

ANEXO

STANDARD FITOSSANITÁRIO MERCOSUL

SEÇÃO III - MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS

STANDARD 3.7. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS HARMONIZADOS POR CATEGORIA DE RISCO PARA O INGRESSO DE PRODUTOS VEGETAIS

2ª REVISÃO

COMISSÃO DE SANIDADE VEGETAL DO MERCOSUL  
OUTUBRO 2002

**APROVAÇÃO**

O Standard foi aprovado pela Reunião do Comitê de Sanidade do MERCOSUL de 7 a 9 de novembro de 1994 em Assunção, Paraguai, e ratificado pela Resolução GMC Nº 62/94.

**REVISÃO**

Este Standard Fitossanitário da Comissão de Sanidade Vegetal do Mercosul - CSVM - está sujeito à revisão e modificações periódicas e não periódicas em função da situação das pragas nos territórios dos Estados Partes do MERCOSUL. A 1ª revisão foi realizada em maio de 1996 com base na Recomendação realizada pelo GTP - Quarentena Vegetal em sua Reunião efetuada em Buenos Aires de 4 a 8 de março de 1996. Foi recomendada pela Reunião do Sub-Comitê de Sanidade Vegetal do MERCOSUL realizada de 6 a 8 de maio de 1996 em Assunção, Paraguai, e aprovada pelo COMITÊ DE SANIDADE DO MERCOSUL de 9 de maio de 1996. A mesma foi ratificada pela Resolução GMC Nº 88/96.

A 2ª Revisão foi realizada em Outubro de 2002 pela Comissão de Sanidade Vegetal, com base nas recomendações efetuadas pelo GTP - Certificação de Material de Propagação e Multiplicação Vegetal, Ata 2/01 e do GTP Quarentena Vegetal, Ata 2/02.

A data da revisão foi aprovada pela Resolução GMC Nº 52/02.

**DISTRIBUIÇÃO**

Este Standard é distribuído pela COMISSÃO DE SANIDADE VEGETAL DO MERCOSUL a:

- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA, Argentina;
- Departamento de Defesa e Inspeção Vegetal, DDIIV, Brasil;
- Dirección de Defensa Vegetal, DDV, Paraguai;
- Dirección General de Servicios Agrícolas, DGSA, Uruguai;
- Secretaria da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária, CIPF - FAO;
- Asia and Pacific Plant Protection Comisión (APPC);
- Caribbean Plant Protection Comisión (CPPC);
- European and Mediterranean Plant Protection Organization (EPPO);
- Inter-African Phytosanitary Council (IAPC);
- Junta de Acordo de Cartagena (JUNAC);
- North American Plant Protection Organization (NAPPO);
- Organismo Internacional Regional de Sanidade Agropecuária (OIRSA);
- Comitê Regional de Sanidade Vegetal do Cone Sul (COSAVE);
- Secretaria da Organização Mundial de Comércio (OMC).

**I. INTRODUÇÃO**

**1. ÂMBITO**

Este Standard estabelece categorias de risco e requisitos fitossanitários harmonizados para cada uma das categorias de risco, aplicados pelas Organizações Nacionais de Proteção Fitossanitária - ONPFs dos Estados Partes do MERCOSUL para o ingresso de Produtos Vegetais.

**2. REFERÊNCIAS**

- Novo texto revisado da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária, CIPF, 1997, FAO, Roma;

- NIMF Nº 5 "Glossário de Termos Fitossanitários", FAO, 2002;
- Acordo de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC;
- Standard COSAVE 3.15 "Harmonização das medidas fitossanitárias por via de ingresso".

### 3. DEFINIÇÕES E ABREVIATURAS

**ANÁLISE OFICIAL** Exame oficial não visual para determinar se existem pragas presentes ou para identificar tais pragas.

**APARELHAMENTO** Processo destinado a nivelar a superfície externa de tábuas de madeira serrada, realizado com plaina.

**CARBONIZAÇÃO** Ação e efeito de reduzir um corpo orgânico a carvão.

**CATEGORIA DE RISCO FITOSSANITÁRIO** Classificação dos vegetais e produtos vegetais em relação a seu risco fitossanitário, em função de seu nível de processamento e uso proposto.

**CERTIFICAÇÃO FITOSSANITÁRIA** Uso de procedimentos fitossanitários condizentes com a emissão de um Certificado Fitossanitário.

**CERTIFICADO** Documento oficial que atesta a situação fitossanitária de qualquer envio sujeito a regulamentações fitossanitárias.

**CERTIFICADO FITOSSANITÁRIO(CF)** Certificado desenhado segundo o modelo de certificado da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária.

**CERTIFICADO FITOSSANITÁRIO DE REEXPORTAÇÃO(CFR)** Documento oficial que certifica a condição fitossanitária de um envio proveniente de um terceiro país, acompanhado pelo Certificado Fitossanitário do país de origem.

**CIPF** Abreviatura de Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária.

**COCCÃO** Ação e efeito de fazer com que uma substância crua se torne comestível mantendo-se em um líquido em ebulição.

**CONFEITAÇÃO** Ação e efeito de confeitar.

**CONFEITAR** Cobrir frutas e sementes com açúcar.

**CONGELAMENTO** Ação e efeito de congelar.

**CONGELAR** Submeter alimentos a temperaturas muito baixas para que se conservem em boas condições até seu consumo.

**CURTIMENTO** Ação e efeito de curtir.

**CURTIR** Fazer que certos frutos e legumes tomem o sabor de vinagre e se conservem.

**DECLARAÇÃO ADICIONAL(DA)** Declaração requerida por um país importador, que deve ser incorporada ao Certificado Fitossanitário e que contenha informação adicional específica referente às condições fitossanitárias de um envio.

**DEPÓSITO QUARENTENÁRIO(DQ)** Recinto aprovado pela ONPF onde se confinará sob intervenção o envio, até que se determine a medida quarentenária a aplicar.

**DESCASCADO** Remoção da casca.

**DESCORTIÇAR** Remoção da cortiça da madeira em rolo (a descortização não implica necessariamente que a madeira fique livre de casca).

**DESCUTICUTILIZAR** Remoção da cutícula.

**DESIDRATAÇÃO** Ação e efeito de desidratar.

**DESIDRATAR** Privar um corpo ou organismo de água que contém.

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

**DESPOLPAMENTO** Ação de descaroçar e triturar a fruta fresca.

**ENVIO** Quantidades de plantas, produtos vegetais e/ou outros artigos que se mobilizam de um país a outro, e que estejam amparados, em caso necessário por um só Certificado Fitossanitário (o envio pode estar composto por um ou mais produtos básicos ou lotes)

**ESTERILIZAÇÃO** Destruição dos germes nocivos para desinfetar alimentos, através de calor (vapor, calor seco e água fervente), frio (suspende o desenvolvimento microbiano) ou a dessecação.

**EXTRAÇÃO** Ação e efeitos de extrair.

**EXTRAIR** Separar algumas das partes de que se compõem os corpos.

**FERMENTAÇÃO** Processo lento de mudança ou decomposição de substâncias vegetais produzido pela ação catalítica de um fermento, acompanhado de efervescência e evolução de calor.

**HARMONIZAÇÃO** O desenvolvimento, reconhecimento e aplicação por diferentes países de medidas fitossanitárias, baseadas em Standard comuns.

**IMPREGNAÇÃO** Ação e efeito de introduzir entre as moléculas de um corpo os de outro em quantidade perceptível sem combinação.

**INDUSTRIALIZAÇÃO** Aplicação dos processos que concorrem para a transformação da matéria prima, desvitalizando-a e/ou desnaturalizando-a (cozimento, branqueamento, pasteurização, esterilização, fermentação, secagem artificial e outros).

**INSPEÇÃO** Exame visual oficial de plantas, produtos vegetais ou outros artigos regulamentados para determinar se há pragas e/ou determinar o cumprimento das regulamentações fitossanitárias.

**LAMINAÇÃO** Ação e efeito de laminar.

**LAMINAR** Aplica-se à estrutura de um corpo quando suas lâminas ou folhas estão sobrepostas e paralelamente colocadas.

**MALTEAÇÃO** Ação e efeito de maltear.

**MALTEAR** Forçar a germinação das sementes dos cereais com o fim de melhorar a palatabilidade de líquidos fermentados como a cerveja.

**MOER** Quebrar um corpo reduzindo-o a pequeníssimas partes ou transformá-lo em pó.

**MOÍDO** Ação e efeito de moer.

**ORGANIZAÇÃO NACIONAL DE PROTEÇÃO FITOSSANITÁRIA(ONPF)** Serviço oficial, estabelecido por um Governo, para desempenhar as funções especificadas pela CIPF.

**PARBOILIZADO** Processo que consta de duas etapas:

Maceração: manutenção do produto em tanques com água quente por um período de 4 a 5 horas aproximadamente, a 65 graus centígrados, alternando períodos de pressão e vácuo para umedecimento total do grão.

Cozido: realizado em um autoclave com vapor saturado a pressão, durante 3 a 12 minutos, a uma temperatura entre 110 e 115 graus centígrados ininterruptamente.

**PASTEURIZAÇÃO** Tratamento de um líquido de acordo com o procedimento de Pasteur, submetendo-o durante  $\frac{1}{2}$  hora a uma temperatura de 63°C a 65°C ou a temperatura um pouco maior por menos tempo e resfriá-lo rapidamente até 10°C ou menos, quando são destruídos os micróbios ativos sem alterar os fermentos e componentes do produto, conservando o sabor natural e as propriedades nutritivas do produto pasteurizado que foi submetido a um tratamento térmico específico por tempo determinado para destruição total dos organismos patogênicos que pode conter sem alterar de forma considerável sua composição, sabor e valor alimentício.

**PERMISSÃO FITOSSANITÁRIA DE IMPORTAÇÃO** Documento oficial que autoriza a importação de um produto básico em conformidade com requisitos fitossanitários específicos.

**POLIMENTO** Alisar ou lustrear uma coisa ou objeto.

**PRENSAGEM** Ação e efeito de prensar.

**PRENSAR** Comprimir algo em prensa.

**PRESSURIZAÇÃO** Aplicação de pressão a um corpo.

**QUARENTENA** Confinamento oficial de artigos regulamentados para observação e pesquisa, ou para inspeção, teste e/ou tratamento adicional.

**QUARENTENA POST-ENTRADA(QPE)** Quarentena aplicada a um envio, depois de sua entrada.

**QUARENTENA VEGETAL** Toda atividade destinada a prevenir a introdução e/ou disseminação de pragas quarentenárias para assegurar seu controle oficial.

**REQUISITO FITOSSANITÁRIO** Condição necessária para o ingresso de um produto vegetal ou artigo regulamentado.

**SALGA** Ação e efeito de salgar.

**SALGAR** Conservar em sal.

**SECAGEM** Ação e efeito de secar. Pode ser a forno ou naturalmente.

**SECAR** Extrair a umidade de um corpo.

**SEMIPROCESSADO** Processo de industrialização física ou mecânica, que não permite a transformação completa da matériaprima (secagem natural, limpeza, separação, descascamento, trituração ou outros).

**SERRAÇÃO** Processo de corte de madeira em cantos retos, realizado com serras manuais ou mecânicas.

**SULFITAÇÃO** Ação e efeito de sulfitar.

**SULFITO** Designação comum aos sais e ésteres do ácido sulfuroso, utilizado na fabricação de pasta de papel.

**TOSTAGEM** Ação e efeito de tostar.

**TOSTAR** Expor algo à chama para que o calor penetre lentamente e vá dessecando, sem queimar, até que adquira cor.

**TRATAMENTO** Procedimento autorizado oficialmente para matar ou eliminar pragas ou para esterilizá-las.

**TRITURAR** Esmalgar uma matéria sólida sem reduzi-la inteiramente a pó.

**USO PROPOSTO** Finalidade declarada para a qual se importam, produzem ou utilizam as plantas, produtos vegetais ou outros artigos regulamentados.

#### 4. DESCRIÇÃO

Este Standard estabelece categorias de risco fitossanitário tendo como base o nível de processamento e uso proposto, entre outros. Com base nesta categorização, são definidos os requisitos fitossanitários para o intercâmbio comercial de produtos vegetais entre países da região e com terceiros.

## II. REQUISITOS PARA O INGRESSO DE ARTIGOS REGULAMENTADOS

Observação: Os Rs e DAs não aparecem em forma seqüencial, considerando que alguns deles foram suprimidos da presente revisão, mantendo-se os demais com a numeração original, devido ao uso dos mesmos na regulamentação dos Estados Partes do MERCOSUL.

### 1. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS (Rs)

Estes requisitos serão utilizados para a regulamentação do intercâmbio de produtos vegetais. São os seguintes:

**R0** Requer Permissão Fitossanitária de Importação

**R1** Requer Inspeção Fitossanitária no Ingresso.

**R2** O envio deve vir acompanhado pelo CF ou pelo CFR correspondente, (e poderia incluir a(s) seguinte( s) Declaração(ões) Adicional(is)).

**R3** A emissão do CF deverá estar respaldada por um procedimento de certificação fitossanitária oficial que garanta o lugar de produção.

**R4** Sujeito à Análise Oficial de Laboratório no Ingresso.

**R7** Ingressará consignado a (a ONPF do país importador).

**R8** Ingressará para Depósito Quarentenário sob controle oficial.

**R9** Sujeito à QPE sob as seguintes condições (especificando as mesmas):

**R10** A madeira deve estar descascada.

**R 11** As plantas devem estar livres de solo (terra).

**R12** Deverá cumprir o disposto na (Regulamentação Fitossanitária). (Nº ).

### 2. DECLARAÇÕES ADICIONAIS (DAs)

As Declarações Adicionais (DAs) estabelecem a intensidade das medidas exigidas aos diferentes produtos de acordo com seu risco fitossanitário.

**DA1** "O (envio) se encontra livre de (praga(s))".

**DA2** "O (envio) foi tratado com (especificar: produto, dose ou concentração, temperatura, tempo de exposição), para o controle de (praga(s)), sob supervisão oficial".

**DA3 (\*)** "As (plantas para plantar) apresentam uma porcentagem dentro dos níveis de tolerância estabelecidos na Norma Nacional do (país importador) para (PNQR), de acordo com as regulamentações regionais e internacionais vigentes".

**DA5** "O (cultivo, viveiro, sementeira, lugar de produção, etc.) foi submetido à inspeção oficial durante (período) e não foram detectadas a(s) (praga(s))".

**DA7 (\*)** "Os (produtos básicos) foram produzidos em uma área reconhecida pela ONPF do país importador como livre de (praga(s)), de acordo com a NIMF Nº 4 da FAO".

**DA8** "A(s) (praga(s)) é/são praga(s) quarentenária(s) para (país) e constam da lista de pragas quarentenárias".

**DA9 (\*)** "Os (produtos básicos) foram produzidos em um (lugar/local de produção) livre da(s) (praga(s)), de acordo com a NIMF Nº 10 da FAO e reconhecido pelo país importador".

**DA10** "As (plantas para plantar) foram produzidas conforme procedimentos de certificação fitossanitária aprovados pela ONPF do país importador para (praga(s)), utilizando-se indicadores apropriados ou métodos equivalentes, encontrando-se livres de (praga(s))".

**DA12** "As (plantas para plantar) são oriundas de uma Estação de Quarentena do (país), reconhecida pela ONPF do país importador".

**DA13** "As (plantas para plantar) são oriundas de plantas mães indexadas livres de (praga(s))".

**DA14** "O (envio) não apresenta risco quarentenário com respeito à(s) (praga(s)), considerando a aplicação do sistema integrado de medidas para diminuição do risco, oficialmente supervisionado e acordado com o país importador".

**DA15** "O (envio) encontra-se livre de: a(s) (praga(s)), de acordo com o resultado da análise oficial do laboratório Nº ( )".

(\*) Não se exclui qualquer outra normativa regional ou internacional relacionada com a matéria.

### 3. CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO

Os produtos devem ser agrupados em categorias, de acordo com seu nível de risco, com base no grau de processamento e uso proposto. CATEGORIA 0 Produtos que mesmo sendo de origem vegetal, pelo seu grau de processamento, não

requerem nenhum tipo de controle fitossanitário e, portanto, não requerem intervenção das ONPF e que não são capazes de veicular pragas em material de embalagem ou de transporte.

**CATEGORIA 1** Produtos de origem vegetal industrializados, que foram submetidos a qualquer processo tecnológico de desnaturalização que os transforma em produtos incapazes de serem afetados diretamente por pragas de cultivos, mas que podem veicular pragas de armazenamento e em material de embalagem e meios de transporte, destinados ao consumo, uso direto ou transformação

**CATEGORIA 2** Produtos vegetais semi-processados (submetidos à secagem, limpeza, separação, descascamento, etc.) que podem abrigar pragas e destinados ao consumo, uso direto ou transformação

**CATEGORIA 3** Produtos vegetais "in natura" destinados a consumo, uso direto ou transformação.

**CATEGORIA 4** Sementes, plantas ou outros materiais de origem vegetal destinados à propagação e/ou reprodução

**CATEGORIA 5** Qualquer outro produto de origem vegetal ou não vegetal, não considerados nas categorias anteriores e que implicam um risco fitossanitário, podendo ser comprovado de acordo com a correspondente ARP.

Os processos que se mencionam a seguir se referem às categorias de risco fitossanitário 0 (zero), 1 (um) e 2 (dois):

**CATEGORIA 0:**

- Carbonização;
- Cocção;
- Confeitação;
- Congelamento;
- Em calda/em salmoura/em óleo;
- Curtimento;
- Esterilização;
- Fermentação;
- Laminação melamínica;
- Pasteurização;
- Despulpamento;
- Salga.
- Sulfitação.

**CATEGORIA 1**

- Desidratação;
- Extração (por calor e química);
- Impregnação;
- Laminação;
- Laqueamento;
- Malteação;
- Moagem;
- Parboilização;
- Pintura;
- Pressurização;
- Polimento;
- Secagem a forno;
- Tostagem.

**CATEGORIA 2**

- Serração;
- Estilhaçagem;
- Aparelhamento;
- Descascamento;
- Descortização;
- Descuticulização;
- Extração (a frio);
- Picagem;
- Prensagem;

- Secagem natural.

#### 4. CLASSES DE VEGETAIS E PRODUTOS VEGETAIS

**CLASSE 1** Plantas para plantar, exceto as partes subterrâneas e as sementes.

**CLASSE 2** Bulbos, tubérculos e raízes: porções subterrâneas destinadas à propagação.

**CLASSE 3** Sementes: sementes verdadeiras em sua definição botânica, destinadas à propagação.

**CLASSE 4** Frutas e hortaliças: partes frescas de plantas destinadas ao consumo ou processamento e não para plantio.

**CLASSE 5** Flores de corte e folhagens ornamentais: porções cortadas de plantas, incluídas as inflorescências, destinadas à decoração e não à propagação.

**CLASSE 6** Madeiras, casca, cortiça: processadas, semi processadas ou não processadas.

**CLASSE 7** Compreende o material de embalagem e suporte e se define como produtos de origem vegetal e qualquer outro material usado para transportar, proteger e/ou acondicionar mercadorias de origem vegetal e não vegetal.

**CLASSE 8** Solo, turfas e outros materiais de suporte.

**CLASSE 9** Grãos: refere-se a sementes de cereais, oleaginosas, leguminosas e outras sementes destinadas ao consumo e não à propagação.

**CLASSE 10** Qualquer outra mercadoria que não se ajuste às classes anteriores

#### 5. LISTA POR CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS.

**CATEGORIA 0:** Produtos que mesmo sendo de origem vegetal, dado seu grau de processamento, não requerem nenhum tipo de controle fitossanitário e, portanto, não requerem intervenção das ONPF, e não são capazes de veicular pragas em material de embalagem nem de transporte.

A título de exemplo enumeram-se alguns produtos que pertencem a esta categoria:

- óleos;
- álcoois;
- frutos em calda;
- gomas;
- açúcares;
- carvão vegetal;
- celulose;
- sucos;
- lacas;
- melaço;
- corantes;
- congelados;
- enlatados;
- engarrafados a vácuo;
- palitos para dentes;
- palitos para picolés,  
para fósforos,
- essências;
- extratos;
- fios e tecidos de fibras vegetais processadas;  
sublinguais;
- pastas (exemplo: cacau, marmelo);
- frutas e hortaliças pré-cozidas e vinagre, pickles, cozidas;
- polpas;
- resinas;
- vegetais em conservas.

**CATEGORIA 1:** Produtos de origem vegetal industrializados, que tenham sido submetidos a qualquer processo tecnológico de desnaturalização que os transforma em produtos incapazes de serem afetados diretamente por pragas de cultivos, mas que podem veicular pragas de armazenamento e em material de embalagem e meios de transporte, destinados ao consumo, uso direto ou transformação.

**Classe 6:** Compreende madeiras, cascas e cortiças processadas.

- Serragem de madeira;
- Barris, ripas e lascas de madeiras tostadas;
- Briquetes;
- Instrumentos musicais de madeira;
- Lâminas de madeira desfolhadas, em chapas, de espessura inferior a 5 mm;
- Madeira seca no forno;
- Madeiras impregnadas mediante vácuo/pressão, imersão ou difusão com creosoto ou outros ingredientes ativos autorizados no país importador;
- Madeiras perfiladas ou entalhadas, incluídas madeiras para piso, tacos e paquets;
- Móveis, partes de móveis e peças para móveis fabricados com madeira seca a forno e/ou com chapas de fibra, aglomerados, compensados ou reconstituídos;
- Pranchas de cortiças trituradas e tábuas de cortiças;
- Tabuleiros de fibras de partículas, de compensado e reconstituídos.

**Classe 10:** Compreende qualquer outra mercadoria que não se ajuste às classes anteriores.

- Arroz parboilizado;
- Arroz polido, branco;
- Artesanatos de origem vegetal;
- Derivados de cereais, oleaginosas e leguminosas (desativados artificialmente, pellets, tortas);
- Flores secas e tingidas;
- Frutos desidratadas artificialmente: pêssego, maçã, pêra, ameixa, etc;
- Farinhas, amido, féculas, sêmolos e semolinas;
- Ervas e especiarias moídas;
- Plantas e partes de plantas desidratadas;
- Erva-mate processada e semi-processada.

**CATEGORIA 2:** Produtos vegetais semi-processados (submetidos à secagem, limpeza, separação, descascamento, etc.) que podem albergar pragas e cujo destino é o consumo, uso direto ou transformação.

**Classe 5:** Flores de corte e folhagens ornamentais: porções cortadas de plantas, incluídas as inflorescências, destinadas à decoração e não à propagação.

- flores de corte e folhagens ornamentais cortadas e secas.

**Classe 6:** Compreende os seguintes produtos de origem florestal: madeiras, cortiças e semiprocessados.

- Lasca;
- Embalagens e suportes de madeira (declarados como carga ou não);
- Madeira serrada e pallets;
- Madeiras perfiladas ou entalhadas;
- Vigotas de madeira.

**Classe 7:** Compreende o material de embalagem e suporte e se define como produtos de origem vegetal e qualquer outro material usado para transportar, proteger e/ou acomodar mercadorias de origem vegetal e não vegetal.

**Classe 10:** Compreende qualquer outra mercadoria que não se ajuste às classes anteriores.

- Algodão prensado sem semente;
- Arroz integral (descascado);
- Cacau em amêndoa;
- Derivados de cereais, oleaginosas e leguminosas (farelos, resíduos industriais, etc.);
- Especiarias em grãos secos ou folhas secas;
- Frutas secas naturalmente: passas de uva, figos e tâmara;
- Frutos de natureza seca sem casca (amêndoa, avelã, etc.);
- Grãos descascados, limpos, picados, separados (arroz, palhas e cascas);
- Materiais e fibras vegetais semiprocessadas (linho, sisal, juta, cana, bambu, junco, vime, ráfia, sorgo vassoura, etc);

- Plantas e partes de plantas secas;
- Fumo em folha, seco;
- Xaxim natural.

**CATEGORIA 3:** Produtos vegetais in natura destinados ao consumo, uso direto ou transformação.

**Classe 4:** Compreende frutas e hortaliças: partes frescas de plantas destinadas ao consumo ou processamento e não a serem plantadas.

**Classe 5:** Compreende flores de corte, folhagens ornamentais, porções cortadas de plantas, incluídas as inflorescências, destinadas à decoração e não à propagação.

**Classe 6:** Compreende madeiras, cascas e cortiça não processados.

- cortiça natural (lâminas, tiras);
- casca;
- lenha;
- ramos e folhagem;
- tora de madeira com ou sem casca.

**Classe 9:** Compreende grãos; refere-se a sementes de cereais, oleaginosas, leguminosas para consumo e outras sementes destinadas ao consumo e não à propagação.

**Classe 10:** Compreende qualquer outra mercadoria que não se ajuste às classes anteriores.

- algodão prensado com sementes, linters, desperdícios e sementes de algodão (grãos);
- café em grão, cru, sem tostar;
- especiarias em frutos ou folhas frescas;
- frutos de natureza seca com casca;
- raízes forrageiras, fenos, fardos de alfafa, etc;
- fumo ao natural (em ramos ou resíduos).

**CATEGORIA 4:** Sementes, plantas ou outros materiais de origem vegetal, destinados à propagação e/ou reprodução.

**Classe 1:** Compreende plantas para plantar, exceto as partes subterrâneas e as sementes.

**Classe 2:** Compreende bulbos, tubérculos e raízes: porções subterrâneas destinadas à propagação.

**Classe 3:** Compreende sementes destinadas à propagação.

- Sementes hortícolas, frutícolas, cereais, forrageiras, oleaginosas, leguminosas, florestais, florais e de especiarias.

**CATEGORIA 5:** Qualquer outro produto de origem vegetal ou não vegetal, não considerado nas categorias anteriores e que implica um risco fitossanitário, podendo ser comprovado com a correspondente ARP.

**Classe 10:** Miscelâneas.

- agentes de controle biológico;
- coleções botânicas;
- espécimes botânicos;
- inoculantes e inóculos para leguminosas e outros cultivos de microrganismos;
- pólen;
- turfa, substratos.

## 6. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS EXIGIDOS POR CATEGORIA DE RISCO

Com base nos antecedentes antes descritos, são apresentados os requisitos fitossanitários exigidos em cada uma das distintas categorias de risco. Os requisitos que se encontram entre parênteses ( ) poderão ou não ser exigidos pelas ONPFs dependendo da avaliação realizada para cada caso específico. categoria requisito



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 2 DE AGOSTO DE 2004.

Categoria/Requisito	0	1	2	3	4	5
R-0	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R-1	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
R-2	NÃO	NÃO	SIM (*)	SIM	SIM	(SIM)
R-3	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R-4	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R-7	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R-8	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R-9	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)
R-10	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	NÃO	NÃO
R-11	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	NÃO
R-12	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)

(\*) Em caso de embalagem e suportes de madeira não declarados como carga não será obrigatório o CF.