

# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Vigilância Agropecuária Internacional



BRASIL

**VIGIAGRO**

FISCALIZAÇÃO FEDERAL AGROPECUÁRIA



# ***Vigilância Agropecuária Internacional – Vigiagro MAPA***



*Msc. Adriano Perrelli P. de Castro  
Auditor Fiscal Federal Agropecuário  
Ministério da Agricultura  
Maio / 2019*

# 1. *Introdução*

---

- MAPA fundado em 1860 – mais de 155 anos;

Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA);

Coordenação Geral do Vigiagro (CGV):

- Sistema de Gestão da Vigilância Agropecuária  
Criado em 1998 – Portaria SDA nº 297/98

Responsável pelos controles oficiais envolvidos nos procedimentos de exportação e importação de animais, vegetais, seus produtos, subprodutos, derivados ou partes, resíduos de valor econômico e insumos agropecuários.

# 1. *Introdução*

---

- **MISSÃO DO VIGIAGRO**

Estar em permanente alerta para promover a vigilância agropecuária internacional, impedindo a introdução e a disseminação de pragas e agentes etiológicos de doenças que constituam ou possam constituir ameaças à agropecuária nacional, de forma a garantir a sanidade dos produtos e a qualidade dos insumos agropecuários importados e exportados. **E salvaguardar a saúde animal, a sanidade vegetal, a saúde pública e o desenvolvimento socioeconômico brasileiro.**

## ***2. Legislação***

---

- Portaria SDA nº 297/1998 – Criação do Programa de Vigilância Agropecuária Internacional;
- Lei nº 9.712/1998 e Regulamento aprovado pelo Decreto nº 5.741/2006 – Vigilância Agropecuária Internacional de Portos, Aeroportos, Postos de Fronteira e Aduanas Especiais (Portos Secos);
- Instrução Normativa MAPA nº 39/2017 - Manual de Procedimentos Operacionais da Vigilância Agropecuária Internacional (Novo Manual: Março de 2018).

# 3 - Organização VIGIAGRO

## Localização Estratégica





# UNIVERSO DE TRABALHO - VIGIAGRO

- 1,5 milhão de inspeções / ano;
- 8 milhões de passageiros / ano (AERO);
- 35 bilhões de dólares / ano – Importações;
- 85 bilhões de dólares / ano – Exportações;
- 600 terminais e recintos alfandegados;
- 650 servidores efetivos;
- 6 Departamentos Técnicos da SDA
- 27 DDA´s/SFA´s

- **Sanidade Animal e Vegetal:** Proteger nossa agropecuária contra a entrada, o estabelecimento e a disseminação de pragas e doenças; e Certificação das exportações. (DSV e DSA)

- **Insumos Pecuários e Agrícolas:** Fertilizantes, sementes, agrotóxicos, produtos de uso veterinário e produtos para alimentação animal. (DFIA e DFIP)

- **Inspeção Animal e Vegetal:** Identidade e qualidade de produtos de origem vegetal e animal. (DIPOA e DIPOV)



# Novo Manual do Vigiaagro

IN MAPA 39/2017

MANUAL DO  
**VIGIAGRO**



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

## NOVIDADES:

- Estabelece princípios, objetivos, organização, atuação, etc...
- Procedimento declaratório (RFPA x DAT);
- Estabelece a figura do gerenciamento de risco nas operações de impo e expo;
- Estabelece níveis de fiscalização agropecuária (verde, amarelo, vermelho e cinza);
- Previsão de Regimes Aduaneiros Especiais
- Amplia a participação das carreiras técnicas em atividades intermediárias;
- Cria a figura da habilitação para terminais.
- Os anexos, em número de 53, estabelecem os detalhes operacionais.
  - Considerações gerais; Exigências; Procedimentos; Documentação emitida; Legislação de referência.
  - Atualização dos Anexos por ato do Secretário SDA.
- Material Diagramado e disponível na página do MAPA.

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**







# MAPA - Histórico de alto nível de intervenção no Comércio Exterior

1

REGULAÇÃO

2

FISCALIZAÇÃO

3

CERTIFICAÇÃO

# Novo Manual do Vigiagro

IN MAPA 39/2017

MANUAL DO  
**VIGIAGRO**



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



## HABILITAÇÃO DE RECINTOS E TERMINAIS

- Anexo II – Rito e Requisitos para habilitação
- Produtos de origem animal comestíveis resfriados e congelados
- Ovos férteis e pintos de um dia
- Animais de interesse pecuário
- 2 anos para implementação para os recintos em operação
- Imediata para os novos recintos

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



# Novo Manual do Vigiaagro

IN MAPA 39/2017



Art. 3º - O funcionamento do Vigiaagro será orientado pelos seguintes princípios:

- prevenção e mitigação de riscos ao País, em especial à produção agropecuária e à saúde da população;
- harmonização e simplificação de procedimentos de fiscalização;
- transparência e previsibilidade em suas ações;
- maior uso possível de tecnologias da informação;
- gerenciamento de risco nas operações de fiscalização;
- facilitação do comércio internacional seguro de produtos de interesse agropecuário;
- agilidade e eficiência na tomada de decisão e na conclusão das ações de fiscalização; e
- intervenção coordenada com outros órgãos da administração pública.



# Organização: VERTICALIZAÇÃO VIGIAGRO

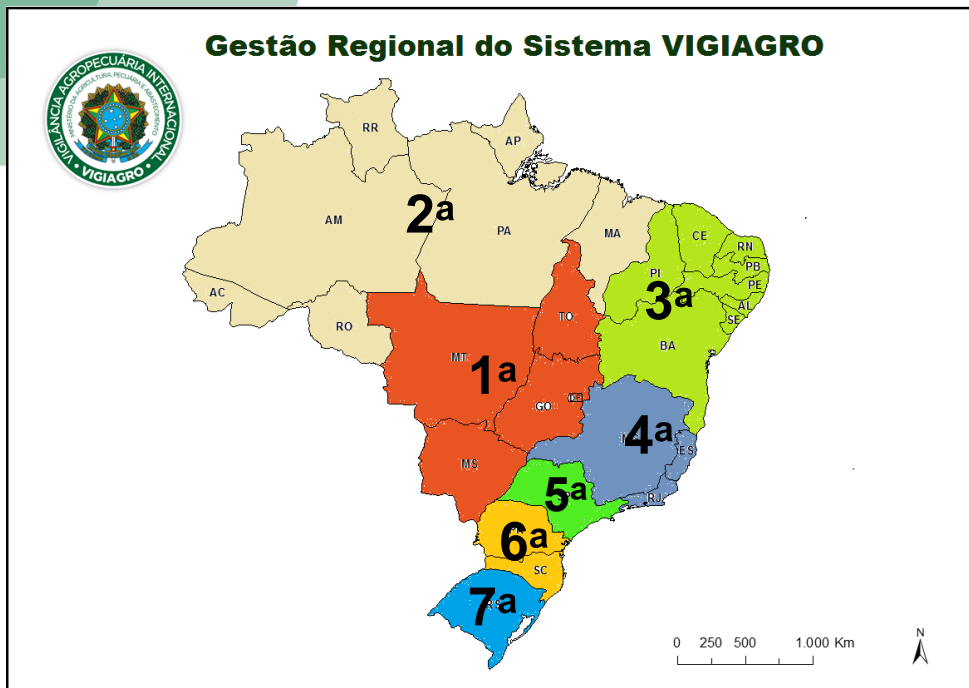
Por que verticalizar? Quais as dificuldades?

- No modelo antigo a CGVIGIAGRO era incapaz de fazer frente aos desafios impostos ao VIGIAGRO em termos de modernização, desburocratização, harmonização de procedimentos e facilitação do comércio internacional seguro.
- Remoções de servidores, deslocamentos (eventos, reuniões regionais, treinamentos e forças-tarefa) cadeia de comando (não determinava diretamente), nomeação de chefias, comunicação lenta em virtude da interlocução com DDA's, entre outros.

Não houve disponibilização de novos cargos para esse processo.



# Organização: Gestão Regional VIGIAGRO



- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 1ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 2ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 3ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 4ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 5ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 6ª REGIÃO**
- SERVIÇO DE GESTÃO REGIONAL DA 7ª REGIÃO**

# 4. *Competências*

---

- Atuar em portos, aeroportos, postos de fronteira e aduanas especiais:
  - Defesa Sanitária Animal e Vegetal;
  - Fiscalização de Insumos Agrícolas e Pecuários;
  - Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal.

## ***5. Risco***

- ***Comércio e Trânsito Internacional***  
***Regulares:***
  - *Certificação Fitossanitária e Sanitária Internacional.*
  - *Informações controladas: Origem, destino, quantidade, etc.*

## ***5. Risco***

- ***Comércio e Trânsito Internacional Irregulares:***
  - *Impossibilidade de avaliação do risco pela ausência de dados: Clandestinidade; Contrabando; Mercado Paralelo*
  - *Origem, destinação e processo produtivo desconhecidos;*
  - *Ausência de garantias sanitárias.*



# 6. Áreas de atuação



# 6. Áreas de atuação

## IMPORTAÇÃO (SISCOMEX)

- Animais, vegetais, produtos e subprodutos;
- Insumos Agrícolas e Pecuários;
- Material de Pesquisa;
- Embalagem de madeira.



## EXPORTAÇÃO

- Animais, vegetais, produtos e subprodutos;
- Insumos Agrícolas e Pecuários.

## REGIMES ESPECIAIS

- Lojas Francas;
- Remessa Postal e Expressa;
- Trânsito Aduaneiro;
- Trânsito de Passagem;
- Entrepastagem Aduaneira;
- Depósito Alfandegado Certificado.



**Febre Aftosa**



**Encefalopatia Espongiforme Bovina**



**Influenza Aviária de Alta Patogenicidade**

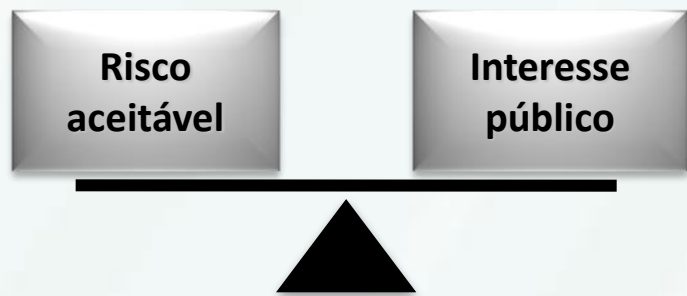


**Peste Bovina**

# 6. Áreas de atuação

- *Diversidade da situação sanitária e fitossanitária mundial:*

**Importação/Exportação Regular**  
(Certificação, Registro, Licença, Habilitação)



**Importação/Exportação Irregular**



# **IMPORTÂNCIA DA VIGILÂNCIA AGROPECUÁRIA INTERNACIONAL - VIGIAGRO**

**GLOBALIZAÇÃO**

Trânsito intenso de veículos,  
cargas e pessoas

**RISCO DE INTRODUÇÃO DE PATÓGENOS**

**BARREIRAS SANITÁRIAS PARA PREVENÇÃO**

Requisitos sanitários

**PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO AGROPECUÁRIO NACIONAL**

Status sanitário

**COMPETITIVIDADE NO COMÉRCIO AGROPECUÁRIO INTERNACIONAL**

## ***6. Áreas de atuação***

# ***EXPORTAÇÃO***



**ANÁLISE DOCUMENTAL**

**CONFERÊNCIA FÍSICA (Não  
Conformidades ou Suspeitas)**

**REINSPEÇÃO (Rússia)**



# CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA INTERNACIONAL

**PRODUTO SIF – LACRE SIF**





## *6. Áreas de atuação*

# IMPORTAÇÃO



**ANÁLISE DOCUMENTAL – 100%**

**CONFERÊNCIA FÍSICA – 100%**

**INSPEÇÃO – 100%**

**COLETAS – RAI E PACPOA (AMOSTRAL)**

**– NI 01/16 e NI 04/13**



# SISREC

## 1.0.3 - Sistema de Informação de Requisitos e Certificados da Área Animal

Caminho:  Usuário:   
Data:

### Pesquisa de Documento

Documentos Entrar no Sistema

Pesquisa de Documento [Ajuda](#)

Tipo:

Grupo Espécie:

Grupo Mercadoria:

Finalidade:

Bloco:

País:



## REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

**REQUISITOS ZOOSANITÁRIOS DO BRASIL PARA A IMPORTAÇÃO DE PESCADO<sup>1</sup> E DERIVADOS (EXCETO CAMARÃO E ANIMAIS VIVOS) ORIGINÁRIOS DE PESCA EXTRATIVA E DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO/ ZOOSANITARY REQUIREMENTS OF BRAZIL FOR IMPORT OF FISH<sup>1</sup> AND FISH PRODUCTS (EXCEPT SHRIMP AND LIVE ANIMALS) FROM FISHERIES INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION / REQUERIMIENTOS ZOOSANITARIOS DE BRASIL PARA LA IMPORTACIÓN DE PESCADO<sup>1</sup> Y DERIVADOS DE LA PESCA EXTRACTIVA (EXCETO CAMARÕES Y ANIMALES VIVOS) PARA CONSUMO HUMANO**

### I. Informações zoossanitárias/ Zoosanitary requirements/ Informaciones zoosanitarias:

**O produto deverá vir acompanhado de Certificado Sanitário Internacional em português emitido ou endossado pelo Serviço Oficial do país exportador com as seguintes informações zoossanitárias/** The product must be accompanied by International Health Certificate in portuguese issued or endorsed by the Official Service of the exporting country with the following zoosanitary information/ *El producto deberá venir acompañado de uno certificado sanitario internacional en portugués emitido o refrendado por el Servicio Oficial del país exportador, con las siguientes informaciones sobre sanidad animal.*

- Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não foram obtidos a partir do cultivo ou confinamento, em qualquer das suas fases de desenvolvimento, por qualquer período de tempo, e não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção/** The animals used as raw materials were not sourced from aquaculture or confinement, at any stage of development, for any period of time, and they showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection/ *Los animales utilizados como materia prima en la fabricación del producto no fueron obtenidos de cultivo o confinamiento, en cualquier etapa de desarrollo, para cualquier período de tiempo, y no presentaron lesiones atribuibles a enfermedad/infeción en el momento de la recepción de la materia prima.*

**Nota: A critério do MPA poderão ser coletadas amostras dos produtos importados para a realização de análises pela Rede Nacional de Laboratórios do Ministério da Pesca e Aquicultura – RENAQUA/** At discretion of the MPA, samples of the imported products can be collected for the analysis by the National Network of Laboratories of Ministry of Fisheries and Aquaculture – RENAQUA/ *A criterio del MPA, se podrán tomar muestras de los productos importados para la realización de análisis por la Red Nacional de Laboratorios del Ministerio de Pesca y Acuicultura – RENAQUA.*

<sup>1</sup> A denominação genérica "peixe" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e mamíferos, de água doce ou salgada, destinados ao consumo humano. / The generic name "fish" includes fish, crustaceans, molluscs, amphibians, reptiles, echinoderms and mammals of fresh or salt water used as food. / La denominación genérica "pescado" incluye los peces, crustáceos, moluscos, anfíbios, reptiles, equinodermos y mamíferos, de dulce o agua salada destinado al consumo humano.

# BACALHAU DESSALGADO CONGELADO

(*Gadus morhua*) IN 22/05

Para bacalhau deve-se descrever a espécie no rótulo

Marca de fábrica

Produzido por:

Razão Social

Endereço:

Indústria

Portuguesa



Foto meramente ilustrativa

Data de fabricação:  
dd/mm/aa

Lote: xxxx

Válido até: dd/mm/aa

## Informação Nutricional

xxxx	xxxx	xxxx	xxxx
xxxx	xxxx	xxxx	xxxx

Atentar para o  
glaciamento

Peso líquido: 1Kg

Mantenha Congelado até -18°C

Conservação doméstica:

Validade a - 18°C (freezer): 12 meses

Validade a - 4°C (congelador): 2 meses

Validade a 4°C (refrigerador): 2 dias

**Ingredientes:** Bacalhau, sal (Teor de sal entre 1% e 2,5%)

Não contém glúten

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxx/xxxx

# ***FRAUDES EM PESCADO***

---

## **PRINCIPAIS FRAUDES EM PESCADO**

- Fraude econômica por congelamento não compensado
- Fraude por adição de Tripolifosfatos
- Fraude por troca de espécies

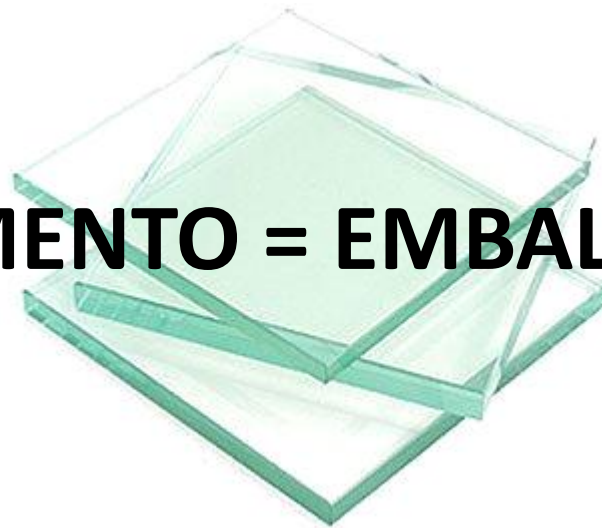


# Fraude Econômica em Pescado Congelado Glaciado

# O QUE É GLACIAMENTO?

- Processo de imersão ou aspersão de água gelada ao pescado **já previamente congelado** visando formação de película de proteção de gelo na superfície do produto final.

**GLACIAMENTO = EMBALAGEM**



# A Fraude por troca de espécies

**Apesar da dificuldade de identificar a espécie com aspectos morfológicos remanescentes no produto final, para muitos casos é possível evidenciar que houve a substituição propriamente dita**



# O que Pode e o que Não Pode?!

Produtos de Origem Animal na sua Mala de Viagem – versão 1.0 **VPJ**

**Instrução Normativa MAPA Nº 11 DE  
10/05/2016**

# Atenção:

Todos os produtos devem estar em suas **Embalagens Originais de Fabricação**; com **Rotulagem que possibilite a identificação**; lacrados; sem evidência de vazamento ou violação da embalagem...

A Comercialização é PROIBIDA. Indícios de Descaminho **SERÃO** comunicados a RFB e os produtos **RETIDOS** !

**Isso significa que produtos A GRANEL /FRACIONADOS/ CASEIROS não serão permitidos.**

Podem :**produtos cárneos (Suínos, bovinos, frango etc)** industrializados, limitado a 10 (dez) kg (TOTAL) por pessoa:

- a) esterilizados comercialmente;
- b) cozidos;
- c) extratos ou concentrados de carne;
- d) bresaola, salame, beef jerky, carne bovina desidratada em pó, bacon, torresmo, presuntos de maturação longa, todos dessecados
- e) charque, jerked beef e tasajo, todos dessecados e salgados; e
- f) gelatina e produtos colagênicos;

# Podem: rodutos lácteos industrializados, destinados ao consumo humano, limitado a 5 litros ou kg (totais)/passageiro

a) leite UHT (Ultra Hight Temperature);

b) doce de leite;

c) leite em pó;

d) soro de leite em pó;

e) manteiga;

f) iogurte;

g) bebida láctea fermentada;

h) creme de leite;

i) hidrolisado de proteína do leite;

j) lactose;

k) queijo com maturação longa; e

l) requeijão;

# Não Podem

Queijos Frescos; Queijos de Leite Cru; Queijos A GRANEL,  
CASEIROS ;FRACIONADOS e SEM ROTULAGEM.

# Podem: produtos derivados do ovo, limitado a 5 KG (no total)por pessoa:

- a) ovo em pó;
- b) ovo líquido pasteurizado;
- c) clara de ovo pasteurizada, resfriada ou congelada;
- d) clara desidratada;
- e) conserva de ovos;
- f) gema de ovo pasteurizada, resfriada ou congelada;
- g) gema desidratada; e
- h) ovo integral pasteurizado;

# Não Podem:

Ovos in natura; ovos e produtos derivados sem Rotulagem ou identificação e produtos a granel.

Podem: pescados, destinados ao consumo humano, limitado a 5 Kg (total) por pessoa:

- a) salgado inteiro ou eviscerado dessecado;
- b) defumado eviscerado; e
- c) esterilizado comercialmente;



# Não Podem:

Pescados Frescos 'congelados'/ 'resfriados';  
pescados secos/defumados a GRANEL sem  
rotulagem; 'camuflados' em outras embalagens.

# PODEM SER TRAZIDOS

V - produtos de confeitaria que contenham ovos, lácteos ou carne na sua composição, limitado a 5 (cinco) quilogramas por pessoa;

VI - produtos de origem animal industrializados, destinados ao consumo de animais:

a) alimentos termicamente processados, limitado a 5 (cinco) quilogramas por animal; e

b) produtos mastigáveis destinados a animais de companhia, limitado a 5 (cinco) unidades por animal;

VII - produtos de origem animal para ornamentação, limitado a 5 (cinco) unidades por pessoa. = Berrantes; botões e pentes de osso; shofares e cálices de osso e chifres. **Não contempla Produtos de Taxidermia LISTA CITES!**

# ***Obrigado!***

[adriano.castro@agricultura.gov.br](mailto:adriano.castro@agricultura.gov.br)

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Auditor Fiscal Federal Agropecuário

Médico Veterinário

**Chefe Vigilância Agropecuária**

**Internacional Aeroporto de**

**Viracopos/SP**

