

- a) Utilizar mudas sadias para o plantio;
- b) Evitar o encharcamento na base das plantas, durante todo o ciclo da cultura;
- c) Utilizar outras cultivares disponíveis para plantio, pois a Guajarina e Bento têm apresentado a doença no campo;
- d) Em áreas com ocorrência de murcha-amarela, as pimenteiras doentes devem ser retiradas e queimadas fora do pimental;
- e) Somente usar agrotóxico recomendado para a cultura, registrado no MAPA e cadastrados na ADEPARÁ.

Art.9º - Determinar a obrigatoriedade da prevenção e do controle das viroses da pimenteira-do-reino, Cucumbr mosaic virus (CMV) e Piper yellow mottle virus (PYMoV), no estado do Pará, através da realização periódica de monitoramento em campos de produção e de mudas, para detecção das pragas e adoção das medidas relacionadas a seguir:

- a) Utilizar mudas sadias, provenientes de produtores credenciados pelo MAPA;
- b) Arranquio e queima de plantas doentes;
- c) Limpeza da tesoura de poda com solução hipoclorito de sódio a 0,5% (água sanitária), após o uso em cada planta podada;
- d) Somente usar agrotóxico recomendado para o controle do inseto vetor de vírus na cultura, registrado no MAPA e cadastrado na ADEPARÁ.

Art.10º - Determinar a obrigatoriedade da prevenção e do controle da praga Broca-das-hastes ou bicudoda-pimenta-do-reino *Lophobaris piperis* Marshall, no Pará, através da realização periódica de monitoramento em campos de produção e de mudas, para detecção da praga e adoção das medidas relacionadas a seguir:

- a) Realizar a poda e a remoção das partes atacadas antes de qualquer outra estratégia de controle;
- b) Cultivar flores, da família malvácea, perto dos plantios;
- c) Somente usar agrotóxico recomendado para a cultura, registrado no MAPA e cadastrado na ADEPARÁ.

Art.11º - Determinar a obrigatoriedade da prevenção e do controle da praga *Aphis spirae* cola Patch e *Aphis gossypii* Glover, relatada como principal vetor da virose mosaico em pimenteira, no Estado, através da realização periódica de monitoramento em campos de produção e de mudas, para detecção da praga e adoção das medidas relacionadas a seguir:

- a) Monitoramento constante nos viveiros de mudas;
- b) Em áreas recém-plantadas devem ser inspecionadas pelo menos uma vez ao mês;
- c) Utilizar o controle cultural e biológico, no manejo e controle de populações;
- d) Somente usar agrotóxico recomendado para a cultura, registrado no MAPA e cadastrado na ADEPARÁ.

Art. 12º - Determinar a obrigatoriedade da prevenção e do controle da praga *Pseudococcus elisae* Borchsenius, vetor do Piper yellow mottle virus (PYMoV), no Pará, através da realização periódica de monitoramento em campos de produção e de mudas, para detecção da praga e adoção das medidas relacionadas a seguir:

- a) Monitoramento constante nos viveiros de mudas;
- b) Erradicar plantas hospedeiras de *P. elisae* próximas aos plantios;
- c) Eliminar os focos de infestação, através da destruição das plantas severamente atacadas e sem condição de recuperação;
- d) Utilizar o controle biológico, empregando-se principalmente parasitoides e predadores nativos, bem como o emprego de inseticidas botânicos

Art.13º - Determinar, com base na pesquisa, os procedimentos para colheita e beneficiamento da pimenta-do-reino, relacionados a seguir:

- a) Para a colheita, os frutos devem estar maduros, predominando um terço dos frutos da espiga com a coloração do amarelo ao vermelho;
- b) Para a produção da pimenta-preta, todos os frutos podem ser usados;
- c) Para a produção de pimenta-branca, utilizar apenas os frutos com coloração amarelada ao vermelho;
- d) O transporte das espigas colhidas deve ser feito em sacos de aniagem ou de outro material recomendado pela pesquisa, limpos até o local de debulha;
- e) O equipamento para debulha deve ser previamente higienizado por meio da lavagem com hipoclorito de sódio a 0,5% (água sanitária) e sabão neutro;
- f) Depois de debulhados, os frutos devem ser espalhados em lonas limpas, sem camadas, em área protegida de animais, para secagem uniforme a pleno sol;
- g) Após a secagem completa, com umidade menor que 13%, os frutos devem ser transferidos para sacos de aniagem, polipropileno ou de outro material recomendado limpos, para comercialização ou armazenamento.

Art.14º - Determinar ao produtor que durante o manuseio, secagem e armazenamento de pimenta-do-reino, as exigências sanitárias e os procedimentos de boas práticas, relacionados a seguir, sejam cumpridos, visando à prevenção de contaminação por *Salmonella* spp. e coliformes spp:

- a) As sacolas de tecido utilizadas na colheita, devem ser lavadas com água de boa qualidade e sabão, secas ao sol, guardadas em recipiente com tampa, armazenados em local apropriado, para evitar que resíduos e sujeiras possam contaminar os frutos da próxima safra;
- b) As lonas, utilizadas na secagem dos grãos, devem ser lavadas com solução hipoclorito de sódio a 0,5% (água sanitária), secas ao sol, guardadas em local limpo, seco e sem acesso de animais;
- c) Manter a área utilizada para a secagem, limpa, cercada e sem acesso de animais;
- d) As pessoas que trabalham na secagem e processamento, devem praticar bons hábitos de higiene pessoal;
- e) É proibido comer, fumar e cuspir em toda a área de manuseio e processamento, para evitar a contaminação da pimenta-do-reino;
- f) Manter roupas protetoras limpas, assim como o uso de bonés, luvas, máscaras e botas, durante todo o processo;
- g) Antes de começar o trabalho, lavar as mãos;
- h) Durante o processo da secagem ao sol, não deixar a pimenta-do-reino ser pisoteada por pessoas, bem como exposta à circulação de animais domésticos e silvestres;

- i) Ao fim do dia, durante a secagem, dobrar a lona, para evitar o trânsito dos animais noturnos na pimenta-do-reino;
- j) A pimenta-do-reino não deve ser molhada pelo orvalho e pela chuva;
- l) Depois de seca, a pimenta-do-reino deve ser ventilada para eliminação de pedras, talos, pedaços de ramos, pimenta chocha e folhas secas;
- m) A pimenta-do-reino limpa e seca, deve ser embalada em sacos de poli-propileno, guardados em armazéns preferencialmente construídos de alvenaria, fechados para evitar a entrada de animais, com boa ventilação e em boas condições de higiene;
- n) As sacas não devem ficar em contato direto com o chão, para que não ocorra a contaminação por *Salmonella* e outros microrganismos.

Art. 15º - Os atos e procedimentos de fiscalização, inspeção ou vistorias relativas às medidas de prevenção e controle de pragas no âmbito da Defesa Vegetal são de competência da ADEPARÁ.

Parágrafo único - Para a execução de suas ações a ADEPARÁ poderá receber apoio financeiro, auxílio e colaboração de instituições interessadas, sejam elas públicas ou privadas, nacionais ou estrangeiras, bem como de pessoas físicas ou jurídicas.

Art.16º - Passa a ser obrigatória a destruição dos plantios abandonados (não produtivos), e dos restos culturais da pimenteira-do-reino.

§1º - Cabe ao produtor a destruição dos plantios abandonados e dos restos culturais da pimenta do reino.

§2º - Caso a área utilizada para o plantio seja arrendada, ou ocupada a qualquer título, e o produtor que a utilizar não venha a cumprir as normas estabelecidas pela ADEPARÁ, fica o proprietário da área imediatamente responsável, pelo cumprimento destas, independentemente de qualquer notificação.

Art. 17º - A divulgação de campanhas educativas, orientativas, entre outras necessárias, junto aos produtores, e segmentos ligados à cultura da pimenteira-do-reino no Estado do Pará será feita em parceria entre a ADEPARÁ, instituições parceiras e entidades representativas de produtores rurais.

Art.18º - Sem prejuízo de sua atuação institucional, compete à ADEPARÁ a coordenação e a execução das ações e medidas necessárias para dar cumprimento às prescrições normativas desta Portaria.

Art.19º - A desobediência e inobservância das disposições constantes nesta Portaria e seus anexos, sujeitam os infratores às penalidades previstas na Lei Estadual Nº 7.392, de 07/04/2010, seu Regulamento e demais alterações posteriores.

Art.20º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, sendo de 180 dias o prazo para adequação.

Art.21º - Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

GEOVANNY FARACHE MAIA - Diretor Geral ADEPARÁ

**Protocolo: 552098**

#### **PORTARIA Nº 1319/2020 - ADEPARÁ, 04 DE JUNHO DE 2020**

A AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ - ADEPARÁ, por meio de seu Diretor Administrativo e Financeiro, em conjunto com a Gerente de Recursos Humanos, pelas atribuições regimentalmente conferidas pelo artigo 15, inciso I, VII e artigo 18, inciso I e XIX de Decreto Estadual nº 393 de 11 de setembro de 2003.

CONSIDERANDO o PAE 2020/388198 e a Certidão de Nascimento, Matrícula Nº 068569 01 55 2020 1 00312 018 0078334 72 apresentada a esta GRH.

CONSIDERANDO, o que determina o Art. 72, inciso XIII, Art. 77, inciso IV e Art. 91 da lei nº 5.810/94.

RESOLVE:

CONCEDER ao servidor RENAN MERÊNCIO DE BARROS, matrícula nº 6403422/1, ocupante do cargo de Fiscal Estadual Agropecuário, lotado neste Órgão, 10 (dez) dias de Licença Paternidade, no período de 01/06/2020 a 10/06/2020.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

DANYELLE CRISTINA FERREIRA NEGRÃO FARIAS

Gerente da Área de Gestão de Pessoas

TATIANE VIANNA DA SILVA

Diretora Administrativa e Financeira

**Protocolo: 552071**

#### **TÉRMINO DE VÍNCULO DE SERVIDOR**

##### **TÉRMINO DE VINCULO DE SERVIDOR**

Ato: Termo de Distrato

Término de Vínculo: 02/03/2020

Motivo: Distrato Unilateral

Órgão: AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

Servidor Temporário: JULIANA PEIXOTO DE SOUSA

Matricula: 5914941/2

Função: Fiscal Estadual Agropecuária

Ordenador: GEOVANNY FARACHE MAIA - Diretor Geral

**Protocolo: 552160**

#### **TERMO ADITIVO A CONTRATO**

##### **4ºTERMO ADITIVO**

CONTRATO DE LOCAÇÃO Nº 37/2016

VALOR MENSAL: R\$ 880,00

VALOR TOTAL: R\$ 5.280,00

VIGÊNCIA: 01/06/2020 à 30/11/2020

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO: Locação de imóvel no município de ALMEIRIM.

JUSTIFICATIVA: Prorrogação do contrato pelo período de 06 (seis) meses.

CONTRATADO: IVANILDE DIAS BORGES

ORDENADOR: JAMIR JÚNIOR PARAGUASSU MACEDO, DIRETOR GERAL em

exercício.

**Protocolo: 549365**