

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 28, DE 14 DE MAIO DE 2025

Aprova a norma Técnica Específica para a Produção Integrada de Guaraná.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 187 da Constituição, no art. 96 da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, no art. 19, *caput*, inciso I, da Lei nº 14.600, de 19 de junho de 2023, no Decreto nº 10.531, de 26 de outubro de 2020, na Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, e que consta do Processo nº 21000.062689/2024-11,

RESOLVE:

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

Parágrafo único. A Norma Técnica Específica de que trata o *caput* e os documentos relacionados serão disponibilizados no endereço eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/normas-tecnicas>.

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

CARLOS FÁVARO

ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE GUARANÁ

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE GUARANÁ		
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
1. Gestão da Propriedade			
1.1 Gestão Tático-Operacional	1.1.1. Considerar como etapa “Fazenda” da Produção Integrada de guaraná todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento.	1.1.6. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia em que a propriedade se insere.	
	1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas, demarcação de limites ou divisas da propriedade.	1.1.7. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
	1.1.3. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida.	1.1.8. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
	1.1.4. Manter registro atualizado de fornecedores.		
	1.1.5. Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.		
1.2. Curso teórico-prático no processo produtivo e Responsabilidade Técnica	1.2.1. Manter Responsável Técnico capacitado em Curso teórico-prático no processo produtivo do guaraná em três módulos: Módulo I - carga horária mínima de 8 (oito) horas e tratará da legislação - IN 27 (MAPA) e Portaria número 443, do Inmetro – RAC; Módulo II – carga horária mínima de 20 horas e tratará da NTE do Produto Específico (Teórico/Prático); e, Módulo 3: carga horária mínima de 12 horas e abordará informações sobre o produto específico.	1.2.3. O produtor poderá participar das capacitações indicadas no item 1.2.1.	
	1.2.2. Ter um responsável técnico legalmente habilitado pelo Conselho de classe e com		

	curso de capacitação teórico-prático sobre PI Brasil com carga horária mínima total de 40 horas. A periodicidade deve ser de 5 (cinco) anos (ementa anexa).		
1.3. Ações corretivas	1.3.1. Manter documentos para registrar os problemas encontrados na gestão da propriedade.		
	1.3.2. Investigar as causas dos problemas.		
	1.3.3. Implementar soluções efetivas para resolver os problemas.		
	1.3.4. Registrar as medidas adotadas para prevenir repetição de problemas.		
2. Organização de produtores			
2.1. Organização de produtores		2.1.1. Aglutinação dos produtores em Organizações PI Guaraná legalmente constituídas, com definição de obrigações e benefícios mútuos, podendo estar vinculadas a associações, cooperativas ou ligadas a órgãos de extensão, ou atuar de forma independente.	
		2.1.2. Formação de Organizações PI Guaraná e pequenos produtores de guaraná (menos de 500 kg de guaraná em rama) com objetivo de obter apoio financeiro, técnico ou de comercialização favorecida.	
2.2. Assistência técnica compartilhada		2.2.1. Fornecimento, pelas Organizações PI Guaraná, de treinamentos e assistência técnica.	
2.3. Apoio e difusão da marca PI Guaraná		2.3.1. Associação de Organizações PI Guaraná entre si ou com outros órgãos ligados a guaranaicultura na busca de aperfeiçoamento e valorização da PI Guaraná e na difusão da marca PI Guaraná como uma garantia de que o Guaraná do Brasil é produzido dentro de todos os requisitos do desenvolvimento sustentável.	
3. Gestão Ambiental			
3.1. Planejamento ambiental	3.1.1. Identificar possíveis fontes de poluição, dentro e fora da propriedade, tais como		

	efluentes líquidos, resíduos sólidos, e gasosos planejando tratamento e disposição adequada com denúncia de possíveis fontes externas.		
3.2. Cobertura vegetal e Biodiversidade	3.2.1. Manutenção de áreas de proteção biológica, identificadas no campo, visando a preservação e multiplicação de antagonistas visando promover o controle biológico natural.	3.2.3. Manter área tampão entre as áreas de proteção e a cultura do guaraná onde não se aplicam produtos químicos.	3.2.5. Cultivar guaraná em áreas de proteção ambiental, preservação permanente ou em áreas de desmatamento ilegal recente.
	3.2.2. Identificar no campo e em registro gráfico (croqui, mapa ou imagem aérea) as áreas de preservação permanente da propriedade cuidando da sua conservação.	3.2.4. Manter atualizado e em funcionamento sistema de proteção contra incêndio.	
3.3. Resíduos sólidos		3.3.1. Tratar resíduos orgânicos do guaraná (polpa, casca e casquilho) e outros resíduos orgânicos utilizando-os como cobertura de solo, fertilizantes ou fontes de energia.	
		3.3.2. Minimizar a produção de resíduos poluentes.	
3.4. Efluentes líquidos poluentes	3.4.1. Tratar todos os efluentes líquidos poluentes, inclusive esgoto doméstico, antes de lançá-los em cursos d'água ou no solo.		
3.5. Consumo de energia		3.5.1. Ter um plano documentado para o uso de energia, visando a redução ou substituição de energia elétrica ou produzida por combustível fóssil.	3.5.4. Usar lenha proveniente de áreas de preservação permanente.
		3.5.2. Registrar o consumo mensal de eletricidade.	
		3.5.3. Registrar o consumo mensal de energia (convencionais ou alternativas).	
3.6. Embalagens de agrotóxicos.	3.6.1. Dispor de lugar apropriado para triplice lavagem das embalagens de agrotóxicos.		3.6.4. Utilizar embalagens de agrotóxicos para qualquer finalidade.
	3.6.2. Dispor de um local apropriado para lavagem de atomizadores.		
	3.6.3. Dispor de um lugar seguro na propriedade para armazenar as embalagens utilizadas até sua remoção.		
4. Material Propagativo			

4.1. Escolha do cultivar		4.1.1. Em novos plantios adotar cultivar adequado, segundo as características dos solos e microclimas da propriedade.	4.1.3. Utilizar material propagativo de origem Desconhecida.
		4.1.2. Dar preferência para cultivares resistentes às doenças e tolerantes a insetos-pragas.	
4.2. Sementes, mudas e estacas	4.2.1. Adquirir sementes, estacas ou mudas oriundas de produtores ou viveiros devidamente autorizados (registro atualizado) solicitando e guardando o certificado de sanidade e notas fiscais de compra.		
5. Localização e Implantação de Guaranazais			
5.1. Localização do guaranazal	5.1.1. Na formação de guaranazais, observar condições de aptidão edafoclimática e respeitar a legislação ambiental.	5.1.2. Realizar o mapeamento de solos da propriedade para que o planejamento seja eficiente.	5.1.3. Formar lavouras em áreas vedadas pela legislação ambiental.
5.2. Identificação dos talhões	5.2.1. Identificar os talhões para registro de informações da PI Guaraná, indicando cultivar, idade e tratos culturais, para fins de rastreabilidade.		
5.3. Novos plantios	5.3.1. Realizar o plantio de guaraná atentando para a conservação do solo, fertilização de plantio e de cobertura com base na análise de solo.		
6. Fertilidade do Solo e Nutrição do Guaranazeiro			
6.1. Avaliação da fertilidade do solo	6.1.1. Realizar análise do solo a cada ano, recorrendo a laboratórios que participam de ensaios de proficiência.	6.1.3. Realizar pelo menos uma análise foliar por talhão a cada ano.	
	6.1.2. Estabelecer as necessidades de correção do solo e adubação com base em recomendações oficiais.		
6.2. Escolha de corretivos e Fertilizantes	6.2.1. Utilizar corretivos e fertilizantes, registrados no MAPA, que atendam às necessidades de cada talhão.	6.2.2. Ao usar fontes orgânicas, considerar o nitrogênio contido nos cálculos de adubação.	6.2.3. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos com nível de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente.
6.3. Aplicação de corretivos e fertilizantes	6.3.1. Aplicar corretivos e fertilizantes, registrando a data e a quantidade aplicada por talhão.		
6.4. Estocagem de Fertilizantes	6.4.1. Estocar adubos de forma segura, para prevenir a contaminação do meio ambiente.		

7. Manejo do Solo, da Cobertura Vegetal e do Guaranazeiro			
7.1. Conservação do solo	7.1.1. Adotar técnicas mecânicas de conservação do solo com plantio em nível.		
	7.1.2. Proteger da erosão as estradas internas da propriedade.		
	7.1.3. Em cultivos já estabelecidos em terrenos de declives acentuados, controlar a erosão e o escoamento de água, por meio de um conjunto de práticas de conservação do solo.		
7.2. Cobertura do solo	7.2.1. Manter o solo, nas entrelinhas do guaranazal, coberto com vegetação viva ou morta dando preferência por espécies de plantas que adicionam matéria orgânica ao solo.	7.2.2. Manejar a cobertura do solo do guaranazal com métodos mecânicos.	
7.3. Herbicidas	7.3.1. Usar apenas herbicidas registrados para guaraná, por meio de receituário agrônomo, procedendo a anotação dos produtos utilizados, data e nome do aplicador.	7.3.3. Usar estratégias para minimizar o uso de herbicidas mais tóxicos.	7.3.4. Aplicação de herbicida sem o uso de EPI.
	7.3.2. Aplicação de herbicida por pessoa qualificada, usando equipamento de proteção individual (EPI), com controle de retirada e devolução do equipamento.		
7.4. Manejo da parte aérea	7.4.1. Realizar, a cada trimestre, inspeção e eliminação, por meio de poda fitossanitária, de estruturas vegetativas e/ou reprodutivas com sintomas da doença Superbrotamento.	7.4.2. Registrar todas as podas realizadas por talhão (limpeza, fitossanitária frutificação), informando o procedimento e data de realização de cada uma delas.	
		7.4.3. Registrar as principais espécies vegetais e quantidades delas existentes dentro dos guaranazais, indicando a finalidade de sua manutenção na área.	

8. Disponibilidade de Água e Irrigação			
8.1. Disponibilidade de Água	8.1.1. Registrar e utilizar água nas diferentes etapas de produção do guaraná, de acordo com a legislação e outorga quando aplicável.		
8.2. Necessidade de Irrigação	8.2.1. Administrar a quantidade de água de irrigação em função	8.2.2. Utilizar curvas de retenção de água para cada tipo	

	dos dados climáticos, de água no solo e da demanda da cultura do guaraná, registrando em caderno de campo ou dispositivo similar, datas, volume de irrigação e respectivos dados climáticos.	de solo da propriedade, para avaliar a capacidade de armazenamento de água.	
		8.2.3. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água.	
8.3. Fertirrigação		8.3.1. Além do controle da água, registrar datas das aplicações, tipos e quantidades aplicadas de fertilizantes.	
		8.3.2. No período das águas (novembro/abril), utilizar a adubação convencional de cobertura, para aumentar a eficiência, prevenir perdas e evitar contaminações dos cursos d'água.	
8.4. Quimigação			8.4.1. Utilizar agrotóxicos via água de irrigação.
9. Proteção Integrada do Guaranazeiro			
9.1. Diagnóstico de doenças e pragas	9.1.1. Monitorar os talhões de guaraná fazendo avaliação de incidência de pragas e doenças, registrando as ocorrências em cadernos de campo ou outros dispositivos, ressaltando casos em que o limite de controle foi atingido.	9.1.2. Implantar sistema de aviso baseado em informações climáticas, alertando sobre condições favoráveis para a ocorrência de pragas e doenças.	
9.2. Escolha do método de controle	9.2.1. Optar por métodos alternativos para o controle de pragas e doenças e, quando recorrer à aplicação de agrotóxicos, usar produtos com menor poder de toxidez possível.	9.2.4. Estabelecer estratégias para evitar que insetos-pragas e patógenos causadores de doenças se tornem resistentes aos agrotóxicos.	9.2.5. Usar agrotóxicos proibidos, sem registro para guaraná no Brasil.
	9.2.2. Usar apenas agrotóxicos registrados constantes da grade, registrando as retiradas do almoxarifado.		
	9.2.3. Excluir da grade de agrotóxicos permitidos, aqueles proibidos nos países em que o guaraná será comercializado.		
9.3. Aplicação de Agrotóxicos	9.3.1. Utilizar apenas agrotóxicos indicados por receituário agrônomo.	9.3.6. Lembrar os aplicadores de agrotóxicos, antes de cada operação de aplicação, as regras de segurança.	9.3.8. Aplicação de agrotóxicos por pessoas que não receberam treinamento.
	9.3.2. Anotar em caderno de campo ou outro dispositivo, informações sobre cada aplicação de agrotóxicos: produto usado, talhão ou área tratada, nome do aplicador,	9.3.7. Antes de cada aplicação, exigir a adoção das regras de segurança pelos aplicadores de agrotóxicos.	9.3.9. Manuseio e aplicação de agrotóxicos sem equipamento de proteção individual (EPI).

	data e horário.		
	9.3.3. O aplicador deverá apresentar comprovante de treinamento de aplicação de agrotóxicos.		
	9.3.4. O aplicador deve usar equipamento de proteção individual (EPI), em cada aplicação de agrotóxico, e registrar a sua retirada e devolução do equipamento.		
	9.3.5. Registrar em placas nos talhões no campo e em cadernos de campo ou dispositivos similares, os períodos de reentrada e carência dos produtos utilizados.		
9.4. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	9.4.1. Realizar, anualmente, manutenção preventiva dos equipamentos de aplicação de Agrotóxicos.		
	9.4.2. Manter os equipamentos de pulverização regulados, a fim de causar o mínimo de deriva de agrotóxicos, e em condições de direcionamento das aplicações para melhor atingir a praga ou a doença.		
9.5. Armazenagem de Agrotóxicos	9.5.1. Manter os agrotóxicos em condições adequadas de armazenamento, em ambiente fechado, ventilado, de acesso restrito, com controle de estoque e longe das instalações de pós-colheita.		
	9.5.2. Ter local adequado para manuseio de agrotóxicos, caldas e realização da tríple lavagem de embalagens.		
	9.5.3. Armazenar forma apropriada, para devolução, as embalagens vazias de agrotóxicos tríple lavadas e perfuradas.		
	9.5.4. Realizar a tríple lavagem de embalagens de agrotóxicos em lugar adequado para manuseio desses produtos.		
	9.5.5. Os locais de armazenamento de agrotóxicos devem possuir sistema de contenção de vazamento.		
	9.5.6. No local de preparo de calda de defensivos, deve		

	existir ducha de emergência e lavador de olhos.		
	9.5.7. Os depósitos de agrotóxicos devem respeitar as distâncias recomendadas de mananciais, residências e estradas.		
9.6. Amostragem para análise de resíduos	9.6.1. A amostragem dos grãos de guaraná para análise de resíduos deve ser feita nos campos de cultivo, seguindo a metodologia descrita no 'Manual de coleta de amostras do plano nacional de controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento' em vigor.		
10. Colheita			
10.1. Cuidados na colheita (com preparo via úmida)		10.1.1. Manter separado do guaraná catado do chão, o guaraná colhido à mão.	
		10.1.2. Processar o guaraná maduro, preferencialmente, no mesmo dia da colheita.	
10.2. Higiene e prevenção de Contaminação		10.2.1. Manter limpos os recipientes, ferramentas, equipamentos e veículos para evitar contaminação do guaraná.	
		10.2.2. Minimizar o contato do guaraná colhido na árvore com fontes potenciais de contaminação por fungos produtores de toxinas.	
10.3. Medição do guaraná colhido		10.3.1. Calibrar e registrar os dados da regulagem dos dispositivos volumétricos usados para estimar a produção.	
10.4. Prevenção de resíduos de agrotóxicos		10.4.1. Manter uma campanha permanente de uso correto de agrotóxicos e monitoramento, a fim de evitar resíduos no guaraná colhido.	
10.5. Prevenção de Toxinas		10.5.1. Manter um programa de treinamento e conscientização, para prevenção do mofo e da umidade no guaraná.	
11. Pós-Colheita			
11.1. Recepção e triagem	11.1.1. Impedir a mistura de guaraná colhido das áreas de Produção Integrada com os de outros sistemas de produção		

	durante a recepção dos produtos no galpão de beneficiamento.		
11.2. Pré-processamento via úmida	11.2.1. Impedir a mistura de guaraná colhido das áreas de Produção Integrada com os de outros sistemas de produção, durante o preparo e beneficiamento da fase pós-colheita.	11.2.5. Minimizar o consumo de água utilizada nos equipamentos empregados no pré-processamento por via úmida.	
		11.2.6. Reutilizar a água utilizada no pré-processamento por via úmida.	
	11.2.2. A água para a lavagem do guaraná precisa apresentar qualidade microbiológica compatível com a recomendada pelo órgão competente.	11.2.7. Coletar e dar destino adequado aos resíduos sólidos resultantes do sistema de tratamento de água.	
	11.2.3. Higienizar periodicamente as instalações e os equipamentos utilizados no beneficiamento do guaraná.		
11.3. Classificação e embalagem (Indústrias que preparam e comercializam o guaraná em forma de pó)	11.2.4. Utilizar produtos químicos, detergentes e sanitizantes autorizados para alimentos.		
	11.3.1. Classificar os produtos finais conforme padrões descritos em ficha técnica ou tabela conforme os padrões estabelecidos pelo Mapa.		
	11.3.2. Utilizar embalagens limpas e que atendam a legislação quanto ao material de fabricação, dimensões, integridade e uso.		
	11.3.3. Manter a rastreabilidade dos produtos embalados.		
	11.3.4. Rotular o produto final, atendendo ao manual de uso do selo da PI-Brasil.		
	11.3.5. Permitir ao consumidor identificar informações de contato para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários.		
	11.3.6. Garantir a pureza dos produtos embalados, com total ausência de misturas (tegumento, casca, etc.) e de contaminações microbiológicas.		
	11.3.7. A capacidade da embalagem com produtos não poderá ser excedida, para		

	evitar danos físicos ou mecânicos.		
	11.3.8. Se o produto final possuir algum outro elemento misturado ao guaraná (Catuaba, Mirantã, Ginseng, etc.), todos os componentes da mistura terão de ser especificados, seguindo as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
11.4. Prevenção de Microrganismos	11.4.1. Minimizar contato do guaraná, durante as operações de pós-colheita, com fontes de contaminação por microrganismos, adotando as boas práticas de pré-processamento.	11.4.4. Realizar o controle da umidade durante a secagem e armazenagem do guaraná.	11.4.6. Comercializar guaraná contaminado com parasitos e outros microrganismos patogênicos.
	11.4.2. Evitar contaminação do guaraná, realizando a higienização de equipamentos e de todos os dispositivos que com ele entram em contato.	11.4.5. Separar lotes do guaraná de 'catação' em todas as etapas do pré-processamento.	
	11.4.3. Permitir a coleta de amostras para realização de análises para verificar a contaminação microbiológica e parasitológica do guaraná.		
11.5. Armazenagem do guaraná	11.5.1. Manter as instalações arejadas, limpas e desinfetadas para armazenamento do guaraná.	11.5.4. Adotar sistema de identificação dos lotes que permite reconhecer a propriedade e o talhão onde o guaraná foi produzido, com informações sobre tipo do produto: 'catação', maduro, colheita 'à dedo' ou do cacho inteiro, umidade, seco em secador solar, secador mecânico rotativo, torrado em forno de barro, forno de ferro ou forno de cobre, etc.	
	11.5.2. Impedir a mistura de guaraná colhido das áreas de Produção Integrada com os de outros sistemas de produção durante o armazenamento.		
	11.5.3. Obedecer às recomendações técnicas de armazenamento específicas para o guaraná.		
12. Monitoramento de Resíduos de Agrotóxicos			
12.1. Monitoramento e prevenção	12.1.1. Manter um programa de controle e monitoramento de resíduos de agrotóxicos nos grãos de guaraná.	12.1.5. Manter uma campanha permanente de uso correto de agrotóxicos para que não sejam utilizados produtos proibidos	12.1.7. Comercializar o guaraná com resíduos de produtos não registrados na grade de agrotóxicos

		no Brasil ou em outros países importadores.	do Mapa e com níveis de resíduos acima do permitido na legislação vigente.
	12.1.2. Permitir a amostragem anual para fins de verificação de níveis de resíduos e contaminantes.	12.1.6. Manter campanha sobre como evitar resíduos de agrotóxicos em grãos de guaraná.	
	12.1.3. A amostragem dos frutos de guaraná para análise de resíduos deve ser feita nos campos de cultivo, seguindo a metodologia descrita no Manual de coleta de amostras do plano nacional de controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem vegetal do Ministério da Agricultura e Pecuária em vigor.		
	12.1.4. A quantidade a ser amostrada será de um total por propriedade rural de 4,0 kg de frutos de guaraná, coletados em diferentes plantas. No caso de certificação em grupo, o critério a ser utilizado para calcular o número de amostras/análises será a raiz quadrada do número de produtores.		
13. Legislação Trabalhista, Segurança, Saúde e Bem-Estar do Trabalhador			
13.1. Legislação trabalhista	13.1.1. Registrar e remunerar os trabalhadores de acordo com a legislação vigente.		13.1.3. Formas ilegais de trabalho infantil e trabalho forçado.
	13.1.2. Possuir documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.		
13.2. Direito de associação e negociação; discriminação		13.2.1. Assegurar a liberdade de organização e o direito de negociação coletiva.	13.2.2. Praticar discriminação de raça, sexo, religião, estado civil e afiliação política.
13.3. Prevenção de acidentes	13.3.1. Identificar as atividades de maior risco para os trabalhadores.		
	13.3.2. Adotar medidas para reduzir acidentes e a insalubridade de ambientes fechados.		
13.4. Saúde do trabalhador	13.4.1. Manter pessoa qualificada em primeiros socorros disponível em qualquer momento.	13.4.4. Submeter aplicadores de agrotóxicos a exames clínicos especializados realizados em períodos específicos.	

	13.4.2. Submeter os trabalhadores a exame médico anual conforme legislação vigente.		
	13.4.3. Assegurar acesso ao SUS (Sistema Único de Saúde) ou outro plano de saúde a trabalhadores e familiares.		
13.5. Moradia e transporte, higiene e disponibilidade de água potável	13.5.1. Disponibilizar condições adequadas à moradia para trabalhadores residentes na propriedade.		
	13.5.2. Disponibilizar transporte seguro para os trabalhadores, atendendo às exigências legais.		
	13.5.3. Disponibilizar local adequado para higiene corporal e necessidades fisiológicas, inclusive para os trabalhadores de campo.		
	13.5.4. Disponibilizar água potável aos trabalhadores, inclusive no trabalho de campo.		
	13.5.5. Disponibilizar local adequado para alimentação, inclusive para os trabalhadores de campo.		
13.6. Aperfeiçoamento e Lazer		13.6.1. Providenciar qualificação suplementar aos trabalhadores e seus familiares.	
		13.6.2. Organizar atividades de aperfeiçoamento da comunidade para trabalhadores e familiares.	
		13.6.3. Promover atividades de lazer e outras formas de integração social da comunidade	
14. Registro de Informações, Rastreabilidade e Verificação de Conformidade			
14.1. Documentação de campo	14.1.1. Manter cadernos de campo com informações por talhão, de monitoramento de pragas e uso de agrotóxicos, fertilizantes, água de irrigação e demais informações indicadas na Norma.		
14.2. Documentação de colheita e pós-colheita	14.2.1. Manter atualizadas as informações, por talhão, sobre as etapas transcorridas no processamento de colheita e pós-colheita.		
14.3. Autoavaliação	14.3.1. Cada guaranaicultor deve realizar, anualmente, autoavaliação de conformidade	14.3.2. Admissão do guaranaicultor no programa de certificação em PI se dará após a	

	com as Normas da PI Guaraná e com a supervisão da Organização da PI Guaraná, que receberá uma cópia.	comprovação de que ele esteja apto, segundo esta Norma, com base na autoavaliação .	
14.4. Auditoria externa	14.4.1. Comprovação, por meio de documento de análise de resíduo, de que o produto a ser comercializado não apresenta resíduos de agroquímicos e metal pesado acima dos limites de tolerância.	14.4.8. Se as condições para participar da PI forem todas preenchidas, de acordo com o preconizado aqui nas NTE, o produtor poderá ser aceito no programa mesmo se não estiver oficialmente inserido há um ano nas formalidades requeridas.	
	14.4.2. Para a realização das análises de resíduos e obtenção do documento comprobatório para a auditoria externa, que permitirá a admissão do guaranaicultor, observar os mesmos critérios definidos nos itens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4.		
	14.4.3. No caso de certificação conjunta, para a realização de auditoria externa anual, por organismo de avaliação de conformidade, o critério para a definição do número de propriedades a serem amostradas será o correspondente à raiz quadrada do número total de produtores envolvidos com a certificação.		
	14.4.4. Todas as atividades proibidas deverão estar ausentes na propriedade, admitindo-se, em alguns casos de não conformidade menos graves, que estas sejam imediatamente corrigidas. A não correção acarretará a exclusão do produtor do sistema.		
	14.4.5. Todos os itens obrigatórios que envolvam possível prejuízo à saúde humana, devem estar ausentes na propriedade.		
	14.4.6. As normas recomendadas deverão atingir pelo menos 25% (vinte e cinco por cento) de aprovação para cada dimensão: ambiental, social e econômica.		
	14.4.7. Os guaranaicultores somente devem ser admitidos se estiverem aptos segundo		

	esta Norma, com base na autoavaliação.		
14.5. Tratamento de reclamações	14.5.1. Dispor de alguma política e meios de recebimento e tratamento de reclamações de clientes.		
	14.5.2. Ter capacidade de analisar, de forma crítica, as reclamações reportadas, bem como providenciar a tomada de ações corretivas.		
	14.5.3. Definir as responsabilidades quanto ao tratamento das reclamações.		
	14.5.4. Responder ao cliente no prazo máximo de 15 (quinze dias) corridos.		
15. Certificação			
15.1. Auditorias	15.1.1. O produtor (ou associação de produtores) deverá solicitar a adesão e a auditoria inicial ao Organismo Acreditador da Conformidade OAC . A certificação se dará mediante a realização de uma auditoria externa na cultura do guaraná.		
	15.1.2. Após ser aceito, haverá as auditorias anuais de manutenção.		
	15.1.3. Permitir a realização de auditoria externa na propriedade em qualquer época.		
	15.1.4. Todos os itens obrigatórios que envolvam possível prejuízo à saúde humana deverão estar ausentes na propriedade.		
15.2. Certificação em grupo	15.2.1. No caso de certificação em grupo (associação de produtores), auditar os campos de produção de guaraná usando como critério para definir o tamanho da amostra a “raiz quadrada do número total de produtores envolvidos com a certificação”.		