

Art. 13. A lagosta de que trata este Regulamento deve ser acondicionada ou embalada em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 14. A lagosta deve ser mantida sob as seguintes temperaturas:

I - lagosta fresca: entre 0 a 4°C (zero a quatro graus Celsius); e

II - lagosta congelada: temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

Art. 15. A lagosta de que trata este Regulamento não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 16. A embalagem não poderá conter misturas de espécies.

Art. 17. A denominação de venda do produto é a forma de apresentação, acrescido do nome comum, do tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 1º A classificação por tipo da cauda da lagosta deve seguir os critérios estabelecidos no Anexo II deste Regulamento.

§ 2º O nome comum de que trata o caput deve seguir ao estabelecido no Anexo III deste Regulamento.

Art. 18. Os estabelecimentos que já possuem produtos registrados abrangidos por este Regulamento têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput deste artigo podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 19. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Lagosta Crua

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	500

Tabela 2: Critérios microbiológicos para Lagosta Cozida

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausência em 25g	-

ANEXO II

Tabela 3: classificação de tamanho para o produto cauda de lagosta

TIPO	PESO DA UNIDADE (onças)	PESO DA UNIDADE (gramas)	Nº DE INDIVÍDUOS (variação permitida do nº de caudas, por caixas de 10 libras)
2	de 1 1/2 a 2 1/2	De 42,53 a 70,88	de 80 a 64
3	de 2 1/2 a 3 1/2	De 70,88 a 99,23	de 60 a 50
4	de 3 1/2 a 4 1/2	De 99,23 a 127,58	40
5	de 4 1/2 a 5 1/2	De 127,58 a 155,93	32
6	de 5 1/2 a 6 1/2	De 155,93 a 184,28	27
7	de 6 1/2 a 7 1/2	De 184,28 a 212,63	23
8	de 7 1/2 a 8 1/2	De 212,63 a 240,98	20
9	de 8 1/2 a 9 1/2	De 240,98 a 269,33	18
10 - 12	de 9 1/2 a 12 1/2	De 269,33 a 354,38	de 17 a 13
12 - 14	de 11 1/2 a 14 1/2	De 326,03 a 411,08	de 14 a 11
14 - 16	de 13 1/2 a 16 1/2	De 382,73 a 467,78	de 12 a 09
16 - 20	de 15 1/2 a 20 1/2	De 439,43 a 581,18	de 10 a 07

ANEXO III

Nome comum	Nome científico
Lagosta Vermelha	<i>Panulirus argus</i>
Lagosta Verde, Lagosta Cabo Verde	<i>Panulirus laeivicauda</i>
Lagosta Sapata, Lagosta Sapateira, Lagosta Japonesa	<i>Scyllarides</i> spp.
Lagosta Pintada, Lagostinha	<i>Panulirus equinathus</i>

ANEXO IV

Tabela 4: Plano de Amostragem - AQL 6.5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	Peso líquido igual ou maior que 1 kg			
	n	c	n	c
4.800 a menos	6	1	13	2
4.801 a 24.000	13	2	21	3
24.001 a 48.000	21	3	29	4
48.001 a 84.000	29	4	48	6
84.001 a 144.000	48	6	84	9
144.001 a 240.000	84	9	126	13
Mais de 240.000	126	13	200	19
	Peso líquido maior que 1 kg, porém inferior a 4,5kg			
	n	c	n	c
2.400 ou menos	6	1	13	2
2.401 a 15.000	13	2	21	3
15.001 a 24.000	21	3	29	4
24.001 a 42.000	29	4	48	6
42.001 a 72.000	48	6	84	9
72.001 a 120.000	84	9	126	13
Mais de 120.000	126	13	200	19
	Peso líquido maior que 4,5kg			
	n	c	n	c
600 ou menos	6	1	13	2
601 a 2.000	13	2	21	3
2.001 a 7.200	21	3	29	4
7.201 a 15.000	29	4	48	6
15.001 a 24.000	48	6	84	9
24.001 a 42.000	84	9	126	13
Mais de 42.000	126	13	200	19

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de RAI, REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias

PORTARIA Nº 191, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.053704/2018-92, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://sistemas.agricultura.gov.br/agroform/index.php/755296?lang=pt-BR>.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alterações, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º Caso haja alguma dificuldade de acesso ao link, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico cnt.dipoa@agricultura.gov.br, prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

Parágrafo único. As sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº....., DE..... DE.....DE 20...

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo 21000.053704/2018-92, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.

Art. 2º Para fins desse Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:
I - camarão fresco: é o produto cru, conservado pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II - camarão resfriado: é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, embalado e mantido em temperatura de refrigeração;



III - camarão congelado: é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, submetido a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

IV - camarão cozido: é o produto resfriado ou congelado que foi submetido a processo de aquecimento que alcance em seu interior temperatura entre 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) e 70°C (setenta graus Celsius);

V - camarão parcialmente cozido: é o produto resfriado ou congelado que foi submetido a processo de aquecimento que não alcance em seu interior a temperatura mínima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius); e

VI - camarão descongelado: é o produto cru, que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 1º O congelamento rápido de que trata o inciso III se realizará em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de -0,5°C (meio grau Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a 2 (duas) horas e somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º O camarão, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 3º A matéria prima para produção do camarão de que trata este Regulamento deve atender ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 4º O camarão de que trata este Regulamento classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - inteiro: camarão não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração;

II - sem cabeça: camarão desprovido do cefalotórax;

III - descascado com ou sem telson: camarão desprovido do cefalotórax e da carapaça, com ou sem a manutenção do último segmento da carapaça;

IV - descascado eviscerado com ou sem telson: camarão desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado, com ou sem a manutenção do último segmento da carapaça;

V - espalmado com ou sem telson: camarão descascado, eviscerado e cortado longitudinalmente, mantendo as duas metades unidas, com ou sem a manutenção do último segmento da carapaça; e

VI - em pedaço: camarão sem cabeça, com apresentação fora do padrão, contendo no mínimo 3 (três) segmentos.

Art. 5º É permitida a realização de glaciamento do camarão congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 1º O glaciamento de que trata o caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do camarão, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 6º É permitido o congelamento em bloco de camarões, que deve ser realizado de imediatamente após a incorporação de água.

Parágrafo único. A água incorporada no processo de formação do bloco não compõe o peso líquido declarado do produto e deve ser isenta de aditivos.

Art. 7º O camarão de que trata este Regulamento apresenta como ingrediente único obrigatório o camarão, sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais dos aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia conforme aprovado em legislação específica.

Art. 8º O camarão de que trata este Regulamento deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aspecto geral brilhante e úmido;

II - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

III - carapaça bem aderente ao corpo;

IV - coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

V - olhos vivos, proeminentes;

VI - ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação; e

VII - IX ausência de sabor desagradável.

§ 1º É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

§ 2º As características sensoriais de que trata o caput são aplicáveis ao camarão cru fresco e resfriado e, no que couber, ao camarão congelado.

§ 3º A matéria prima para elaboração do camarão parcialmente cozido e cozido deve atender as características sensoriais constantes nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º Os camarões parcialmente cozidos e cozidos devem atender as características sensoriais constantes nos incisos I ao VIII do caput no que couber.

Art. 9º Para fins de avaliação de lote considera-se defeituosa a unidade de amostra que apresentar:

I - desidratação profunda em mais de 10% (dez por cento) do peso da unidade de amostra de camarão congelado ou em mais de 10% (dez por cento) da superfície do bloco, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

II - qualquer material estranho que não provenha dos camarões e que não constitua um perigo para a saúde humana, caracterizando descuido às práticas de higiene na elaboração;

III - odores e sabores indesejáveis, persistentes, inconfundíveis, que sejam indicadores de decomposição ou rancificação, ou que não sejam característicos do produto; e

IV - alterações evidentes na coloração própria da espécie que afetem mais de 25% (vinte e cinco por cento) da unidade de amostra.

Parágrafo único. A unidade de amostra será a embalagem primária, ou quando se trate de produtos congelados individualmente, uma porção de pelo menos 1kg (um quilograma).

Art. 10. Para fins de avaliação do lote, conforme Plano de Amostragem estabelecido no Anexo IV deste Regulamento, considera-se aceito:

I - quando o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem;

II - quando o número total de unidades defeituosas contidas nos incisos I ao IV do art. 9º, não é superior ao número de aceitação (c); e

III - quando o número de amostras que não reúna os requisitos de classificação conforme a forma de apresentação e tamanho previstos nos incisos I ao VI do art. 4º e no Anexo II desta Instrução Normativa, respectivamente, não é superior ao número de aceitação (c).

Art. 11. O camarão que não atenda as características sensoriais estabelecidas no art. 8º e que apresente qualquer um dos defeitos estabelecidos no art. 9º não deve ser exposto à venda para o consumidor.

Art. 12. O camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado e o camarão descongelado devem atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos); e

II - bases voláteis total inferior a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º A matéria prima para elaboração do camarão parcialmente cozido e do camarão cozido deve atender aos parâmetros físico-químicos constantes nos incisos I e II do caput.

§ 2º O limite máximo de dióxido de enxofre residual no produto final deve atender ao disposto em legislação específica.

Art. 13. O camarão deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 14. O camarão deve ser acondicionado ou embalado em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 15. O camarão deve ser mantido sob as seguintes temperaturas:

I - camarão fresco, resfriado e descongelado: entre 0 a 4°C (zero a quatro graus Celsius); e

II - camarão congelado: temperatura máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 16. O camarão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 17. A embalagem não poderá conter misturas de espécies.

Art. 18. A denominação de venda do produto é camarão, acrescido do nome comum, seguido da forma de apresentação, tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 1º A classificação por tamanho do camarão, quando informada no rótulo, deve seguir os critérios estabelecidos no Anexo II desta Instrução Normativa, seguida da expressão "unidades/kg".

§ 2º Para o produto parcialmente cozido deve constar a expressão "Este produto deve ser submetido à cocção antes do consumo".

§ 3º Para o produto descongelado deve constar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

§ 4º A alteração da coloração característica do produto decorrente do uso de embalagem com atmosfera modificada deve ser informada no rótulo.

§ 5º O nome comum de que trata o caput deve seguir ao estabelecido no Anexo III desta Instrução Normativa.

Art. 19. Os estabelecimentos que já possuem produtos registrados abrangidos por este Regulamento têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação de que trata o caput podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	500

Tabela 2: Critérios microbiológicos para Camarão Cozido Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	m	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausência em 25g	-

ANEXO II

Tabela 3: classificação de tamanho para o camarão

Camarão inteiro (unidades/kg)	Camarão sem cabeça e/ou descascado (unidades/kg)
10/20	21/30
21/30	31/40
31/40	41/60
41/60	61/80
61/70	81/100
71/80	101/120
61/80	121/150
81/100	151/200
101/120	201/300
121/140	301/400
121/150	401/500
141/160	>500
>150	
>160	



ANEXO III

Nome comum	Nome científico
Camarão Sete Barbás	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus spp.</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus subtilis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus brasiliensis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepenaeus paulensis</i>
Camarão Vannamei, Camarão Cinza	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Camarão Branco	<i>Litopenaeus schmitti</i>
Camarão Cristalino	<i>Plesionika longirostris</i>
Camarão Vermelho, Camarão Santana	<i>Pleoticus muelleri</i>
Camarão Barba-Ruça, Camarão Ferrinho	<i>Artemesia longinaris</i>
Camarão de Água Doce	<i>Macrobrachium spp.</i>
Camarão Gigante da Malásia,	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>
Pitú de Água Doce	<i>Macrobrachium carcinus</i>
Camarão da Amazônia	<i>Macrobrachium amazonicum</i>
Camarão do Ártico	<i>Pandalus borealis</i>
Camarão Avium, Camarão Aviú	<i>Acetes americanus, Acetes marinus</i>

ANEXO IV

Tabela 4: Plano de Amostragem - AQL 6.5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	Peso líquido igual ou maior que 1 kg			
	n	c	n	c
4.800 a menos	6	1	13	2
4.801 a 24.000	13	2	21	3
24.001 a 48.000	21	3	29	4
48.001 a 84.000	29	4	48	6
84.001 a 144.000	48	6	84	9
144.001 a 240.000	84	9	126	13
Mais de 240.000	126	13	200	19
	Peso líquido maior que 1 kg porém inferior a 4,5kg			
	n	c	n	c
2.400 ou menos	6	1	13	2
2.401 a 15.000	13	2	21	3
15.001 a 24.000	21	3	29	4
24.001 a 42.000	29	4	48	6
42.001 a 72.000	48	6	84	9
72.001 a 120.000	84	9	126	13
Mais de 120.000	126	13	200	19
	Peso líquido maior que 4,5kg			
	n	c	n	c
600 ou menos	6	1	13	2
601 a 2.000	13	2	21	3
2.001 a 7.200	21	3	29	4
7.201 a 15.000	29	4	48	6
15.001 a 24.000	48	6	84	9
24.001 a 42.000	84	9	126	13
Mais de 42.000	126	13	200	19

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de

Regime de Alerta de Importação - RAI, Regime Especial de

Fiscalização REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

SECRETARIA DE POLÍTICA AGRÍCOLA

PORTARIA Nº 299, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE POLÍTICA AGRÍCOLA, no uso de suas atribuições e competências estabelecidas pelo Decreto nº 8.701, de 31 de março de 2016, publicado no Diário Oficial da União de 1º de abril de 2016, e observado, no que couber, o contido nas Instruções Normativas nº 2, de 9 de outubro de 2008, publicada no Diário Oficial da União de 13 de outubro de 2008, da Secretaria de Política Agrícola, e nº 16, de 9 de abril de 2018, publicada no Diário Oficial da União de 12 de abril de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, resolve:

Art. 1º Aprovar o Zoneamento Agrícola de Risco Climático para a cultura de trigo de sequeiro no Distrito Federal, ano-safra 2018/2019, 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.

WILSON VAZ DE ARAUJO

ANEXO

1. NOTA TÉCNICA

Nas regiões tradicionais de cultivo comercial de trigo, os maiores riscos de perda de produção estão relacionados com o excesso de chuva/umidade elevada, causando doenças de difícil controle (giberela na região temperada e brusone na região tropical, por exemplo) ou perda de qualidade tecnológica dos grãos quando ocorre no período de colheita, geada no espigamento (região temperada), além de temperatura elevada e deficiência hídrica (região tropical).

Objetivou-se, com o Zoneamento Agrícola de Risco Climático, identificar os municípios aptos e os períodos de semeadura, para o cultivo do trigo de sequeiro no Distrito Federal, em três níveis de risco: 20%, 30% e 40%.

Essa identificação foi realizada a partir de análises térmica e hídrica. A análise hídrica baseou-se em um modelo de balanço hídrico da cultura considerando-se as seguintes variáveis: precipitação pluvial, evapotranspiração potencial, ciclo da cultura e fase fenológicas, coeficiente de cultura (Kc) e reserva útil de água dos solos.

Para caracterização da oferta hídrica foram estimados os valores do índice de satisfação da necessidade de água (ISNA), expresso pela relação entre evapotranspiração real (ETr) e a evapotranspiração máxima da cultura (ETm). Foram consideradas as seguintes classes de ISNA:

A - Igual ou superior a 0,60 na fase I - semeadura/emergência e

B - Igual ou superior a 0,55 na fase III - espigamento/enchimento de grãos.

Para identificação do risco de geada no decêndio de espigamento do trigo, considerou-se a ocorrência de temperaturas mínimas do ar $\leq 0,0$ °C no abrigo meteorológico, até o nível de 20% de risco de ocorrência, em função do decêndio de semeadura, conforme o ciclo do trigo.

As cultivares foram classificadas em três grupos de características homogêneas, observada as regiões de adaptação (Instrução Normativa nº 3, de 14 de outubro de 2008 - SPA/MAPA, publicada no Diário Oficial da União, de 15 de outubro de 2008), a saber:

Região 4: Grupo I (n < 100 dias); Grupo II (100 dias \leq n \leq 120 dias); e Grupo III (n > 120 dias), onde n expressa o número de dias da emergência à maturação ponto de colheita.

Para classificação do risco em cada decêndio de semeadura foi observado a frequência de atendimento do parâmetro ISNA (classes de ISNA) e do limite térmico (risco de geada fixado em 20%), nos anos avaliados, permitindo definir os níveis de risco em 20% (80% dos anos atendidos), 30% (70% dos anos atendidos) e 40% (60% dos anos atendidos).

Para classificação do risco em cada decêndio de semeadura foi observado a frequência de atendimento do parâmetro ISNA (classes de ISNA) e do limite térmico (risco de geada fixado em 20%), nos anos avaliados, permitindo definir os níveis de risco em 20% (80% dos anos atendidos), 30% (70% dos anos atendidos) e 40% (60% dos anos atendidos).

2. TIPOS DE SOLOS APTOS AO CULTIVO

São aptos ao cultivo de trigo de sequeiro no Distrito Federal o solo do tipo 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 matacões 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 30
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 30	1º a 10	11 a 20	21 a 31	1º a 10	11 a 20	21 a 31
Meses	Maio			Junho			Julho			Agosto		

