

IX - publicar os resultados dos monitoramentos e das avaliações.

Art. 31. São competências e atribuições dos titulares de unidades da Ciset/Presidência, em seu âmbito de atuação:

I - gerenciar a implementação do APRIMORA em sua unidade;

II - propor, executar, monitorar e avaliar o planejamento tático, assegurando seu alinhamento com o plano estratégico da Ciset/Presidência;

III - propor iniciativas, programas e projetos, alinhados ao plano estratégico e ao APRIMORA;

IV - monitorar, por meio de indicadores de desempenho, o alcance das metas dos programas e projetos;

V - gerenciar todas as etapas dos processos e atividades sob sua responsabilidade, de forma a assegurar a conformidade com normas e práticas profissionais aplicáveis, bem como o atingimento dos objetivos, a qualidade e a consistência das entregas esperadas;

VI - gerenciar os riscos para o cumprimento dos planos e o alcance dos objetivos acordados;

VII - assegurar a confidencialidade e a segurança de informações, dados, documentos e registros em seu âmbito de atuação;

VIII - documentar a realização dos trabalhos de gerenciamento; e

IX - prover o Secretário de Controle Interno de informações, quando demandados.

Art. 32. São atribuições dos Agentes de Qualidade, designados para cada conjunto de atividades especializadas definidas no art. 2º:

I - prestar assistência, orientação e suporte técnicos aos titulares de unidades e demais agentes públicos que atuem no conjunto de atividades especializadas para o qual fora designado, no que tange à execução do APRIMORA; e

II - identificar os processos e as atividades em seu âmbito de atuação e apoiar o gerenciamento e a supervisão da conformidade, da qualidade e dos riscos, de acordo com as metodologias previamente aprovadas pelo Secretário de Controle Interno, reportando tempestivamente eventuais inconformidades e falhas ao titular da respectiva unidade, de modo a garantir que as respostas adotadas resultem no aprimoramento da performance.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 33. As unidades organizacionais da Ciset/Presidência executarão suas normas e metodologias atualmente existentes buscando a gradual convergência com os princípios, os objetivos e as diretrizes do APRIMORA.

Art. 34. A implementação do APRIMORA será realizada de forma gradual, em etapas sucessivas e ciclos de complexidade crescente, de modo a proporcionar o desenvolvimento, implementação e a maturidade das diversas metodologias a serem aplicadas e incorporadas pela gestão de cada uma das atividades relacionadas no art. 2º.

Art. 35. O Secretário de Controle Interno Adjunto submeterá ao Secretário de Controle Interno e demais responsáveis pela implementação e operacionalização do APRIMORA proposta de projeto e cronograma, contemplando:

I - as etapas e os ciclos de implementação de metodologias e demais produtos necessários à operacionalização do programa; e

II - as etapas e os ciclos de implementação dos processos de autoavaliação, de monitoramento contínuo e de avaliação periódica, visando a identificação inicial e a supervisão, em cada unidade organizacional, do nível de maturidade da qualidade da Ciset/Presidência.

Parágrafo único. A proposta deverá ser apresentada em até 30 dias, contados a partir da vigência desta portaria, e priorizar a implementação do monitoramento e avaliação da qualidade da atividade de auditoria governamental, tendo por base os requisitos estabelecidos pelo Referencial Técnico da Atividade de Auditoria Interna Governamental do Poder Executivo Federal, aprovado pela Instrução Normativa CGU nº 3 de junho de 2017, pelos preceitos legais aplicáveis e pelas boas práticas nacionais e internacionais relativas ao tema.

Art. 36. Os casos omissos serão resolvidos pelo Secretário de Controle Interno.

Art. 37. Esta Portaria entra em vigor no dia 15 de abril de 2021.

EDSON LEONARDO DALESIO SÁ TELES

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.

COCCÃO: 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 contém.

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.

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.

