



TÍTULO IV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39. A CMED poderá, para fins de efetivação da ação fiscalizadora, recorrer à colaboração de órgãos e entidades públicas federais, estaduais, do Distrito Federal e municipais, mediante a celebração de convênios, termos de parceria ou acordos de cooperação técnica, devendo ser definidas, nos respectivos instrumentos, as condições de desempenho das ações fiscalizadoras.

Parágrafo único. Em hipóteses específicas, a CMED poderá recorrer à colaboração de comitês interdisciplinares específicos para fins de efetivação de sua ação fiscalizadora.

Art. 40. As disposições desta Resolução se aplicam às investigações preliminares e aos processos administrativos infracionais ainda não concluídos, em tramitação tanto na Secretaria-Executiva como no Comitê Técnico-Executivo da CMED.

Parágrafo único. As disposições constantes dos incisos I, II e VI do art. 9º, bem como da alínea "d" do inciso II do art. 13, aplicam-se apenas aos atos praticados a partir da entrada em vigor desta Resolução.

Art. 41. A Resolução CMED nº 03, de 29 de julho de 2003, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 13. As investigações preliminares e os processos administrativos instaurados com base na Lei nº 10.742, de 2003, observarão o procedimento administrativo previsto no Capítulo V do Decreto nº 2.181, de 20 de março de 1997, bem como em

resoluções específicas editadas pela Câmara de Regulação do Mercado de Medicamentos (CMED)."

"Art. 17-A. Em sede recursal, o pedido de vista solicitado por membro do Comitê Técnico-Executivo deverá ser apresentado para análise e decisão, impreterivelmente, até a terceira reunião ordinária subsequente àquela onde houve a solicitação, prazo esse prorrogável por igual período."

Art. 42. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 43. Revogam-se os artigos 14, 16, 17 e 18 da Resolução CMED nº 3, de 29 de julho de 2003.

LEANDRO PINHEIRO SAFATLE
Secretário-Executivo

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 9 DE AGOSTO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, na Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, na Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, e o que consta do Processo nº 21000.041094/2017-01, resolve:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica Específica para a Produção Integrada do Pimentão, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A Norma Técnica Específica de que trata o caput será disponibilizada no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXO NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO PIMENTÃO

ETAPA FAZENDA - Esta norma técnica específica refere-se, conforme determinado pela Portaria nº 443, do Inmetro, de 23/11/11, à etapa "Fazenda" da Produção Integrada do Pimentão, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita.

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

1. GESTÃO DA PROPRIEDADE

1.1. Gestão Tático-Operacional	1.1.1. Considerar como etapa "Fazenda" da Produção Integrada do Pimentão, todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento de frutos	1.1.5. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia na qual a propriedade se localiza.	
	1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com as coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas.	1.1.6. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
	1.1.3. Manter registro atualizado de funcionários com dados pessoais inerentes às funções exercidas.		
	1.1.4. Cientificar, por escrito, os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com anuência.		
1.2. Legislação	1.2.1. Possuir autorização para realização da atividade agrícola emitida pelos órgãos competentes.		
1.3. Responsabilidade técnica	1.3.1. Dispor de um profissional com atribuição e registro em Conselho de Classe como Responsável Técnico (RT).		
1.4. Ações corretivas	1.4.1. Dispor de procedimentos documentados para:		
	1.4.1.1. Registrar problemas encontrados.		
	1.4.1.2. Investigar as causas dos problemas.		
	1.4.1.3. Implementar soluções efetivas.		
	1.4.1.4. Registrar medidas adotadas para prevenir repetição de problemas		

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

2. GESTÃO AMBIENTAL

2.1. Gestão ambiental	2.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.		
-----------------------	---	--	--

3. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

3.1. Cooperativismo e associação de produtores	3.1.1. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
	3.1.2. Ter capacitação em organização associativa e gerenciamento da propriedade.	
3.2. Apoio e difusão da marca PI-Brasil	3.2.1. As Associações de produtores da Produção Integrada do Pimentão devem se reunir entre si ou com outros órgãos ligados à cadeia do pimentão, na busca de aperfeiçoamento, valorização e difusão da marca PI-Brasil, como uma garantia de que o pimentão do Brasil é produzido dentro de todos os requisitos do desenvolvimento sustentado.	

4. CAPACITAÇÃO

4.1. Produção Integrada	4.1.1. Ter Responsável Técnico (RT) com registro no conselho de classe e devidamente capacitado em Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e em processo produtivo de pimentão, de acordo com a ementa, com carga horária de 40 h e periodicidade de cinco anos.	4.1.2. Capacitar os funcionários da propriedade em conceitos de PI-Brasil.	
-------------------------	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

5. MATERIAL PROPAGATIVO

5.1. Escolha da cultivar	5.1.1. Em novos plantios, adotar a cultivar mais adaptadas às características do solo e microclima da região onde se localiza a propriedade. 5.1.2. Dar preferência por cultivares resistentes ou tolerantes a insetos-pragas, ácaros e fitopatógenos.		
5.2. Sementes e mudas	5.2.1. Utilizar mudas próprias oriundas de sementes certificadas ou no caso de mudas adquiridas, que possuam registro de procedência e certificado fitossanitário.	5.2.2. Utilizar mudas de propagação vegetativa (mudas de brotos), apenas se for oriunda de viveiros próprios, protegidos e com certificação sanitária	5.2.3. Transitar material propagativo sem a competente autorização. 5.2.4. Utilizar mudas de propagação vegetativa (mudas de brotos) oriundas de áreas de produção comercial.
5.3. Substrato	5.3.1. Utilizar substrato isento de insetos-praga, ácaros, fitopatógenos e plantas daninhas.		

6. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA

6.1. Implantação da cultura	6.1.1. Realizar rotação de culturas com pelo menos uma espécie não-hospedeira das pragas e fitopatógenos de solo identificados no talhão.	6.1.6. Realizar o mapeamento de solos da propriedade para que o planejamento seja eficiente.	6.1.12. Cultivar pimentão em áreas vedadas pela legislação ambiental.
	6.1.2. Verificar as condições de aptidão edafoclimática.	6.1.7. Evitar áreas localizadas em condições adversas às necessidades específicas das cultivares.	
	6.1.3. Ter água disponível e de qualidade comprovada por análise qualitativa.	6.1.8. Evitar culturas hospedeiras de fitopatógenos, ácaros e insetospraga adjacentes ao cultivo de pimentão.	
	6.1.4. Registrar o histórico de cultivos e a estimativa da produção obtida em cada talhão.	6.1.9. Manter o registro das áreas com histórico de plantio de solanáceas.	
	6.1.5. Registrar a ocorrência de insetos-praga, ácaros e fitopatógenos.	6.1.10. Realizar subsolagem profunda quando houver compactação do solo, associada, sempre que possível, ao cultivo de espécies de adubo verde.	
		6.1.11. Realizar a quebra de torrões grandes de solo (acima de 3 cm) sempre que presentes em quantidade que dificulte o plantio e utilizar adubos verdes com alta produção de massa para reduzir a formação de torrões.	
6.2. Identificação dos talhões	6.2.1. Identificar os talhões para registro de informações da Produção Integrada do Pimentão. O talhão é definido pela utilização de uma mesma cultivar, com mesma idade e recebendo os mesmos tratamentos culturais, em cultivo protegido ou não.	6.2.2. Em cultivo protegido, plantar somente uma cultivar por módulo (conjunto de estufas sem separação).	6.2.3. Cultivar pimentão com idades diferentes em talhões individuais.
6.3. Espaçamentos	6.3.1. Utilizar espaçamentos conforme recomendação técnica.	6.3.2. Adequar a densidade de plantas às características de enfolhamento da cultivar como requisito para o controle de insetos-praga, ácaros e fitopatógenos e para o aumento da produtividade e qualidade dos frutos.	
6.4. Novos plantios	6.4.1. Realizar os novos plantios atentando para a conservação, correção do solo, adubação de plantio e de cobertura com base na análise de solo.	6.4.2. Utilizar o sistema de fitilho para o tutoramento.	
		6.4.3. Reduzir a população de plantas durante a época chuvosa no caso de cultivo em campo aberto.	
6.5. Cultivo protegido		6.5.1. Utilizar estufas com pé direito acima de 4 metros de altura em regiões de clima quente.	
		6.5.2. Utilizar plásticos que forneçam a luminosidade e temperatura adequadas para a cobertura das estufas.	
		6.5.3. Realizar a solarização do solo ao final de cada safra para a redução da população de fitopatógenos.	

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

7. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

7.1. Avaliação da fertilidade do solo	7.1.1. Realizar a análise do solo a cada ciclo de plantio, recorrendo a laboratórios que participam de ensaios de proficiência.	7.1.3. Realizar a análise foliar, conforme recomendação técnica.	
	7.1.2. Estabelecer as necessidades de correção do solo e adubação com base em recomendações técnicas produzidas por instituições de ensino e pesquisa.		



7.2. Escolha de corretivos e fertilizantes	7.2.1. Utilizar corretivos e fertilizantes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que atendam às necessidades de cada talhão, conforme recomendação técnica.	7.2.2. Ao utilizar fontes orgânicas, considerar o nitrogênio contido nos cálculos da adubação mineral.	7.2.3. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos com níveis de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente.
7.3. Aplicação de corretivos e fertilizantes	7.3.1. Aplicar corretivos e parcelar o nitrogênio, ou a adubação, registrando nos cadernos de campo a data e a quantidade utilizada por talhão. 7.3.2. Adotar práticas culturais que evitem perda de nutrientes por lixiviação e erosão.		7.3.3. Aplicar nutrientes sem comprovada necessidade.
7.4. Estocagem de fertilizantes e corretivos.	7.4.1. Estocar os adubos de forma segura visando prevenir a contaminação do meio ambiente.		

8. MANEJO DO SOLO, DA COBERTURA E DE PLANTAS DANINHAS

8.1. Manejo do solo	8.1.1. Adotar técnicas mecânicas de conservação do solo. 8.1.2. Proteger as estradas internas da propriedade da erosão.		
8.2. Cobertura do solo		8.2.1. Realizar a cobertura do solo com plástico ou vegetação morta durante o cultivo de pimentão. 8.2.2. Manter o solo coberto com vegetação viva ou morta após o cultivo de pimentão. 8.2.3. Fazer o controle de plantas daninhas com o uso de cobertura vegetal na entressafra. 8.2.4. Não usar dessecante (herbicida) para o manejo da adubação verde. 8.2.5. Usar cobertura vegetal no caso de plantio direto de pimentão. 8.2.6. Promover a melhoria das características biológicas do solo com base no uso de esterco animal curtido, compostos orgânicos e adubação verde.	
8.3. Controle de plantas daninhas	8.3.1. Controlar as plantas daninhas nas linhas, a partir do plantio visando a produtividade e sanidade da cultura. 8.3.2. Registrar os procedimentos de manejo de plantas daninhas no caderno de campo.	8.3.3. Utilizar o controle químico e mecânico nas linhas de plantio quando necessário e com base na recomendação técnica. 8.3.4. Manter as entrelinhas roçadas para evitar o contato das plantas daninhas com as folhas baixas de pimentão e evitar ferir as plantas de pimentão durante as operações mecanizadas. 8.3.5. Utilizar cobertura com mulching para auxiliar no controle das plantas daninhas. 8.3.6. Evitar o uso de herbicidas durante a época de colheita para prevenir a contaminação dos frutos com resíduos. 8.3.7. Usar estratégias de manejo que minimizem o uso de herbicidas mais tóxicos, através de aplicações direcionadas às plantas invasoras mais agressivas. 8.3.8. Controlar as plantas daninhas durante todo o ciclo de cultivo de pimentão para auxiliar no manejo de insetos-praga, ácaros e fitopatógenos.	8.3.9. Utilizar herbicidas não registrados para a cultura. 8.3.10. Aplicar herbicidas por pessoas não habilitadas e sem o uso de equipamento de proteção individual (EPI).

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

9. IRRIGAÇÃO

9.1. Disponibilidade de água	9.1.1. Obter outorga para uso da água, quando aplicável.	9.1.2. Determinar as demandas máximas total e diária de água para a condução da cultura e a disponibilidade de água na fonte a ser utilizada.	9.1.3. Usar água de qualidade inferior aos padrões estabelecidos pela legislação vigente.
9.2. Sistema de irrigação	9.2.1. Em sistema de cultivo protegido, irrigar por gotejamento. 9.2.2. Eliminar vazamentos no sistema de irrigação. 9.2.3. Realizar análise qualitativa da água de irrigação nas auditorias.	9.2.4. Administrar a quantidade de água de irrigação em função das necessidades da cultura e conforme recomendado pelo responsável técnico. 9.2.5. Instalar manômetro na saída da moto-bomba e na entrada de cada setor de irrigação para aferição da pressão de serviço. 9.2.6. Monitorar a vazão de emissores e a intensidade de aplicação de água do sistema. 9.2.7. Em cultivo de pimentão em campo aberto, irrigar por gotejamento. 9.2.8. Realizar manutenção preventiva do sistema de irrigação. 9.2.9. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água anualmente. 9.2.10. Não irrigar por aspersão em condições de clima chuvoso ou com ocorrência de orvalho. 9.2.11. Utilizar fertirrigação, conforme requisitos da cultura e recomendação do responsável técnico.	9.2.12. Utilizar agrotóxicos via água de irrigação.

9.3. Manejo da água de irrigação	9.3.1. Registrar em caderno de campo ou dispositivo similar, as datas e os tempos de irrigação.	9.3.2. Estabelecer quando e quanto irrigar com base em indicadores quantitativos do estado da água no solo.	9.3.3. Irrigar sem qualquer indicador quantitativo do estado da água no solo
----------------------------------	---	---	--

10.MANEJO DA PARTE AÉREA

10.1. Sistema de condução	10.1.1. Executar a condução da cultura objetivando plantas com porte adequado às facilidades de manejo.		
10.2. Tutoramento	10.2.1. Usar tutores novos ou tratados com hipoclorito de sódio ou outro agente sanitizante na dose recomendada e devidamente registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		10.2.2. Reutilizar tutores sem tratamento.
10.3. Desbrota	10.3.1. Realizar a desbrota da planta utilizando ferramentas apropriadas.	10.3.5. Não realizar desbrota em dias de chuva ou em períodos de orvalho.	
	10.3.2. Utilizar ferramentas de poda devidamente desinfestadas.	10.3.6. Evitar a desbrota com as mãos.	
	10.3.3. Eliminar as brotações secundárias que se desenvolvem além das hastes principais da planta.		
	10.3.4. Retirar as plantas de pimentão infestadas com viroses da área de plantio.		

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

11.PROTEÇÃO INTEGRADA DO PIMENTÃO

11.1. Controle de pragas	11.1.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP).	11.1.6. Utilizar inseticidas seletivos, a fim de favorecer o estabelecimento de inimigos naturais, proteger o ambiente e o aplicador.	
	11.1.2. Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e culturais.	11.1.7. Utilizar informações das estações de aviso fitossanitárias existentes ou utilizar as informações agroclimáticas disponíveis nas regiões para o manejo fitossanitário.	
	11.1.3. A incidência de pragas deve ser periodicamente avaliada e registrada, com base no monitoramento.		
	11.1.4. Eliminar os restos culturais, após a última colheita de cada talhão, conforme legislação em vigor.		
	11.1.5. Fazer rotação de princípios ativos de agrotóxicos, com diferentes mecanismos de ação, para evitar a resistência de pragas.		
11.2. Agrotóxicos	11.2.1. Utilizar produtos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente.	11.2.5. Evitar uso de piretroides.	11.2.9. Aplicação de agrotóxicos por pessoas não habilitadas, ou seja, aquelas que não receberam treinamento específico para manuseio e aplicação
	11.2.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisão em função dos níveis definidos para intervenção, conforme normas técnicas.	11.2.6. Direcionar o tratamento aos locais onde as pragas atingirem o nível de ação.	11.2.10. Manuseio e aplicação de agrotóxicos sem equipamento de proteção individual (EPI).
	11.2.3. Utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme normas técnicas.	11.2.7. Priorizar o uso de produtos com classificação nível IV para o homem e o meio ambiente.	
	11.2.4. As doses de aplicação e períodos de carência devem obedecer às recomendações técnicas.	11.2.8. Utilizar informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos de controle de pragas com agrotóxicos.	
11.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	11.3.1. Manter os equipamentos de pulverização sempre regulados.	11.3.4. Aplicar os agrotóxicos em horários adequados para permitir melhor eficácia e segurança, de acordo com o problema fitossanitário.	11.3.5. Usar equipamentos não regulados e com defeitos mecânicos, vazamentos ou com falhas que comprometam a eficiência dos agrotóxicos, a saúde do aplicador e o meio ambiente.
	11.3.2. Realizar a revisão anual dos equipamentos de aplicação de agrotóxicos, com atenção aos bicos, mangueiras e manômetros.		
	11.3.3. Os pulverizadores devem ser lavados em locais apropriados e a água utilizada na.		



	lavagem deve ser preferencialmente pulverizada nos campos de produção		
11.4. Preparo de calda e aplicação de agrotóxicos	11.4.1. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação e uso de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente.		11.4.4. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas com EPIs.
	11.4.2. Possuir local apropriado para preparo de calda, abastecimento e lavagem de equipamentos de pulverização, conforme legislação vigente.		11.4.5. Lavar os equipamentos de pulverização em fontes naturais de água.
	11.4.3. Respeitar o período de reentrada na lavoura tratada.		11.4.6. Manter objetos pessoais e de alimentação dentro da lavoura.
11.5. Armazenagem de agrotóxicos	11.5.1. Fazer a triplice lavagem e inutilização das embalagens em local apropriado afastado de áreas de circulação e fontes naturais de água.	11.5.5. Colaborar na organização de centros regionais de recolhimento de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com prefeituras, secretarias de agricultura e associações de produtores e distribuidores.	11.5.6. Abandonar embalagens e restos de materiais fitossanitários na área de produção.
	11.5.2. Devolver as embalagens usadas conforme a legislação.		11.5.7. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança.
	11.5.3. Possuir depósito apropriado para armazenamento de agrotóxicos, conforme a legislação vigente.		11.5.8. Manter os agrotóxicos em locais de livre acesso a pessoas e animais.
	11.5.4. Manter registro da movimentação de estoque de agrotóxicos para fins de rastreabilidade.		

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

12.COLHEITA E PÓS-COLHEITA

12.1. Técnicas de colheita e processamento	12.1.1. Colher os frutos de forma cuidadosa.	12.1.8. Iniciar a colheita nas áreas com plantas mais novas e mais saudáveis.	12.1.10. Manter ou misturar frutos da Produção Integrada com os de outros sistemas de produção sem a devida identificação.
	12.1.2. Realizar a higienização rotineira das caixas de colheita.	12.1.9. Transportar os frutos colhidos para a empacotadora no mesmo dia da colheita.	
	12.1.3. Manter o local de processamento dos frutos colhidos limpo e organizado.		
	12.1.4. Proteger os frutos colhidos das intempéries.		
	12.1.5. Proceder à higienização rotineira de equipamentos utilizados na colheita.		
	12.1.6. Implantar o sistema de boas práticas de colheita e pós-colheita.		
	12.1.7. Proceder à pré-seleção do fruto durante a colheita.		
12.2. Embalagem e etiquetagem	12.2.1. Proceder à identificação do produto, conforme legislação vigente.	12.2.3. Proceder à adaptação ao processo de paletização.	12.2.4. Reutilizar caixas sem higienização.
	12.2.2. Utilizar caixas de papelão de e plásticas.		
12.3. Transporte e armazenagem	12.3.1. Separar e identificar devidamente os frutos do sistema de Produção Integrada do Pimentão, quando transportados em conjunto com os oriundos de outros sistemas de produção.		
	12.3.2. Realizar o transporte em veículos e equipamentos higienizados.		
12.4. Logística	12.4.1. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do pimentão, desde a área de produção até a expedição		

13. ANÁLISE DE RESÍDUOS

13.1. Amostragem para análise de resíduos nos frutos	13.1.1. Amostrar os frutos nos campos de cultivo, seguindo a metodologia indicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em vigor.		13.1.3. Comercializar frutos com níveis de resíduos acima dos permitidos na legislação vigente.
	13.1.2. A quantidade a ser amostrada será de 1 Kg de frutos, com no mínimo 10 unidades (amostra composta).		

14. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

14.1. Legislação trabalhista	14.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.		
------------------------------	--	--	--

15. PROCESSO DE EMBALAGEM

15.1. Infraestrutura	15.1.1. Realizar as operações de beneficiamento em local ao abrigo da insolação direta e da chuva.	15.1.4. Realizar todas as operações para evitar danos físicos e contaminação dos frutos.	15.1.5. Manter os frutos colhidos expostos ao sol e outras intempéries.
	15.1.2. Manter o local de embalagem dos frutos sempre limpo e organizado.		
	15.1.3. Manter as instalações para armazenamento dos frutos limpas e desinfetadas.		
15.2. Limpeza por via seca	15.2.1. Quando realizar a limpeza dos frutos com pano seco ou úmido, lavar e sanitizar os panos.		15.2.4. Utilizar panos e equipamentos sujos para limpeza dos frutos.
	15.2.2. Se utilizar escova para limpeza dos frutos a seco, limpar e sanitizar estes equipamentos.		
	15.2.3. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos de limpeza a seco para evitar pontos que possam contaminar ou danificar os frutos.		
15.3. Limpeza por via úmida	15.3.1. Utilizar água potável ou declarada como tal pelas autoridades competentes para lavagem dos frutos.	15.3.5. Em caso de lavagem por imersão não utilizar água com temperatura inferior à temperatura do fruto.	
	15.3.2. Limpar e sanitizar rotineiramente os equipamentos de limpeza por via úmida.		
	15.3.3. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos para evitar que possam contaminar ou danificar os frutos.		
	15.3.4. Realizar o tratamento adequado da água residual utilizada na lavagem dos frutos antes do descarte.		
15.4. Seleção e classificação manual	15.4.1. Selecionar e classificar os frutos em bancadas com superfície lisa e lavável, para evitar danos físicos e contaminação dos frutos.		15.4.3. Selecionar e classificar os frutos em contato com o solo ou superfícies sujas ou contaminadas.
	15.4.2. Limpar e sanitizar rotineiramente as superfícies que entram em contato com os frutos.		
15.5. Seleção e classificação mecânica	15.5.1. Limpar e sanitizar rotineiramente os equipamentos.		
	15.5.2. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos.		
15.6. Embalagem	15.6.1. Utilizar embalagens adequadas, limpas, de papelão (primeiro uso) ou de plástico, (higienizada) com dimensões paletizáveis.		15.6.2. Acondicionar os frutos em embalagens de papelão reutilizadas ou em caixas plásticas não higienizadas.
15.7. Identificação e rastreabilidade	15.7.1. Adotar sistema de rastreabilidade dos lotes de maneira que permita a rápida identificação da propriedade onde o pimentão foi produzido e beneficiado, assim como as operações de beneficiamento realizadas		

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA



16. REGISTROS DE INFORMAÇÕES E RASTREABILIDADE

16.1. Documentação de campo	16.1.1. Manter registro atualizado sobre as etapas do manejo de pimentão, desde a fase de plantio até a colheita e demais dados necessários à adequada gestão da Produção Integrada.		
16.2 Documentação de pós-colheita	16.2.1. Manter registro atualizado sobre as etapas do manejo de pimentão na fase de pós colheita e demais dados necessários à adequada gestão da Produção Integrada.	16.2.2. Instituir sistema informatizado de rastreabilidade.	
		16.2.3. Utilizar etiquetas coloridas ou outros sistemas que permitam uma identificação rápida das caixas procedentes de diferentes parcelas.	

17. CERTIFICAÇÃO

17.1. Auditoria	17.1.1. Solicitar a adesão e a auditoria externa inicial após, pelo menos, uma safra completa de aplicação das normas da Produção Integrada do Pimentão, devendo o Organismo de Certificação de Produto dispor de membro na equipe de auditoria capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil.	17.1.3. Realizar auditoria interna de manutenção na propriedade, em qualquer fase do ciclo da cultura, pelo menos uma vez ao ano.	
	17.1.2. Permitir a auditoria externa nos campos de produção e na empacotadora em qualquer época.		
17.2 Certificação em Grupo	17.2.1. Auditar os campos de produção de pimentão, em caso de certificação em grupo (associação de produtores), seguindo os critérios abaixo:		
	Número de produtores	% mínima a ser auditada	
	2-5	100%	
	6-10	60%	
	11-30	40%	
	Acima de 30	20%	
	17.2.2. Selecionar, ao acaso, as propriedades a serem auditadas, de modo a permitir que todas sejam inspecionadas no prazo máximo de cinco anos.		

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

18. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES

18.1. Tratamento das reclamações	18.1.1. Dispor de uma política e meios de recebimento e tratamento de reclamações de clientes que contemple: 18.1.1.1. Analisar de forma crítica os problemas reportados, bem como a tomada das providências corretivas. 18.1.1.2. Definir as responsabilidades quanto ao tratamento das reclamações. 18.1.1.3. Ter o compromisso de responder ao cliente no prazo máximo de 15 (quinze dias) corridos		
----------------------------------	---	--	--

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 42, DE 14 DE AGOSTO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.023036/2018-79, resolve:

Art. 1º A Instrução Normativa nº 29, de 24 de agosto de 2016, passa a vigorar com as seguintes alterações:
"Art.33....."

§ 1º A Estação Quarentenária deverá apresentar os documentos de que trata o art. 9º e proceder às adequações necessárias para o atendimento desta Instrução Normativa no prazo máximo de até três anos, contados a partir da data de entrada em vigor desta Instrução Normativa.

..... "(NR)
Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

PORTARIA Nº 1.354, DE 16 DE AGOSTO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto no §6º do art. 6º do Decreto nº 1.590, de 10 de agosto de 1995, o que consta do Processo nº 21000.030579/2018-42, e

Considerando que o avanço da gestão e da tecnologia utilizada por esta Pasta possibilita o trabalho remoto ou a distância, notadamente com a implantação do Sistema Eletrônico de Informações - SEI;