

Mercado Comum do Sul (MERCOSUL)

RESOLUÇÕES DO GRUPO MERCADO COMUM

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 52/02 - STANDARD 3.7. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS HARMONIZADOS POR CATEGORIA DE RISCO PARA O INGRESSO DE PRODUTOS VEGETAIS (2ª Revisão)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Asunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão Nº 06/96 do Conselho do Mercado Comum e a Resolução Nº 88/96 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que o Standard 3.7 Requisitos Fitossanitários Harmonizados por Categoria de Risco para o ingresso de produtos vegetais, é de importância fundamental para o trabalho realizado no âmbito regional.

Que é necessário revisar e atualizar os Standards relacionados com a harmonização de medidas fitossanitárias por via de ingresso/produto.

Que a revisão do Standard 3.7 inclui os conceitos que formam parte do Sub – Standard 3.7.A.

O GRUPO MERCADO COMUM

RESOLVE:

Art. 1 - Aprovar a “2a Revisão do [Standard 3.7](#) Requisitos Fitossanitários Harmonizados por Categoria de Risco para o ingresso de produtos vegetais”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 - Os Estados Partes colocarão em vigência as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente Resolução através dos seguintes Organismos:

Argentina: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos -
SAGPyA
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria -
SENASA

Brasil: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -
MAPA Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Paraguai: Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG
Dirección de Defensa Vegetal - DDV

Uruguai: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca - MGAP
Dirección General de Servicios Agrícolas - DGSA

Art. 3 - Revogar o Sub – Standard 3.7.A INTENSIDADE DAS MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS e a 1º Revisão do Standard 3.7 HARMONIZAÇÃO DE MEDIDAS SANITÁRIAS, que formam parte da Resolução GMC N° 88/96.

Art. 4 - Os Estados Partes do MERCOSUL deverão incorporar a presente Resolução a seus ordenamentos jurídicos nacionais até 28/11/03.

XLVIII GMC – Brasília, 28/XI/02

STANDARD FITOSSANITÁRIO MERCOSUL

SEÇÃO III – MEDIDAS FITOSSANITÁRIAS

STANDARD 3.7. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS HARMONIZADOS POR CATEGORIA DE RISCO PARA O INGRESSO DE PRODUTOS VEGETAIS 2º REVISÃO

COMISSÃO DE SANIDADE VEGETAL DO MERCOSUL
Outubro 2002

CONTEÚDO

[APROVAÇÃO](#)

[REVISÃO](#)

[DISTRIBUIÇÃO](#)

[I. INTRODUÇÃO](#)

[1. ÂMBITO](#)

[2. REFERÊNCIAS](#)

[3. DEFINIÇÃO E ABREVIATURAS](#)

[4. DESCRIÇÃO](#)

[II. REQUISITOS PARA O INGRESSO DE ARTIGOS REGULAMENTADOS](#)

[1. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS](#)

[2. DECLARAÇÕES ADICIONAIS](#)

[3. CATEGORIAS DE RISCO FITOSSANITÁRIO](#)

[4. CLASSES DE VEGETAIS E PRODUTOS VEGETAIS](#)

[5. LISTA DE PRODUTOS AGRÍCOLAS POR CATEGORIA DE RISCO](#)

FITOSSANITÁRIO

6. REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS EXIGIDOS POR CATEGORIA DE RISCO

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 N° 62/94.

REVISÃO

Este Standard Fitossanitário da Comissão de Sanidade Vegetal do Mercosul – CSVN - 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 N° 88/96.

A 2ª. Revisão foi realizada em Outubro de 2002 pela Comissão de Sanidade Vegetal, com base das 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 N° 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, DDI, 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 Comission (APPC).
- Caribbean Plant Protection Comission (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 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 N° 5 “Glossário de Termos Fitosanitários”, FAO, 2002.
- Acordo de Medidas Sanitárias e Fitosanitárias 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.
HARMONIZAÇÃO	O desenvolvimento, reconhecimento e aplicação por diferentes países de medidas fitossanitárias, baseadas em standards comuns.
SERRAÇÃO	Processo de corte de madeira em cantos retos, realizado com serras manuais ou mecânicas.

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.
APARELHAMENTO	Processo destinado a nivelar a superfície externa de tábuas de madeira serrada, realizado com plaina.
CERTIFICAÇÃO FITOSSANITÁRIA	Uso de procedimentos fitossanitários conducentes 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 RE-EXPORTAÇÃO (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.
COCÇÃO	Ação e efeito de fazer com que uma substancia 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.
QUARENTENA	Confinamento oficial de artigos regulamentados para observação e pesquisa, ou para inspeção, teste e/ou tratamento adicional.
QUARENTENA POST-ENTRADA (CPE)	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.
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 QUARENTENARIO (DC)	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 contem.
DESNATURAR	Alterar as propriedades ou condições naturais de um produto.
CURTIMENTO	Ação e efeito de curtir.
CURTIR	Fazer que certos frutos e legumes tomem o sabor de vinagre e se conservem.
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.
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

MOÍDO	transformá-lo em pó. Ação e efeito de moer.
ORGANIZAÇÃO NACIONAL DE PROTEÇÃO FITOSSANITARIA (onpf)	Serviço oficial, estabelecido por um Governo, para desempenhar as funções especificadas pela CIPF.
PARBOILIZADO	<p>Processo que consta de duas etapas:</p> <p>Maceração: Manutenção do produto em tanques com água quente durante 4/5 horas aproximadas a 65 graus centígrados alternando períodos de pressão e vácuo para umedecimento total do grão.</p> <p>Cozido: Realizado em um autoclave com vapor saturado a pressão, durante 3/12 minutos, a uma temperatura entre 110 e 115 graus centígrados ininterruptamente..</p>
PASTEURIZAÇÃO	Tratamento de um líquido de acordo com o procedimento de Pasteur, submetendo-o durante ½ hora a uma temperatura de 63°C – 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 patógenos 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.
PRENSAGEM	Ação e efeito de prensar.
PRENSAR	Comprimir algo em prensa.
PRESSURIZAÇÃO	Aplicação de pressão a um corpo.
POLIMENTO	Alisar ou lustrar uma coisa ou objeto.
DESPOLPAMENTO	Ação de descaroçar e triturar a fruta fresca.
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 matéria-prima (secagem natural, limpeza, separação, descascamento, trituração ou outros).
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	Esmigalhar 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 sequencial, 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 FITOASSANITÁRIOS (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(es) 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 a 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 a QPE sob as seguintes condições (especificando as mesmas):
- R10 A madeira deve estar descascada.
- R11 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 da medida 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 análises oficial do laboratório N° ()”.

(*) 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 requer nenhum tipo de controle fitossanitário e, portanto, não requer 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 semiprocessados (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 em 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, 1 e 2:

CATEGORIA 0:

- Carbonização

- Cocção

- Confeitação
- Congelamento
- Em calda / em salmoura / em óleo
- Curtimento
- Esterilização
- Fermentação
- Laminação melamínica
- Pasteurização
- Despolpamento
- 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
- Estilhaçamento
- 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, semiprocessadas 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
- açúcares
- carvão vegetal
- celulose
- corantes
- congelados
- enlatados
- engarrafados a vácuo
- essências
- extratos
- fios e tecidos de fibras vegetais processadas
- frutas e hortaliças pré-cozidas e cozidas
- frutos em calda
- gomas
- sucos
- lacas
- melaço
- palitos para dentes
- palitos para picolés, para fósforos, sub linguais
- pastas (ex. cacau, marmelo)
- polpas
- resinas
- vegetais em vinagre, pickles, 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 processados.

- 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: pêssago, maçã, pêra, ameixa, etc.
- Farinhas, amido, féculas, sêmolos e semolinas.
- Ervas e especiarias moídas.
- Plantas e partes de plantas desidratadas
- Erva mate processada e semiprocessada.

CATEGORIA 2: Produtos vegetais semiprocessados (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, e 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 botânicas.
- inoculantes e inóculos para leguminosas e outros cultivos de microorganismos.
- 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 serem exigidos pelas ONPFs dependendo da avaliação realizada para cada caso específico.

REQUISITO/CATEGORIA	0	1	2	3	4	5
R0	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R1	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R2	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R3	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R4	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R7	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R8	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R9	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)
R10	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)
R11	NÃO	NÃO	NÃO	(SIM)	(SIM)	NÃO
R12	NÃO	(SIM)	(SIM)	(SIM)	(SIM)	NÃO

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