



**NORMAS INTERNACIONAIS PARA MEDIDAS
FITOSSANITÁRIAS**

NIMF Nº 32

***CATEGORIZAÇÃO DE PRODUTOS BÁSICOS DE
ACORDO COM SEU RISCO DE PRAGAS***

(2009)

Produzido pela Secretaria da Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais

Published by arrangement with the
Food and Agriculture Organization of the United Nations
by the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply of Brazil

Este trabalho foi originalmente publicado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação em inglês como *International Standards for Phytosanitary Measures*. Esta tradução para português foi produzida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil

As designações empregadas e a apresentação do material nesta publicação não implicam na expressão de qualquer opinião de qualquer tipo da parte da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação relativa ao status legal de qualquer país, território, cidade ou área ou suas autoridades, ou relativa a delimitação de suas fronteiras ou limites. A menção de empresas ou produtos manufaturados específicos, se patenteados ou não, não implica que foram aprovados ou recomendados pela FAO em detrimento a outros de natureza similar não mencionados.

© MAPA, 2010 (Tradução em português)

© FAO, 1995-2009 (Edição em inglês)

CONTEÚDO

APROVAÇÃO 5

INTRODUÇÃO 5

ESCOPO 5

REFERÊNCIAS 5

DEFINIÇÕES 5

RESUMO..... 5

ANTECEDENTES..... 6

REQUISITOS 7

1. Elementos de Categorização de Produtos Básicos de acordo com seu Risco de Pragas..... 7

1.1 Método e grau de processamento antes da exportação 7

1.2 Uso proposto do produto básico 8

2. Categorias de Produto Básico..... 8

ANEXO 1

Métodos de processamento comercial resultando em produtos básicos que não permanecem capazes de serem infestados por pragas quarentenárias 9

ANEXO 2

Métodos de processamento comercial resultando em produtos básicos que permanecem capazes de serem infestados por pragas quarentenárias..... 12

APÊNDICE 1

Fluxograma ilustrando a categorização de produtos básicos de acordo com seu risco de pragas 13

APÊNDICE 2

Exemplos de produtos básicos enquadrados na categoria 1..... 14

APROVAÇÃO

Esta norma foi aprovada pela Comissão para Medidas Fitossanitárias em abril de 2009.

INTRODUÇÃO

ESCOPO

Esta norma fornece critérios para Organizações Nacionais de Proteção Fitossanitária (ONPFs) de países importadores sobre como categorizar produtos básicos de acordo com seu risco de pragas, ao se considerar os requisitos de importação. Essa categorização deveria ajudar a identificar se análise de risco de praga adicional é requerida e se certificação fitossanitária é necessária.

O primeiro estágio da categorização é baseado na condição do produto básico ter sido processado e, nesse caso, o método e grau de processamento ao qual o produto básico foi submetido antes da exportação. O segundo estágio de categorização de produtos básicos é baseado no seu uso proposto após a importação.

Pragas contaminantes ou pragas de armazenamento que podem tornar-se associadas ao produto básico depois do processamento não estão consideradas nesta norma.

REFERÊNCIAS

Glossary of phytosanitary terms, 2008. NIMF N° 5, FAO, Roma.

Guidelines for a phytosanitary import regulatory system, 2004. NIMF N° 20, FAO, Roma.

Guidelines for inspection, 2005. NIMF N° 23, FAO, Roma.

Guidelines for phytosanitary certificates, 2001. NIMF N° 12, FAO, Roma.

Guidelines for regulating wood packaging material in international trade, 2002. NIMF N° 15, FAO, Roma.

International Plant Protection Convention, 1997. FAO, Roma.

Pest risk analysis for quarantine pests including analysis of environmental risks and living modified organisms, 2004. NIMF N° 11, FAO, Roma.

Pest risk analysis for regulated non-quarantine pests, 2004. NIMF N° 21, FAO, Roma.

Regulated non-quarantine pests: concept and application, 2002. NIMF N° 16, FAO, Roma.

DEFINIÇÕES

As definições de termos fitossanitários usados na presente norma podem ser encontradas na NIMF N° 5 (*Glossário de termos fitossanitários*, 2008).

RESUMO

O conceito de categorização de produtos básicos de acordo com seu risco de pragas leva em consideração se o produto foi processado, e nesse caso, o método e grau de processamento ao qual o produto foi submetido, o uso proposto do produto básico e o conseqüente potencial para introdução e disseminação de pragas regulamentadas.

Isso permite que riscos de pragas associados com produtos básicos específicos sejam atribuídos a categorias. O objetivo de tal categorização é fornecer aos países importadores critérios para identificar melhor a necessidade de uma análise de risco de praga (ARP) iniciada por uma via de ingresso e para facilitar o processo de tomada de decisão relativo ao possível estabelecimento de requisitos de importação.

Quatro categorias estão identificadas, que agrupam produtos básicos de acordo com seu nível de risco de pragas (duas para produtos básicos processados, duas para produtos básicos não processados). São fornecidas listas dos métodos de processamento e dos produtos básicos resultantes associados.

ANTECEDENTES

Como um resultado do método de processamento a que alguns produtos básicos em trânsito no comércio internacional foram submetidos, a probabilidade de entrada de pragas foi eliminada e com isso não deveriam ser regulamentados (i.e. medidas fitossanitárias e certificados fitossanitários não são requeridos). Outros produtos básicos, depois do processamento, podem ainda apresentar um risco de pragas e por isso podem estar sujeitos a medidas fitossanitárias apropriadas.

Alguns usos propostos de produtos básicos (e.g. plantio) resultam em uma probabilidade muito mais alta de introdução de pragas do que outros (e.g. processamento) (mais informações estão dispostas na NIMF N° 11: *Análise de risco de pragas para pragas quarentenárias incluindo análise de riscos ambientais e organismos vivos modificados*, 2004, seção 2.2.1.5).

O conceito de categorização de produtos básicos de acordo com seu risco de pragas primeiramente leva em consideração se o produto básico é processado ou não e caso seja, o efeito do método e grau de processamento ao qual o produto básico foi submetido. Em segundo lugar, leva em consideração o uso proposto e consequente potencial como uma via de ingresso para introdução de pragas regulamentadas.

O objetivo dessa norma é categorizar produtos básicos de acordo com seu risco de pragas para fornecer às Organizações Nacionais de Proteção Fitossanitária (ONPFs) de países importadores critérios para identificar mais precisamente se existe necessidade para uma ARP iniciada pela via de ingresso e facilitar o processo de tomada de decisão.

O artigo VI.1b da CIPV declara: “As partes contratantes podem requerer medidas fitossanitárias para pragas quarentenárias e pragas não quarentenárias regulamentadas, uma vez que tais medidas sejam ... limitadas ao que é necessário para proteger a sanidade vegetal e/ou salvaguardar o uso proposto ...” Esta norma é baseada nos conceitos de uso proposto de um produto básico e no método e grau de seu processamento, os quais também são tratados em outras NIMFs como descrito abaixo.

Método e grau de processamento:

- A NIMF N° 12 (*Diretrizes para certificados fitossanitários*, 2001), seção 1.1, estabelece: “Os países importadores deveriam apenas requerer certificados fitossanitários para artigos regulamentados...
“Os certificados fitossanitários também podem ser usados para certos produtos vegetais que foram processados quando tais produtos, por sua natureza ou por seu processamento, têm um potencial para introduzir pragas regulamentadas (e.g. madeira, algodão)...
“Os países importadores não deveriam requerer certificados fitossanitários para produtos vegetais que tenham sido processados de uma maneira que eles não tenham potencial para introduzir pragas regulamentadas, ou para outros artigos que não requeiram medidas fitossanitárias.”
- NIMF N° 15 (*Diretrizes para regulamentação de material de embalagem de madeira no comércio internacional*, 2002), seção 2, estabelece: “Embalagem de madeira feita inteiramente de produtos à base de madeira tais como compensados, aglomerados, chapas ou folhas de lascas de madeira, que foram produzidos usando cola, calor e pressão, ou uma combinação desses, deveriam ser considerados suficientemente processados para ter eliminado o risco associado com a madeira bruta. É improvável ser infestada por pragas de madeira bruta durante o seu uso e por isso não deveria ser regulamentada para essas pragas.”
- A NIMF N° 23 (*Diretrizes para inspeção*, 2005), seção 2.3.2, dispõe: “A inspeção pode ser usada para verificar a conformidade com alguns requisitos fitossanitários.” Entre os exemplos está incluído grau de processamento.

Uso proposto:

- NIMF N° 11 (*Análise de risco de pragas para pragas quarentenárias incluindo análise de riscos ambientais e organismos vivos modificados*, 2004), seções 2.2.1.5 e 2.2.3. Ao analisar as probabilidades de transferência de pragas para um hospedeiro adequado e de sua disseminação após o estabelecimento, um dos fatores a serem considerados é o uso proposto do produto básico.
- NIMF N° 12 (*Diretrizes para certificados fitossanitários*, 2001), seção 2.1. Diferentes requisitos fitossanitários podem se aplicar aos diferentes usos propostos finais como indicado no certificado fitossanitário.
- NIMF N° 16 (*Pragas não quarentenárias regulamentadas: conceito e aplicação*, 2002), seção 4.2. O risco de impacto economicamente inaceitável varia com diferentes pragas, produtos básicos e uso proposto.
- NIMF N° 21 (*Análise de risco de pragas para pragas não quarentenárias regulamentadas*, 2004), que utiliza extensivamente o conceito de uso proposto.

Método e grau de processamento juntamente com uso proposto:

- NIMF N° 20 (*Diretrizes para um sistema de regulamentação fitossanitária de importação*, 2004), seção 5.1.4, indica que a ARP pode ser feita para uma praga específica ou para todas as pragas associadas com uma via de ingresso em particular (e.g. um produto básico). Um produto básico pode ser classificado por seu grau de processamento e/ou seu uso proposto.

- NIMF N° 23 (*Diretrizes para inspeção*, 2005), seção 1.5. Um dos fatores para decidir pelo uso de inspeção como uma medida fitossanitária é o tipo de produto básico e uso proposto.

REQUISITOS

O uso das categorias pelas ONPFs na determinação de qualquer regulamentação fitossanitária deveria levar em consideração, particularmente, os princípios de justificativa técnica, análise de risco de pragas, manejo de risco, impacto mínimo, harmonização e soberania.

Quando os requisitos de importação para um produto básico precisam ser estabelecidos, o país importador pode categorizar o produto básico de acordo com seu risco de pragas. Tal categorização pode ser usada para distinguir entre grupos de produtos básicos para os quais análises adicionais sejam requeridas daqueles que não têm o potencial para introduzir e disseminar pragas regulamentadas. Para categorizar o produto básico, o seguinte deveria ser considerado:

- método e grau de processamento
- uso proposto do produto básico.

Tendo avaliado o método e grau de processamento considerando o uso proposto, a ONPF do país importador toma uma decisão sobre os requisitos de importação para o produto básico.

Esta norma não se aplica aos casos de desvio do uso proposto após a importação (e.g. grão para moagem usado para semear).

1. Elementos de Categorização de Produtos Básicos de acordo com seu Risco de Pragmas

Para identificar um risco de praga associado ao produto básico, o método e grau de processamento ao qual um produto básico foi submetido deveriam ser considerados. O método e grau de processamento, por si só, poderiam mudar significativamente a natureza do produto básico, de forma que ele não permaneça capaz de ser infestado por pragas. A ONPF de um país importador não deveria requerer que tal produto básico esteja acompanhado por um certificado fitossanitário¹.

No entanto, se, após o processamento, um produto básico pode permanecer capaz de ser infestado por pragas, o uso proposto deveria então ser considerado.

1.1 Método e grau de processamento antes da exportação

O objetivo principal dos processos tratados nesta norma é modificar um produto básico para outros propósitos que não fitossanitários, mas o processamento pode também ter um efeito em qualquer praga associada, e conseqüentemente afetar o potencial do produto básico de ser infestado por pragas quarentenárias.

A fim de categorizar um dado produto básico, as ONPFs dos países importadores podem requerer das ONPFs dos países exportadores informações sobre o método de processamento empregado. Em alguns casos também é necessário saber o grau de processamento (e.g. temperatura e duração do aquecimento) que afeta as propriedades físicas e químicas do produto básico.

Baseado no método e grau de processamento, os produtos básicos podem ser divididos em três grandes grupos, como segue:

- processado até um ponto em que o produto básico não permanece capaz de ser infestado por pragas quarentenárias
- processado até um ponto em que o produto básico permanece capaz de ser infestado por pragas quarentenárias
- não processado.

Se uma avaliação do método e grau de processamento conclui que um produto básico não permanece capaz de ser infestado por pragas quarentenárias, não há necessidade de se considerar o uso proposto e o produto básico não deveria ser regulamentado. No entanto, se uma avaliação do método e grau de processamento concluir que um produto básico permanece capaz de ser infestado por pragas quarentenárias, o uso proposto deveria então ser considerado.

Para produtos básicos não processados o uso proposto deveria sempre ser considerado.

¹ A presença de pragas contaminantes, como definido na NIMF N° 5 (*Glossário de termos fitossanitários*, 2008), ou infestação por outras pragas que podem tornar-se associadas com o produto básico após o processamento (e.g. pragas de armazenamento) não é considerada no processo de categorização de risco de pragas descrito nesta norma. No entanto, é importante notar que os métodos de processamento descritos nesta norma, na maioria dos casos, tornarão o produto básico livre de pragas no momento do processamento, mas que alguns desses produtos básicos podem ter a capacidade de se tornarem subsequentemente contaminados ou infestados. Pragmas contaminantes comuns podem ser detectadas durante a inspeção.

1.2 Uso proposto do produto básico

Uso proposto é definido como o objetivo declarado para o qual plantas, produtos vegetais ou outros artigos são importados, produzidos ou usados (NIMF N° 5: *Glossário de termos fitossanitários*, 2009). O uso proposto de um produto básico pode ser para:

- plantio
- consumo e outros usos (e.g. artesanatos, produtos decorativos, flores cortadas)
- processamento.

O uso proposto pode afetar um risco de pragas do produto básico, já que alguns usos propostos podem permitir o estabelecimento ou disseminação de pragas regulamentadas. Alguns usos propostos do produto básico (e.g. plantio) são associados a uma probabilidade mais alta de uma praga regulamentada se estabelecer do que outras (e.g. processamento). Isso pode resultar na aplicação de diferentes medidas fitossanitárias para um produto básico baseado em seu uso proposto (e.g. semente de soja para semear e grãos de soja para consumo humano). Quaisquer medidas fitossanitárias aplicadas deveriam ser proporcionais ao risco de pragas identificado.

2. Categorias de Produto Básico

As ONPFs podem categorizar um produto básico levando em conta se ele foi processado ou não, o método e grau de processamento e, quando apropriado, o uso proposto.

Cada categoria de produto básico está descrita abaixo, juntamente com orientações sobre a necessidade de medidas fitossanitárias.

O processo analítico descrito nesta NIMF está ilustrado no fluxograma do Apêndice 1.

Categoria 1. Os produtos básicos foram processados até o ponto em que eles não permanecem capazes de serem infestados por pragas quarentenárias. Consequentemente, para tais produtos não se deveria requerer nenhuma medida fitossanitária, nem mesmo sua certificação fitossanitária, com relação às pragas que podem ter estado presentes no produto básico antes do processamento. O anexo 1 fornece exemplos de processos e os produtos básicos resultantes que podem alcançar os critérios para categoria 1. Além disso, o apêndice 2 fornece alguns exemplos ilustrativos de produtos básicos que atendem os critérios para a categoria 1.

Categoria 2. Os produtos básicos foram processados, mas permanecem capazes de serem infestados com algumas pragas quarentenárias. O uso proposto pode ser, por exemplo, consumo ou processamento adicional. A ONPF do país importador pode determinar que uma ARP seja necessária. O anexo 2 fornece exemplos dos processos e produtos básicos resultantes que podem atender os critérios para a categoria 2.

Embora produtos básicos na categoria 2 tenham sido processados, o método de processamento pode não eliminar completamente todas as pragas quarentenárias. Se for determinado que o método e grau de processamento não eliminam o risco de pragas das pragas quarentenárias, deveria ser considerado então o uso proposto do produto básico para avaliar a probabilidade do estabelecimento e disseminação das pragas quarentenárias. Neste caso, uma ARP pode ser necessária para determinar essa probabilidade.

Para facilitar a categorização, os países exportadores deveriam, quando solicitados, fornecer informações detalhadas sobre o método ou grau de processamento (tais como temperatura, tempo de exposição, tamanho das partículas) para auxiliar os países importadores a determinar em qual categoria o produto básico deveria ser enquadrado.

Nos casos em que a avaliação do efeito do método e grau de processamento tenha determinado que o produto básico processado não apresenta risco de pragas e por isso não deveria ser submetido a medidas fitossanitárias, o produto básico deveria ser recategorizado para a categoria 1.

Categoria 3. Os produtos básicos não foram processados e o uso proposto é para uma finalidade que não seja propagação, por exemplo, consumo ou processamento. A ARP é necessária para identificar os riscos de pragas relacionados a essa via de ingresso.

Exemplos de produtos básicos nessa categoria incluem algumas frutas e hortaliças frescas para consumo e flores cortadas.

Devido aos produtos básicos das categorias 2 e 3 terem o potencial para introduzir e disseminar pragas quarentenárias, a determinação de medidas fitossanitárias pode ser requerida com base no resultado de uma ARP. As medidas fitossanitárias determinadas através de uma ARP podem diferir, dependendo do uso proposto do produto básico (e.g. consumo ou processamento).

Categoria 4. Os produtos básicos não foram processados e o uso proposto é plantio. A ARP é necessária para identificar os riscos de pragas relacionados a essa via de ingresso.

Exemplos de produtos básicos nesta categoria incluem material de propagação (e.g. estacas, sementes, batata-semente, plantas in vitro, material vegetal micropropagativo e outras plantas para serem plantadas).

Devido aos produtos básicos nessa categoria 4 não serem processados e o seu uso proposto ser a propagação ou plantio, seu potencial para introduzir ou disseminar pragas regulamentadas é mais alto do que para outros usos propostos.

ANEXO 1

MÉTODOS DE PROCESSAMENTO COMERCIAL RESULTANDO EM PRODUTOS BÁSICOS QUE NÃO PERMANECEM CAPAZES DE SEREM INFESTADOS POR PRAGAS QUARENTENÁRIAS

PROCESSO COMERCIAL	DESCRIÇÃO	EXEMPLO DE PRODUTO BÁSICO RESULTANTE	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
Carbonização	Combustão anóxica de um material orgânico em carvão vegetal	Carvão vegetal	
Cozimento (fervura, aquecimento, microondas, incluindo parboilização de arroz)	Preparo de itens alimentícios para consumo por aquecimento, transformando principalmente a estrutura física dos itens	Itens Cozidos	Frequentemente envolve transformação química de um alimento, assim mudando seu sabor, textura, aparência, ou propriedades nutricionais
Tingimento	Coloração de fibras têxteis e outros materiais onde a cor se torna uma parte integrante da fibra ou material sob a influência de mudanças de pH e temperatura mais interação com produtos químicos	Fibras vegetais e têxteis tingidas	
Extração	Processo físico ou químico para obter componentes específicos de matérias primas de origem vegetal, geralmente por operações de transferência de massa	Óleos, álcool, essências, açúcar	Normalmente realizado sob condições de alta temperatura
Fermentação	Processo anaeróbio ou anóxico alterando quimicamente alimento/material vegetal, muitas vezes envolvendo microorganismos (bactéria, fungo ou leveduras) que, por exemplo, convertem açúcares em álcool ou ácidos orgânicos	Vinhos, licores, cerveja e outras bebidas alcoólicas, vegetais fermentados	Pode ser combinada com pasteurização
Maltação	Uma série de ações que permite a germinação de sementes de cereais desenvolver atividade enzimática para transformar materiais amiláceos em açúcares, cessando a atividade enzimática por aquecimento	Cevada maltada	
Processamento com métodos múltiplos	Uma combinação de diversos tipos de processamento tais como aquecimento, alta pressão.	Compensado, aglomerado, chapa de madeira	
Pasteurização	Processamento térmico para matar microrganismos indesejados ou nocivos	Sucos e bebidas alcoólicas (cerveja, vinho) pasteurizados	Frequentemente combinado com fermentação e seguido de refrigeração (a 4°C), embalagem e manipulação apropriadas. O tempo e a temperatura do processo dependem do tipo de produto.
Preservação em líquido	Processo de preservação de material vegetal em um meio líquido apropriado (e.g. em calda, salmoura, óleo, vinagre ou álcool) com pH, salinidade, estado anaeróbico ou osmótico específicos	Frutas, hortaliças, nozes, tubérculos, bulbos em conserva	Condições apropriadas de pH, salinidade, etc. devem ser mantidas
Preparo de purê (incluindo mistura)	Tornando tecidos de fruta e/ou legumes homogêneos e espalháveis, por exemplo, por mistura de alta velocidade, passando por uma peneira ou usando um liquidificador	Itens em forma de purê (frutas, hortaliças)	Normalmente combinado com polpa de frutas ou hortaliças e métodos para conservar o purê (e.g. pasteurização e embalagem)
Torrefação	Processo de secar e tostar alimentos por exposição ao calor seco	Amendoim, café e nozes torradas	

PROCESSO COMERCIAL	DESCRIÇÃO	EXEMPLO DE PRODUTO BÁSICO RESULTANTE	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
Esterilização	Processo de aplicação de calor (vapores, calor seco ou água fervente), tratamentos de irradiação ou químico para destruir microrganismos	Substratos, sucos esterilizados	A esterilização pode não mudar a condição do produto básico de maneira evidente, mas elimina microrganismos
Esterilização (industrial)	Processamento térmico de alimentos que leva à maior durabilidade dos produtos acondicionados em recipientes, com a destruição de todos os organismos patogênicos, formadores de toxina e deterioradores	Hortaliças, sopas enlatadas; sucos UHT (temperatura ultra-alta)	O tempo e a temperatura do processo para produtos enlatados dependem do tipo de produto, tratamento e geometria do recipiente. Processamento e embalagem assépticos envolvem esterilização industrial em fluxo do produto e, depois, embalados em ambiente e embalagem estéreis.
Infusão em açúcar	Ação de revestir e infundir frutas com açúcar	Fruta cristalizada, fruta infundida em açúcar, nozes revestidas com açúcar	Geralmente combinado com polpação, fervura, secagem
Tenderização	Processo de reidratação de itens secos ou desidratados pela aplicação de vapor sob pressão ou submersão em água quente	Frutas tenderizadas	Geralmente aplicada a um produto básico seco. Pode ser combinado com infusão de açúcar.

ANEXO 2

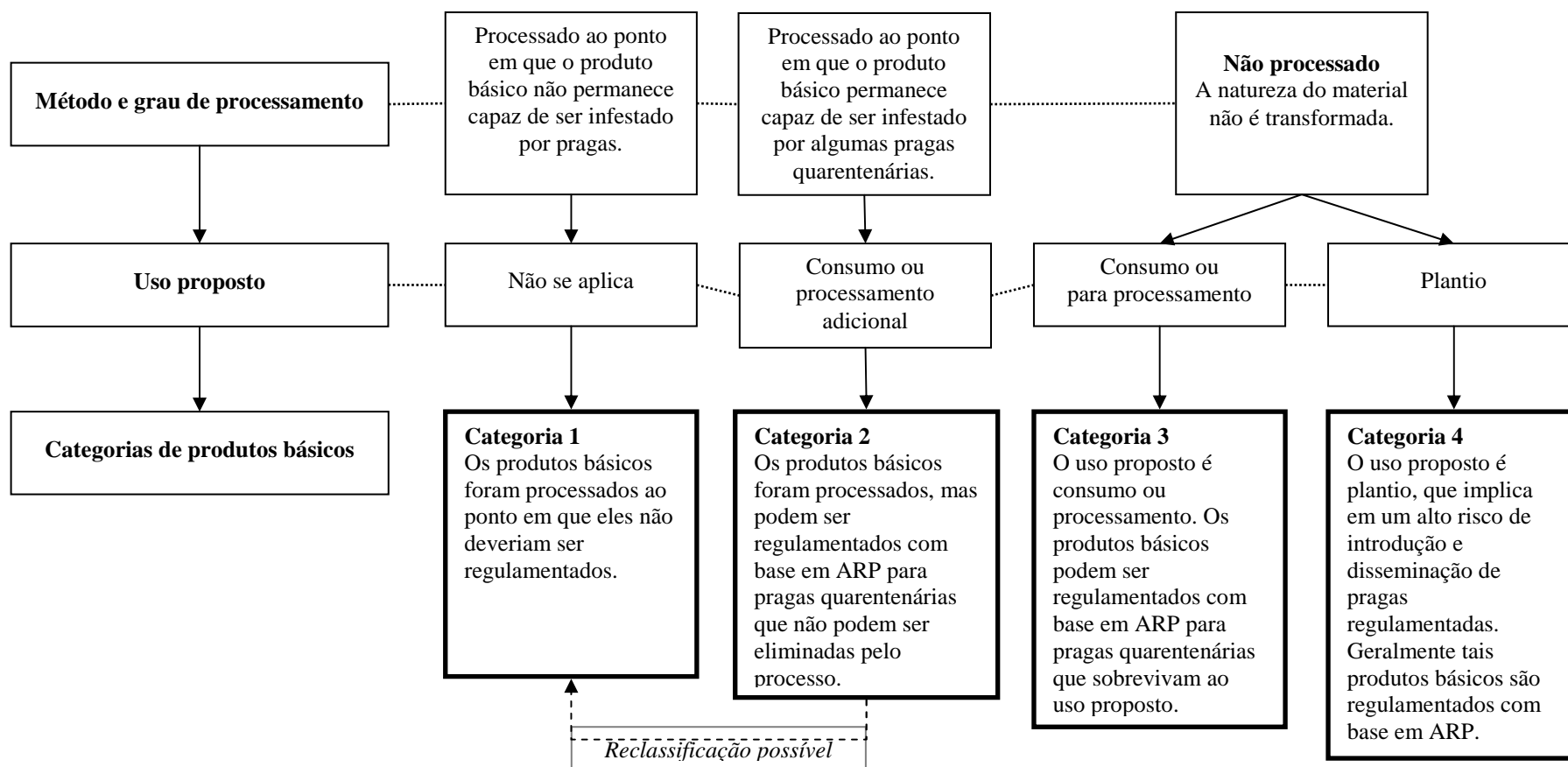
MÉTODOS DE PROCESSAMENTO COMERCIAL RESULTANDO EM PRODUTOS BÁSICOS QUE PERMANECEM CAPAZES DE SEREM INFESTADOS POR PRAGAS QUARENTENÁRIAS

PROCESSO COMERCIAL	DESCRIÇÃO	EXEMPLO DE PRODUTO BÁSICO RESULTANTE	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
Lasqueamento (de madeira)	Madeira reduzida a pequenos pedaços	Madeira em lascas	A probabilidade de infestação é relacionada às espécies de madeira, à presença de casca, e ao tamanho das lascas
Corte	Cortar em pedaços	Frutas, nozes, grãos, hortaliças cortados	
Trituração	Quebrar o material vegetal em pedaços com aplicação de força mecânica	Ervas, nozes	Geralmente aplicado a produtos secos
Secagem/ desidratação (de frutas e hortaliças)	Remoção de umidade para preservação, ou para diminuir peso ou volume	Fruta, hortaliças desidratadas	
Pintura (incluindo aplicação de laca, envernizamento)	Revestir com tinta	Madeiras, varas e fibras pintadas	
Descamação e descascamento	Remoção dos tecidos externos ou epidérmicos ou das vagens	Frutas, hortaliças, grãos, nozes descascados	
Polimento (de grãos)	Tornar macio e brilhoso por fricção ou ação química, com a remoção das camadas externas dos grãos	Grãos de arroz e cacau polidos	
Manuseio pós-colheita (de frutas e hortaliças)	Operações tais como classificação, seleção, lavagem ou escovação, e/ou enceramento de frutas e hortaliças	Frutas e hortaliças classificadas, selecionadas, lavadas, ou escovadas e/ou enceradas	Geralmente realizado em casas de embalagem
Congelamento rápido	Resfriar rapidamente, assegurando que a faixa de temperatura da máxima cristalização do gelo seja ultrapassada o mais rápido possível para preservar a qualidade das frutas e hortaliças	Frutas e hortaliças congeladas	O código internacional de prática recomendado para processamento e manipulação de alimentos rapidamente congelados, 1976 CAC/RCP 8-1976 (Rev. 3, 2008), Codex Alimentarius, FAO, Roma, afirma que “alimento que foi submetido a um processo de congelamento rápido e mantido a -18 °C ou mais frio em todos os pontos na cadeia de frio, sujeitos a tolerância de temperatura permitida.” Congelamento rápido de frutas e hortaliças mata insetos em particular. Frutas e hortaliças congeladas são preparadas para consumo direto e irão deteriorar rapidamente após o descongelamento. Com isso os riscos de pragas associados a tais produtos são considerados muito baixos. ²

² É recomendado que os países não regulamentem frutas e hortaliças congeladas.

Esse apêndice é apenas para fins de referência e não é uma parte preceptiva da norma.

FLUXOGRAMA ILUSTRANDO A CATEGORIZAÇÃO DE PRODUTOS BÁSICOS DE ACORDO COM SEU RISCO DE PRAGAS



APÊNDICE 2

Esse apêndice é apenas para fins de referência e não é uma parte preceptiva da norma.

EXEMPLOS DE PRODUTOS BÁSICOS ENQUADRADOS NA CATEGORIA 1

Extratos	Fibras	Alimentos prontos para consumo	Frutas e hortaliças	Grão e produtos oleaginosos	Líquidos	Açúcares	Produtos de madeira	Outros
<ul style="list-style-type: none"> - Extratos (e.g. baunilha) - Pectina de fruta - Derivativo de feijão-guar - Extrato de lúpulo - Proteína hidrolisada de hortaliças - Margarina - Extratos minerais de plantas - Lecitina de soja - Amido (batata, trigo, milho, mandioca) - Extrato de levedura 	<ul style="list-style-type: none"> - Papelão - Artigos de algodão de celulose em pedaços - Tecido de algodão - Fibra de algodão - Papel - Fios e tecidos de fibras vegetais - Fibra vegetal para produção industrial - Fibras vegetais semi-processadas e materiais relacionados (e.g. sisal, linho, juta, cana-de-açúcar, bambu, junco, vime, ráfia) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cacau em pó - Bolos e biscoitos - Ketchup - Chocolate - Condimentos - Sobremesa em pó - Molhos - Corante de alimentos - Aromatizantes de alimentos - Temperos de alimentos - Suplementos de alimentos - Batatas fritas (congelada) - Alimentos congelados - Molhos de frutas - Doces gelatinosos (geléia, marmelada) - Purê de batatas (seco) - Pasta de nozes - Pastas (e.g. cacau, marmelo, pasta de amendoim) - Recheio de torta - Condimentos - Molho de salada - Pasta para sanduíche - Molho, mistura para molho - Temperos, mistura para temperos - Sopa (seca) - Aromatizantes vegetais 	<ul style="list-style-type: none"> - Confeitadas - Enlatadas - Concentrados - Secas por congelamento - Recheio de torta de fruta - Glaceadas - Hidrolisados - Em calda - Em salmoura - Polpa - Pré-cozida ou cozida - Despolpada 	<ul style="list-style-type: none"> - Cereal para bebês - Misturas para panificação - Produtos de pão - Cereais matinais - Trigo bulgur (parboilizado, seco e moído) - Produtos de mandioca (tapioca, derivados fermentados e/ou fritos para alimentos) - Cereal cozido - Pellets de chips de milho - Farinha e produtos industriais feitos de cereal ou oleaginosos (e derivados de leguminosas) para alimento e ração - Canjica, canjiquinha - Arroz (parboilizado) - Mistura de soja e milho, soro de farinha de soja, farinha de soja, pellets de soja, proteínas de soja 	<ul style="list-style-type: none"> - Alcoóis - Água de Coco (embalada) - Leite de soja e milho - Sucos de frutas (frutas e hortaliças, incluindo concentrados, congelados, néctar) - Óleos - Refrigerantes - Sopa - Vinagre - Terebintina de madeira 	<ul style="list-style-type: none"> - Açúcar de beterraba - Glicose do amido de milho - Xarope de milho - Dextrina - Dextrose - Hidrato de dextrose - Frutose - Granulado (açúcar) - Glicose - Maltose - Açúcar de bordo (<i>Acer saccharum</i>) - Xarope de bordo (<i>Acer saccharum</i>) - Melaços - Sacarose - Açúcar - Adoçante - Xarope - Melado 	<ul style="list-style-type: none"> - Carvão vegetal - Palitos de picolé - Vigas laminadas - Palitos de fósforo - Placas de gesso acartonadas - Caixas de compensado - Palitos de dente - Polpa de madeira - Resina de madeira 	<ul style="list-style-type: none"> - Levedura para cerveja - Malte para cerveja - Café (torrado) - Fórmula dietética - Enzimas - Terebintina de goma - Humato - Borracha (látex, gomas) - Perfumes - Goma-laca - Chá - Vitaminas