



Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA Nº 506/2026

HABILITA O LABORATÓRIO CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE LTDA PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS EM ALIMENTOS E ÁGUA DE ABASTECIMENTO DAS AMOSTRAS COLETADAS EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

O Prefeito Municipal de Santa Maria de Jetibá, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e,

- considerando o Art. 7º da Instrução Normativa SAG nº 004/2025;
- considerando o Edital nº 004/2026 para Seleção de Habilitação de Laboratórios, constante no Processo 2025-6M51D;
- considerando o parecer da Comissão de Avaliação de Habilitação de Laboratórios, no sentido de que o laboratório atende aos requisitos constantes do referido edital;
- considerando o disposto nos Arts. 71 e 72, Incisos, VI da Lei Orgânica do Município de Santa Maria de Jetibá-ES.

RESOLVE:

Art. 1º. Habilitar o laboratório CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE LTDA, CNPJ nº 22.641.575/0001-26, localizado na Rua Belmiro de Almeida, 198, CEP 31.230.230 Belo Horizonte-MG, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Art. 2º. Fica estabelecido que o escopo da habilitação ficará disponível no sítio eletrônico do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º. Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

Santa Maria de Jetibá-ES, 31 de março de 2026.

RONAN ZOCCOLOTO SOUZA DUTRA
Prefeito Municipal

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

RONAN ZOCCOLOTO SOUZA DUTRA

PREFEITO

GAB - SEGAB - PMSMJ

assinado em 31/03/2026 21:44:40 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 31/03/2026 21:44:40 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por IRENÍ ENDRINGER (SUPERINTENDENTE - SUPDO - SEGAB - PMSMJ)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-54D8SR>



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Certificado de Acreditação

Acreditação Nº CRL 0889

Acreditação Inicial: 31-8-2015

GMO – Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade Ltda.

Rua Belmiro de Almeida, 198 – São Cristóvão – Belo Horizonte – MG

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

MARCOS VALERIO

BARRADAS:66801095749

Assinado de forma digital por

MARCOS VALERIO

BARRADAS:66801095749

Dados: 2024.12.19 13:59:20 -03'00'

Marcos Valério Barradas

Coordenador Geral de Acreditação Substituto

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/acreditacao/organismos-acreditados>



*Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and
Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).*

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0889

Initial Accreditation: August 31th, 2015

GMO – Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade Ltda.
Rua Belmiro de Almeida, 198 – São Cristóvão – Belo Horizonte – MG – Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

MARCOS VALERIO
BARRADAS:668010
95749

Assinado de forma digital por
MARCOS VALERIO
BARRADAS:66801095749
Dados: 2024.12.19 13:59:45 -03'00'

Marcos Valério Barradas
General Coordinator for Accreditation Substitute

The recognition status and scope shall be checked at the address <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/acreditacao/organismos-acreditados>



ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 – ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 1

Total de Folhas: 17

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO ORGANISMO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade LTDA

ACREDITAÇÃO Nº	TIPO DE INSTALAÇÃO	
CRL 0889	INSTALAÇÃO PERMANENTE	
ÁREA DE ATIVIDADE / PRODUTO	CLASSE DE ENSAIO / DESCRIÇÃO DO ENSAIO	NORMA E /OU PROCEDIMENTO
<u>MEIO AMBIENTE</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ÁGUA BRUTA SUPERFICIAL, ÁGUA TRATADA, ÁGUA DE CONSUMO HUMANO	Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	SMWW – Método Coliformes totais e termotolerantes. 24 nd Ed., 2023
	Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C- Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL	ISO 6222:1999
	Coliformes totais e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 9308-1:2014 / Amd 2016
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 14189: 2013
	Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante. LQ: 0 UFC/100 mL	ISO 7899-2: 2000
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
LÁCTEOS	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
LEITE PRODUTOS LÁCTEOS	Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6611/ IDF 94:2004
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>		
LÁCTEOS		
LEITE		

“Este Escopo cancela e substitui a revisão emitida anteriormente”

Em, 07-8-2024

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 2

PRODUTOS LÁCTEOS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

(CONTINUAÇÃO)

Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022

Bactérias lácticas específicas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 7889/ IDF 117:2003

Coliformes Termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022.

Contagem Totais – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 4832:2006

Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

POP.LM.061
AFNOR 3M 01/02-09/89C.

Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. - OMA Método 991.14. 22thEd. 2023.

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/g

LQ: 0 NMP/mL

ISO 4831:2012

Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/g

LQ: 0 NMP/mL

CMMEF. Capítulo 9. Itens – 9.81 e 9.92. 5^a Ed. 2015

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. - OMA Método 2003.01. 22th Ed. 2023.
AFNOR 3M 01/06-09/97.

ALIMENTOS E
BEBIDAS

LÁCTEOS

LEITE

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 3

PRODUTOS LÁCTEOS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

(CONTINUAÇÃO)

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 21528-2:2017

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g ou mL

ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g ou mL

POP.LM.067
AFNOR 3M 01/09-04/03.

Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/mL

LQ: 0 NMP/g

ISO 6888-3:2004

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio

AOAC Intl. - OMA 2004.02. 22th
Ed. 202023

Listeria spp e *Listeria monocytogenes* – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 11290-1:2017

Listeria monocytogenes – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA

AOAC Intl. - OMA 2016.08. 22th
Ed. 2023
AFNOR 3M 01/15-09/16.

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência

ISO 6579-1:2017/ Adm 1:2020

Salmonella spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio

AOAC Int. – OMA, Método
2011.03. 22th Ed. 2023
AFNOR BIO 12/16 - 09/05.

Salmonella spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA

AOAC Intl. – OMA, Método
2016.01. 22th Ed. 2023
AFNOR 3M 01/16-11/16.

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE USO INDUSTRIAL, ÁGUA DE CHILLER E GELO

Bactérias mesófilas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022

Bactérias heterotróficas - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

SMWW – Método 9215 B. 24nd
Ed., 2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 4

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bactérias mesófilas aeróbias a 36 ± 2°C - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 1 UFC/mL

ISO 6222:1999

Coliformes totais e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante.
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 9308-1:2014 / Amd 2016

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de membrana filtrante
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 14189:2013

Enterococos - Determinação quantitativa pela técnica de contagem de membrana filtrante
LQ: 0 UFC/100 mL
LQ: 0 UFC/250 mL

ISO 7899-2:2000

ALIMENTOS E BEBIDAS

ENSAIOS BIOLÓGICOS

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

Bacillus cereus – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície
LQ: 10 UFC/g

ISO 7932:2004/ Amd 1:2020

CARNES
PRODUTOS CÁRNEOS

Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th ed. 2023
AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2013/ Adm 1:2022

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-2:2023

Clostrídio Sulfito Redutor - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.
LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-1:2023

Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade
LQ: 10 UFC/g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 5

ALIMENTOS E BEBIDAS	ENSAIOS BIOLÓGICOS	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/02-09/89C.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	Coliformes Totais - Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 4831:2012
	Coliformes Termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	CMMEF. Capítulo 9 – 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 - 1:. 2021/ Adm 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 3M 01/09-04/03.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02. 22 th Ed. 2023.
	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl, - OMA, método 2016.08. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/15-09/16.
	<i>Listeria spp</i> e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 6

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 2003.11. 22 th Ed. 2023.
CARNES PRODUTOS CÁRNEOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	Esterilidade Comercial - Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência - (pH ≥4,6)	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 9. 2022
<u>PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação de profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 7

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	<i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22 th Ed. 2023.
PESCADOS E PRODUTOS DA PESCA	<i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 11290-1:2017
(CONTINUAÇÃO)	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
<u>ALIMENTOS PARA ANIMAIS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
	<i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020
	<i>Clostridium perfringens</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-2:2023
	Clostrídio Sulfito Redutore - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/g	ISO 15213-1:2023
	Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022
	Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	POP.LM.061 AFNOR 3M 01/2-09/89C.
	Coliformes Totais e <i>Escherichia coli</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22 th Ed. 2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g	ISO 6888 – 1: 2021/ Adm 1:2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 8

ALIMENTOS PARA ANIMAIS (CONTINUAÇÃO)	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03. ISO 6888-3:2004. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	ISO 6888-3:2004. AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> ALIMENTOS PROCESSADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> <i>Bacillus cereus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020 AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22th E d. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 9

ALIMENTOS E
BEBIDAS

ALIMENTOS
PROCESSADOS
(CONTINUAÇÃO)

ENSAIOS BIOLÓGICOS

Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022

Clostridium perfringens - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-2:2023

Clostrídios Sulfito Redutores - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 15213-1:2023

Coliformes Totais – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/mL

LQ: 0 NMP/g

ISO 4831:2012

Coliformes Termotolerantes e *Escherichia coli* – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP)

LQ: 0 NMP/mL

LQ: 0 NMP/g

CMMEF. Capítulo 9 Itens 9.81 e 9.92. 5ª Ed. 2015

Coliformes termotolerantes – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 10 UFC/g ou mL

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. Capítulo 7. 2022

Coliformes Termotolerantes - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

POP.LM.061
AFNOR 3M 01/2-09/89C.

Coliformes Totais e *Escherichia coli* - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023.

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

ISO 21528-2:2017

Enterobacteriaceae - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade.

LQ: 1 UFC/mL

LQ: 10 UFC/g

AOAC Intl - OMA 2003.01. 22th ed. 2023.
AFNOR 3M 01/06-09/97.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 10

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
ALIMENTOS PROCESSADOS (CONTINUAÇÃO)	<i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 10 UFC/g Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023. ISO 6888-3:2004 ISO 6888-1: 2021/ Amd 1:2023 POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03. AOAC Intl. - OMA 998.08. 22th ed. 2023. AOAC Intl. – OMA, método 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl. - OMA, método 2016.01. 22th ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16. AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22^h Ed. 2023. ISO 11290-1:2017
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u> OVOS E DERIVADOS	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u> Bolores e Leveduras – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008 AOAC Intl. – OMA, método 990.12. 22^h Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89.

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 11

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
OVOS E DERIVADOS (CONTINUAÇÃO)	Bactérias Mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 4833-1:2003/ Amd 1:2022
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 21528-2:2017
	<i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	AOAC Intl – OMA, método 2003.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/06-09/97.
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	ISO 6888-1 2021/ Amd 1:2023
	Estafilococos coagulase positiva – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em superfície LQ: 1 UFC/mL LQ: 10 UFC/g	POP.LM.067 AFNOR 01/09-04/03.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio	AOAC Intl – OMA, método 2011.03. 22 th Ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05.
	<i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
	<i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA	AOAC Intl. – OMA, método 206.01. 22 th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16.
	<i>Staphylococcus aureus</i> – Determinação quantitativa pela técnica de tubos múltiplos (NMP) LQ: 0 NMP/mL LQ: 0 NMP/g	ISO 6888-3:2004

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 12

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS BIOLÓGICOS</u>	
SUPERFÍCIES (SWAB)	Bactérias mesófilas aeróbias - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab <i>Enterobacteriaceae</i> - Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade. LQ: 10 UFC/swab <i>Escherichia coli</i> – Determinação quantitativa pela técnica de inoculação em profundidade LQ: 10 UFC/swab <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab <i>Salmonella</i> spp – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab <i>Salmonella</i> spp - Determinação qualitativa pela técnica de amplificação isotérmica do DNA/ swab <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de imunoensaio/ swab <i>Listeria</i> spp e <i>Listeria monocytogenes</i> – Determinação qualitativa pela técnica de Presença/Ausência/ swab	AOAC Intl – OMA, método 990.12. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/01 - 09/89. ISO 21528-2:2017 AOAC Intl. – OMA, método 2003.01. 22th Ed. 2023. AFNOR 3M 01/06-09/97. AOAC Intl. – OMA, método 998.08. 22th Ed. 2023. AOAC Intl. OMA 2011.03. 22th ed. 2023 AFNOR BIO 12/16 - 09/05. ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020 AOAC Intl – OMA, método 2016.01. 22th Ed. 2023 AFNOR 3M 01/16-11/16 AOAC Intl. – OMA, método 2004.02 - 22th Ed. 2023. ISO 11290-1:2017
<u>SAÚDE HUMANA</u>	Endotoxinas bacterianas – Determinação pela técnica semiquantitativa	POP.LM.059
ÁGUA PARA HEMODIÁLISE, PARA DIÁLISE		
<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de acidez por titulometria LQ:0,10 g de ácido láctico/100g ou LQ:0,10 g de ácido láctico/100mL ou	AOAC - Method 947.05 - 22 th Ed. 2023 MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal – Métodos 2-2.2. 2022 ISO 1740/ IDF 6:2004
LEITE	LQ:0,1 SAN/100g	
PRODUTOS LÁCTEOS	LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL LQ: 0,1 mmol/100g de gordura	

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 13

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de acidez por titulação potenciométrica LQ: mL NaOH 0,10N/10g SNG LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100g ou LQ: mL NaOH 0,10 g ácido láctico/ 100mL ou	ISO 6091/ IDF 86:2010 ISO/TS 11869 IDF/RM 150:2012
LEITE	Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV LQ:30mg/Kg	ISO 9231:2008/ IDF 139:2008
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação de sacarose por polarimetria LQ:5,0 g/100g	ISO 2911:2004
	Determinação qualitativa de amido com lugol	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.6. 2022
	Determinação de cloretos expressos como NaCl por argentometria (método de Mohr) LQ:0,01 g/100g	ISO 1738 / IDF 12:2004
	Determinação qualitativa de cloretos por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. - Método 2 – 2.9.2022.
	Determinação de densidade relativa à 15°C por densímetro automático Faixa: 1,0028g/mL a 1,2000g/mL	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.11. 2022
	Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria	AOAC - Method 931.08 - 22 th Ed.2023
	Determinação qualitativa de Peróxido de Hidrogênio por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.14. 2022.
	Deteção de sacarose por reflectometria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.15. 2022
	Determinação de extrato seco (ESD) desengordurado (sólidos não gordurosos) por gravimetria LQ:0,10 g/100g	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 – 2.19.1. 2022. ISO 8851-2 / IDF 191-2:2004

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 14

<u>ALIMENTOS E BEBIDAS</u>	<u>ENSAIOS QUÍMICOS</u>	
LÁCTEOS	Determinação de extrato seco total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 2920/ IDF 58:2004 ISO 6731/ IDF 21:2010 ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
LEITE	Determinação de extrato seco desengordurado (ESD) e sólidos gordurosos (SNG) por cálculo	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método Capítulo 2 – 2.19.1. 2022.
PRODUTOS LÁCTEOS (CONTINUAÇÃO)	Determinação qualitativa de fosfatase alcalina por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.21. 2022.
	Determinação de gordura total por gravimetria LQ:0,10 g/100g	ISO 23318:2022 ISO 17189/ IDF 194:2003
	Determinação de gordura total com butirometro de Gerber Queijos, LQ:0,50 g/100g Demais matrizes LQ:0,10 g/100g ou LQ:0,10 g/100mL	NMKL 40:2005 ISO 3433/ IDF 222:2008
	Determinação do índice crioscópico por termometria	ISO 5764/ IDF 108:2009
	Determinação de índice de CMP (caseinomacropéptídeos) por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por UV LQ: 15mg/ L	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 2.24. 2022.
	Determinação de índice de peróxidos por titulometria LQ:0,10 mg/Kg	AOAC - Method 965.33 - 22 th Ed. 2023
	Determinação de partículas queimadas por método visual	ADPI Bulletin 916
	Determinação qualitativa de peroxidase por colorimetria	MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.35. 2022
	Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo LQ:0,20 g/100g	ISO 8968-1/ IDF 20-1:2016

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 15

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação qualitativa de etanol (álcool etílico) ou substâncias redutoras voláteis por colorimetria

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2.38. 2022.

Determinação de umidade por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 6734:2007 - Adm 2012 /IDF 15:2010
ISO 8851-1:2004 / IDF 191-1
ISO 5537:2023
ISO 5534/ IDF 4:2004

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

AOAC - Method 945.46 - 22th Ed. 2023
AOAC – Method 930.30 - 22th Ed. 2023

Determinação de pH por método eletrométrico
pH: 1 a 14

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 2 - 2.36. 2022

ALIMENTOS E BEBIDAS

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

PRODUTOS CÁRNEOS

ENSAIOS QUÍMICOS

Determinação de ácido sórbico por cromatografia líquida com detecção por UV
LQ:100 mg/Kg

NMKL 124:1997

Determinação qualitativa de amido com lugol

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 – 1.4. 2022

Determinação de amido e carboidratos totais por espectrofotometria
LQ:0,5 g/100g

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Método 1 - 1.6. 2022

Determinação de atividade de água por termometria

ABNT NBR ISO 18787:2019

Cálcio na base seca por absorção atômica após digestão por microondas
LQ:0,05 g/100g

NMKL 153:1996

Determinação qualitativa de formaldeído por colorimetria

AOAC - Method 931.08 - 22th Ed. 2023

Determinação da relação U/P (umidade/proteína) por cálculo

MAPA – Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - Métodos 1 - 1.16 e 1.25. 2022

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 16

ENSAIOS QUÍMICOS

**ALIMENTOS E
BEBIDAS**

**ALIMENTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

**PRODUTOS CÁRNEOS
(CONTINUAÇÃO)**

OVOS E DERIVADOS

Determinação de gordura total com butirômetro de Gerber
LQ:0,5 g/100g

NMKL 181:2005

Determinação de nitratos e nitritos por espectrofotometria
no UV/VIS
LQ:0,001 g/100g

NMKL 194:2013

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por
Kjeldhal e proteína (N x fator) por cálculo
LQ:0,20 g/100g

ISO 1871:2009

Determinação de pH pelo método eletrométrico
pH: 1 a 14

ISO 2917:1999
MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal –
Método 2 – 2.36. 2022

Teste do teor de líquido pelo teste de gotejamento
(dripping test)

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 1 - 1.28. 2022

Determinação de umidade por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 1442:2023

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo
mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

ISO 936:1998

Determinação de gordura pelo método gravimétrico
LQ:0,1 g/100g

AOAC - Method 925.32 - 22th Ed.
2023

Determinação de pH pelo método eletrométrico
pH: 1 a 14

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 2 – 2.36. 2022

Determinação de nitrogênio por titulometria e digestão por
Kjeldahl e proteína (N x fator) por cálculo
LQ:0,20 g/100g

ISO 1871:2009

Determinação de cinzas (resíduo mineral fixo ou resíduo
mineral) por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

MAPA – Manual de Métodos
Oficiais para Análise de
Alimentos de Origem Animal -
Método 4 - 4.4. 2022

Determinação de sólidos totais por gravimetria
LQ:0,10 g/100g

AOAC - Method 925.30 - 22th
Ed. 2023

PROPOSTA ESCOPO DA ACREDITAÇÃO – ABNT NBR ISO/IEC 17025 - ENSAIO

Norma de Origem: NIT-DICLA-016

Folha: 17

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

PORTARIA Nº 157, DE 22 DE JULHO DE 2014

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004438/2014-41, resolve:

Art. 1º Credenciar o GMO Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade Ltda., CNPJ nº 22.641.575/0001-26, localizado na Rua Belmiro de Almeida, nº 198, Bairro São Cristóvão, CEP: 31.230-230, Belo Horizonte/MG, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E COOPERATIVISMO SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÃO Nº 55, DE 23 DE JULHO DE 2014

O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares, em cumprimento ao art. 46, da Lei nº 9.456, de 25 de abril de 1997, resolve:

Tornar público o INDEFERIMENTO dos pedidos de proteção das cultivares de mirtilo (*Vaccinium L.*), denominadas Farthing, protocolizado sob o número 21806.000248/2012; e Scintilla, protocolizado sob o número 21806.000249/2012, apresentados pela instituição Florida Foundation Seed Producers, Inc., dos Estados Unidos da América, com base no § 2º do art. 4º e § 3º do art. 18 da Lei nº 9.456, de 1997.

Em cumprimento ao § 7º do art. 18 da Lei nº 9.456, de 1997, fica aberto o prazo de 60 (sessenta) dias para recurso, contados da publicação desta Decisão.

FABRICIO SANTANA SANTOS
Coordenador

SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

PORTARIA Nº 15, DE 22 DE JULHO DE 2014

O SECRETÁRIO DE POLÍTICA AGRÍCOLA, no uso de suas atribuições e competências estabelecidas pela Portaria nº 933, de 17 de novembro de 2011, publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 2011, e observado, no que couber, o contido nas Instruções Normativas nº 2, de 9 de outubro de 2008, e nº 4, de 30 de março de 2009, da Secretaria de Política Agrícola, publicadas, respectivamente, no Diário Oficial da União de 13 de outubro de 2008 e de 31 de março de 2009, resolve:

Art. 1º Aprovar o Zoneamento Agrícola de Risco Climático para a cultura de algodão herbáceo no Estado de Goiás, ano-safra 2014/2015, conforme anexo.

Art. 2º Esta Portaria tem vigência específica para o ano-safra definido no art. 1º e entra em vigor na data de sua publicação.

SENERI KERNBEIS PALUDO

ANEXO

1. NOTA TÉCNICA

No Brasil, segundo dados do levantamento da CONAB de julho de 2014, a cultura do algodão ocupou, na safra 2013/2014 uma área de 1,1 milhão de hectares, com produção de 2,6 milhões de toneladas de algodão em caroço, sendo que no Estado de Goiás a área cultivada foi de 53,6 mil ha com uma produção de 127,6 mil toneladas.

O algodoeiro (*Gossypium hirsutum L. r latifolium Hutch*) necessita para seu crescimento, desenvolvimento e boa produtividade de condições adequadas de temperatura, umidade do solo e luminosidade.

Temperaturas entre 18°C e 30°C, com mínimas superiores a 14°C e máximas inferiores a 35°C proporcionam boas condições para a germinação. Para o crescimento inicial, as temperaturas ideais são sempre superiores a 20°C, sendo ideais temperaturas em torno de 30°C. Para os estádios fenológicos do florescimento e formação dos capulhos, as temperaturas do ar adequadas situam-se entre 25 e 30°C. Temperaturas elevadas (acima de 38°C) são prejudiciais à cultura, reduzindo sua produtividade.

Dependo do clima e da duração do ciclo, o algodoeiro necessita de 700 mm a 1300 mm de precipitação pluvial para seu bom desenvolvimento, sendo que 50% a 60% de suas necessidades hídricas ocorrem no período de floração e formação do capulho.

O déficit hídrico e o excesso de umidade no período compreendido entre 60 e 100 dias após a emergência podem induzir a queda das estruturas frutíferas e comprometer a produção, pois aproximadamente 80% das estruturas responsáveis pela produção do algodoeiro são emitidas neste período.

Objetivou-se, com o zoneamento agrícola, identificar os municípios aptos e os períodos de semeadura, com menor risco climático, para o cultivo do algodão herbáceo no Estado.

Para essa identificação foi realizado um balanço hídrico da cultura com uso das seguintes variáveis:

a) precipitação pluvial e temperatura - utilizadas séries históricas com média de 15 anos de registros de 216 estações pluviométricas e 16 climatológicas disponíveis no Estado;

b) evapotranspiração potencial: estimadas médias decendiais para cada estação climatológica, aplicando-se o método de Penman-Monteith;

c) ciclo e fase fenológica da cultura - Para efeito de simulação foram consideradas as fases de germinação/emergência, crescimento/desenvolvimento, floração/enchimento do capulho e maturação fisiológica. Os cultivares foram classificados em três grupos de características homogêneas: Grupo I (n < 140 dias); Grupo II (140 dias ≤ n ≤ 165 dias); e Grupo III (n > 165 dias), onde n expressa o número de dias da emergência à maturação fisiológica.

d) coeficiente de cultura (Kc): utilizados valores médios para períodos de dez dias, obtidos através de consulta à bibliografia específica reconhecida pela comunidade científica; e

e) reserva útil de água dos solos: estimada em função da profundidade efetiva das raízes e da capacidade de água disponível dos solos. Consideraram-se os solos Tipo 1, Tipo 2 e Tipo 3, com capacidade de armazenamento de água de 20 mm, 40 mm e 50 mm, respectivamente.

As simulações do balanço hídrico foram realizadas para períodos decendiais. Consideraram-se os valores médios do Índice de Satisfação de Necessidade de Água - ISNA (expresso pela relação entre evapotranspiração real e evapotranspiração máxima - ETr/ETm), por data de semeadura, fase fenológica e localização geográfica das estações pluviométricas e climáticas utilizadas. Considerou-se a fase de floração/enchimento de capulhos, como a mais crítica em relação ao déficit hídrico.

Foram adotados os seguintes critérios para o cultivo do algodoeiro em condições de baixo risco climático:

- ISNA igual ou maior que 0,55;

- temperatura média diária superior a 20°C durante o ciclo da cultura.

Foram indicados os municípios que apresentaram em, pelo menos 20% de sua área condições de temperatura e ISNA conforme os critérios adotados em, no mínimo, 80% dos anos avaliados.

2. TIPOS DE SOLOS APTOS AO CULTIVO

São aptos ao cultivo de algodão no Estado os solos dos tipos 1, 2 e 3, observadas as especificações e recomendações contidas na Instrução Normativa nº 2, de 9 de outubro de 2008.

Não são indicadas para o cultivo:

- áreas de preservação permanente, de acordo com a Lei 12.651, de 25 de maio de 2012;

- áreas com solos que apresentam profundidade inferior a 50 cm ou com solos muito pedregosos, isto é, solos nos quais calhaus e matações ocupem mais de 15% da massa e/ou da superfície do terreno.

3. TABELA DE PERÍODOS DE SEMEADURA

Períodos	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 28	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Janeiro			Fevereiro			Março			Abril		

Períodos	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Maio			Junho			Julho			Agosto		

Períodos	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Datas	1º a 10	11 a 20	21 a 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Setembro			Outubro			Novembro			Dezembro		

4. CULTIVARES INDICADAS

Para efeito de indicação dos períodos de plantio, as cultivares indicadas pelos obtentores/mantenedores para o Estado, foram agrupadas conforme a seguir especificado.

GRUPO I

EMBRAPA: BRS Aroeira.

GRUPO II

BAYER S.A.: FM 966 LL, SICALA 40.

EMBRAPA: BRS 269, BRS 293.

FUNDAÇÃOOMT: FMT 523.

FUNDAÇÃOOMT/UNISOJA S/A: TMG11WS.

IAPAR: IPR 120, IPR 140, IPR Jataí.

GRUPO III

BAYER S.A.: FM 910, FM 913GLT, FM 940GLT, FM 944GL, FM 951LL, FM 975WS, FM 980GLT, FM 982GL, FM 993.

D&PL BRASIL LTDA.: DeltaOPAL, DP 1227 RF, DP 1228 B2RF, DP 1231 B2RF, DP 1240 B2RF, DP 1243 B2RF, DP 1341 RF, DP 1342 RF, DP 555 BGRR, DP 604 BG, NuOPAL, NuOPAL RR.

EMBRAPA: BRS 286, BRS 336, BRS 368 RF, BRS 369 RF, BRS 370 RF, BRS 371 RF.

FUNDAÇÃOOMT: FMT 701, FMT 705, FMT 707, FMT 709.

FUNDAÇÃOOMT/UNISOJA S/A: TMG41WS, TMG42WS, TMG43WS, TMG81WS, TMG82WS.

IMAMT: IMACD 408.

Notas:

1) Informações específicas sobre as cultivares indicadas devem ser obtidas junto aos respectivos obtentores/mantenedores.

2) Devem ser utilizadas no plantio sementes produzidas em conformidade com a legislação brasileira sobre sementes e mudas (Lei nº 10.711, de 5 de agosto de 2003, e Decreto nº 5.153, de 23 de agosto de 2004).

5. RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS APTOS AO CULTIVO E PERÍODOS INDICADOS PARA SEMEADURA

NOTA: Na indicação dos períodos de plantio foi observado o vazio sanitário estabelecido pela Instrução Normativa nº 5/2010, de 30 de setembro de 2010, publicada no Diário Oficial do Estado de Goiás, de 4 de outubro de 2010, da Agência Goiana de Defesa Agropecuária.

MUNICÍPIOS	PERÍODOS DE SEMEADURA PARA CULTIVARES DO GRUPO I		
	SOLOS TIPO 1	SOLOS TIPO 2	SOLOS TIPO 3
Abadia de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Abadiânia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Acreúna	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Adelândia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Água Fria de Goiás	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Água Limpa	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Águas Lindas de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Alexânia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Aloândia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Alto Horizonte	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Alto Paraíso de Goiás	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Alvorada do Norte	30 a 01	30 a 03	30 a 03
Amaralina	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Americano do Brasil	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Amorinópolis	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Anápolis	31 a 03	31 a 03	31 a 03
Anhangüera	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Anicuns	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Aparecida de Goiânia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Aparecida do Rio Doce	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Aporé	34 a 03	34 a 03	34 a 03
Araçu	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Aragarças	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Aragoiânia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Araguapaz	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Arenópolis	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Aruanã	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Aurilândia	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Avelinópolis	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Baliza	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Barro Alto	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Bela Vista de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Bom Jardim de Goiás	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Bom Jesus de Goiás	33 a 03	33 a 03	33 a 03
Bonfinópolis	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Bonópolis	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Brazabrantes	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Britânia	30	30	30
Burití Alegre	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Burití de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Buritópolis	30 a 01	30 a 03	30 a 03
Cabeceiras	31 a 02	31 a 03	31 a 03
Cachoeira Alta	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Cachoeira de Goiás	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Cachoeira Dourada	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Caçu	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Caiapônia(<600m)	33 a 03	33 a 03	33 a 03
Caiapônia(>600m)	34 a 03	34 a 03	34 a 03
Caldas Novas	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Caldazinha	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Campestre de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Campinaçu	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Campinorte	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Campo Alegre de Goiás	33 a 01	33 a 03	33 a 03
Campo Limpo de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Campos Belos	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Campos Verdes	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Carmo do Rio Verde	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Castelândia	33 a 02	33 a 03	33 a 03
Catalão	31 a 01	31 a 03	31 a 03
Caturai	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Cavalcante	30 a 36	30 a 36	30 a 36
Ceres	34 a 03	34 a 03	34 a 03
Cezarina	33 a 03	33 a 03	33 a 03
Chapadão do Céu	34 a 03	34 a 03	34 a 03
Cidade Ocidental	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Cocalzinho de Goiás	31 a 03	31 a 03	31 a 03
Colinas do Sul	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Córrego do Ouro	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Corumbá de Goiás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Corumbaíba	31 a 02	31 a 03	31 a 03
Cristalina	31 a 01	31 a 03	31 a 03
Cristianópolis	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Crixás	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Cromínia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Cumari	30 a 02	30 a 03	30 a 03
Damianópolis	30 a 01	30 a 03	30 a 03
Damolândia	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Davinópolis	30 a 01	30 a 03	30 a 03
Diorama	30 a 03	30 a 03	30 a 03
Divinópolis de Goiás	30 a 02	30 a 03	30 a 03



ANEXO VI - MANIFESTAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE LABORATÓRIO

Eu, Hilton Freire Girão, CPF nº [REDACTED], Carteira de Identidade nº [REDACTED] SSP/MG, na condição de representante pela direção do laboratório GMO CENTRO DE PESQUISAS E CONTROLE DE QUALIDADE LTDA, 22.641.575/0001-26, DECLARO, para os devidos fins, sob as penas do art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 que o laboratório possui disponibilidade em receber as amostras oriundas dos estabelecimentos indicados para serem integrados ou que estejam integrados ao SISBI-POA.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

Belo Horizonte/MG, 23 de fevereiro de 2026

Documento assinado digitalmente
gov.br HILTON FREIRE GIRAÓ
Data: 23/02/2026 15:22:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura do representante pela direção do laboratório