

MANUAL DE PROCEDIMENTOS – EXPORTAÇÃO DE FRUTA FRESCA, AMEIXA, PARA O BRASIL Procedimento a adoptar nas Centrais de Armazenagem e Embalagem (CAE) registadas, candidatas à exportação de ameixa para o Brasil	01-2021
	Versão 01

Objectivo

Verificar o cumprimento nas CAE das condições fitossanitárias necessárias para o correto cumprimento dos requisitos estabelecidos pelo Brasil, que se encontram vertidos no Plano de Trabalho para a exportação de fruta fresca de ameixa para o Brasil, disponível no portal da DGAV em www.dgav.pt.

De forma a garantir que as remessas de fruta possam ser exportadas para o Brasil, as CAE registadas obrigam-se a cumprir a totalidade das condições vertidas neste documento.

1. Pré-requisitos

Apenas serão consideradas as CAE e UP que tiverem sido autorizadas e registadas pela DGAV, na fase de candidaturas que decorre em até 31 de janeiro de cada ano.

1.1. Registo de Unidades de Produção (UP)

- A candidatura deve incluir a informação base (Localização, Área, Espécie, Variedade) sobre as UP destinadas à produção de frutos a exportar para o Brasil, assim como de toda a informação base (Identificação, Localização, Capacidade) relativa às instalações na CAE que serão utilizadas durante o processo de exportação.

2. Exigências de transporte da UP até à CAE

- As UP devem estabelecer uma área bem definida de recolha e envio da fruta colhida.
- O transporte da fruta da UP elegível (que tiver cumprido com as exigências previstas no Plano), até à CAE, deve ser feito em recipientes devidamente identificados com o nº do lote e da UP, garantindo assim a rastreabilidade.

3. Exigências a satisfazer pelas CAE

3.1. Exigências gerais

- O Técnico responsável pelo cumprimento do Plano de Trabalho (referido na candidatura) deve assinar todos os registos e controlos internos, exigidos neste manual;
- A CAE compromete-se a facultar, sempre que lhe for solicitado pela DRAP ou DGAV, toda a informação sobre os registos e controlos dentro da CAE ou relativos às UP que gere;
- A CAE deve providenciar um espaço adequado para a inspecção pela DRAP.
- A CAE deve assegurar um sistema de etiquetagem que garanta a rastreabilidade da fruta em todo o processo. Para o cumprimento desta condição a DGAV considera suficiente o cumprimento das normas exigidas no Regulamento 178/2002 de 28 de janeiro, que estabelece as normas da segurança alimentar, nomeadamente do seu artigo 18º. No entanto, no cumprimento do Plano cada embalagem deve ter uma etiqueta que identifique o lote rastreável às UP's aptas à certificação (que cumpriram o Plano na campanha em curso).

3.2. Exigências relativas às instalações

A CAE devem manter uma área de selecção prévia da fruta, separada do resto da instalação e uma área igualmente separada para armazenamento.

3.2.1. Plano de higienização da CAE

A CAE deve dispor de um plano de higienização das instalações e equipamentos que inclua também as áreas envolventes dos edifícios. Para além do plano, as CAE devem garantir uma limpeza no equipamento da linha de selecção e calibração dos frutos antes do início de cada operação de exportação para o Brasil. A implementação do plano de higiene deve estar bem documentada.

3.2.2. Exigências fitossanitárias dos equipamentos e instalações

Para garantir as condições sanitárias e fitossanitárias exigidas no Plano, a CAE deve:

- No dia anterior ao início da recepção da fruta destinada à exportação para o Brasil, a CAE deve proceder a uma inspecção das áreas de resguardo (áreas de protecção do exterior), para garantir que se encontram livres da presença das pragas objecto do Plano.
- As áreas de embalamento e armazenamento devem ser inspeccionadas diariamente (durante o processamento de ameixa para o Brasil), para verificação da presença de pragas.

- Em caso de detecção de inconformidades a CAE deve implementar de imediato as medidas correctivas necessárias, para a reposição das boas condições fitossanitárias do local.

3.3. Exigências relativas aos frutos destinados à exportação

A CAE deve garantir uma inspeção aos frutos à entrada da CAE e durante a fase de selecção e armazenamento. Os lotes onde se detete a presença dos seguintes organismos prejudiciais devem ser rejeitados do conjunto de frutos destinados à exportação para o Brasil: *Ceratitis capitata*, *Cydia* spp. Incluindo *Cydia pomonella*, *Frankliniella occidentalis*, *Carposina niponensis* e *Anarsia lineatella*, Plum Pox Virus (PPV).

No caso de detecção de *Lobesia botrana*, a UP deve ser suspensa e submetida a investigação.

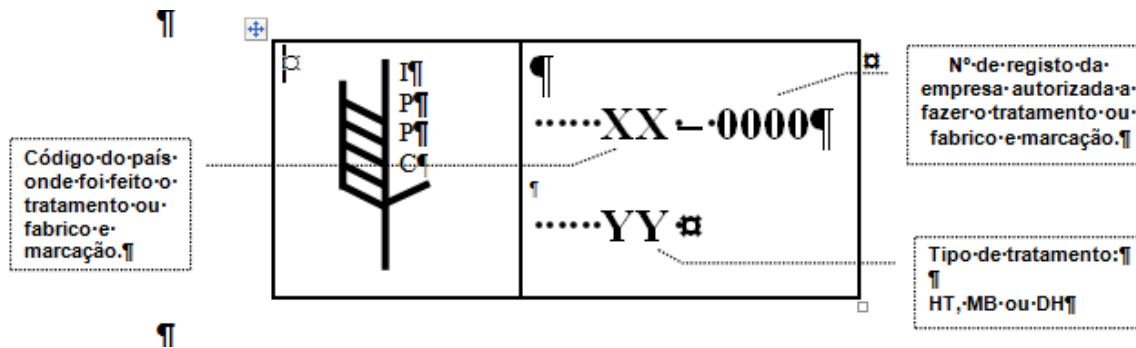
A fruta é produzida numa área na qual não ocorrem as seguintes pragas: *Anastrepha ludens*, *Anastrepha suspensa*, *Ceratitis rosa*, *Ceratitis Corsyra*, *Dacus curcubitae*, *Dacus dorsalis*, *Dacus tryone*, *Bactrocera* spp., *Rhagoletis cingulata*, *Rhagoletis pomonella*, *Rhagoletis completa*, *Brevipalpus lewisi*, *Tetranychus pacificus*.

- Os lotes dos frutos destinados ao Brasil devem ser mantidos completamente separados de outros frutos que não cumpram os mesmos requisitos, durante todo o processo de selecção, armazenamento e embalamento. Do mesmo modo, os frutos rejeitados, devem ser mantidos separados dos frutos que forem elegíveis para certificação;
- As caixas e embalagens utilizadas para as ameixas a exportar para o Brasil devem ser novas de modo a garantir que estejam isentas das pragas reguladas pelo Plano e apenas podem conter um tipo de fruta;
- A CAE deve garantir que não processa na mesma linha de selecção e embalagem qualquer fruta proveniente de UPs que não tenham cumprido as mesmas exigências;
- As remessas devem apresentar-se totalmente isentas de folhas, resíduos vegetais e solo.
- Qualquer movimentação de fruta, em caixas ou bins, ao exterior ou através de “áreas sujas” da CAE deve ser feita em contentores fechados ou sob protecção de redes anti-inseto;
- A CAE deve assegurar a utilização de etiquetas com boa aderência, de modo a garantir que estas permanecerão fixas nas caixas de fruta durante todo o processo de manejo e expedição, e que apresentem as seguintes informações: Nº de lote, Código de Identificação da UP, Nome da CAE.

4. Regras de armazenamento

No fim do processo de selecção e embalagem, as caixas devem ser paletizadas e cobertas com um material que impeça a entrada de insectos. As paletes devem ser colocadas em armazém com sistema de resguardo.

Em caso de utilização de paletes de madeira, as mesmas devem cumprir a NIMF 15 e utilizarem a seguinte marca:



O local de armazenamento deve encontrar-se devidamente identificado.

5. Arquivo de documentos

A CAE deve garantir uma base de dados de gestão de todos os registos relativos aos controlos exigidos neste manual de procedimentos. Esta base de dados deve manter-se actualizada e serem conservados pelo menos durante um ano após a campanha. Para além desta base de gestão dos controlos deve haver documentos, assinados e datados pelo técnico responsável, que evidenciem os seguintes controlos:

- Documentação que evidencie a existência de um plano de higienização;
- Documentação que evidencie a execução das inspecções e das medidas correctivas adoptadas;
- Documentação que evidencie a execução das inspecções aos frutos e respectivos resultados.

6. Inspeção e certificação fitossanitária

A quantidade de frutos a serem inspecionados não será inferior a 2% das caixas de cada lote da UP, com a observação de um mínimo de 40 frutos por lote de remessa (UP). A inspeção levará em conta *Lobesia botrana* objeto deste SMR e verificação de rotulagem.

A inspeção será realizada na CAE por inspetores oficiais.

O lote será rejeitado se a praga for encontrada e toda a UP será investigada, penalizando a CAE, a parcela será desativada para exportação para o Brasil durante o ciclo de produção correspondente.

Todas as remessas de *Prunus domestica* devem ser acompanhadas de um certificado fitossanitário internacional emitido pela DGAV, especificando a seguinte declaração adicional:

"A remessa não apresenta risco de quarentena em relação à praga *Lobesia botrana* como resultado da aplicação, oficialmente supervisionada, de um sistema integrado de medidas de mitigação de risco, acordado com o Brasil de acordo com Protocolo n.º ..." e

"A partida encontra-se livre de *Ceratitis capitata*, *Cydia* spp. incluindo *Cydia pomonella*, *Frankliniella occidentalis*, *Carposina niponensis* e *Anarsia lineatella*. A fruta é produzida em área na qual não ocorrem as seguintes pragas: *Anastrepha ludens*, *Anastrepha suspensa*, *Ceratitis rosa*, *Ceratitis Corsyra*, *Dacus curcubitae*, *Dacus dorsalis*, *Dacus tryone*, *Bactrocera* spp., *Rhagoletis cingulata*, *Rhagoletis pomonella*, *Rhagoletis completa*, *Brevipalpus lewisi*, *Tetranychus pacificus*. O envio encontra-se livre da praga Plum Pox Virus (PPV)."