje treści opublikowanej w wersji certyfikowanej.