



5.5. Auditoria externa	5.5.1. Permitir auditoria externa, desde a chegada da fruta na recepção até a expedição do produto processado. 5.5.2. Quando da certificação em grupo, 100% das vinícolas participantes de um mesmo grupo deverão ser auditadas na avaliação inicial. 5.5.3. Nota: somente poderão compor "grupo" vinícolas que comprovem que estão enquadradas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e na legislação em vigor sobre a matéria.	
5.6. Avaliação de manutenção	5.6.1. Após a concessão do Certificado de Conformidade, válido por três anos, realizar uma auditoria por ciclo de produção na vinícola. 5.6.2. Na avaliação inicial e nas avaliações de recertificação, ocorridas a cada três anos, todas as vinícolas do grupo serão auditadas. 5.6.3. Nos demais anos, será feita avaliação em vinte por cento das vinícolas participantes do grupo, sorteadas aleatoriamente (com reposição) a cada ano. 5.6.4. No caso de grupos com menos de cinco vinícolas, será sorteada aleatoriamente (com reposição) uma vinícola do grupo por ano para avaliação de manutenção. 5.6.5. Nas médias e grandes vinícolas a avaliação de recertificação será feita a cada três anos após a avaliação inicial, sendo a avaliação de manutenção feita anualmente nos demais anos.	
6. ANÁLISES DE RESÍDUOS		
6.1 Amostragem para análise de resíduos	6.1.1. Realizar a coleta de amostra representativa dos produtos elaborados para análise de resíduos em laboratórios credenciados pelo MAPA, de acordo com a legislação brasileira vigente e esquema de amostragem descrito no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento. 6.1.2. No caso de vinícolas individuais, na avaliação de manutenção, estas deverão submetidos a coleta de amostra por ciclo de produção. 6.1.3. Quando da certificação em grupo, na avaliação inicial, cem por cento das vinícolas participantes de um mesmo grupo deverão ser amostradas. 6.1.4. Quando da certificação em grupo, na avaliação de manutenção, vinte por cento das vinícolas participantes do grupo deverão ser sorteadas aleatoriamente (com reposição) a cada ciclo de produção para serem amostradas. 6.1.5. No caso de grupos com menos de cinco vinícolas, será sorteada aleatoriamente (com reposição) uma vinícola do grupo por ciclo de produção para ser amostrada. 6.1.6. As médias e grandes vinícolas serão amostradas em todos os ciclos de produção.	
6.2 Análise de resíduos	6.2.1. As amostras coletadas devem ser analisadas de acordo com os parâmetros estabelecidos para quantificação dos princípios ativos dos agrotóxicos constantes na legislação brasileira vigente. 6.2.2. Manter uma lista contendo os LMRs dos países importadores e elaborar um plano de ação para o caso dos LMRs serem excedidos.	
7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E MÃO-DE-OBRA		
7.1 Legislação trabalhista	7.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.	
7.2 Trabalhadores na vinícola	7.2.1. Utilizar mão-de-obra treinada em Produção Integrada de Uva para Processamento, para exercer as atividades na vinícola, de acordo com a ementa constante no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento. 7.2.2. Os treinamentos devem ser registrados.	

ANEXO VII**NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE ANONÁCEAS**

Esta Norma Técnica Específica, formulada por premissas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, refere-se à etapa Fazenda da Produção Integrada das Anonáceas que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita, conforme fixada pelo Anexo da Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA
1. CAPACITAÇÃO			
1.1. Práticas agrícolas	1.1.1. Capacitação técnica dos produtores, responsáveis técnicos e trabalhadores das propriedades em Boas Práticas Agrícolas (BPA), conforme requisitos da Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) em: 1.1.1.1. Manejo cultural, podas de formação, de limpeza e de frutificação; 1.1.1.2. Manejo de pragas e identificação de inimigos naturais; 1.1.1.3. Operação e calibragem de equipamentos e máquinas de aplicação de agrotóxicos, receita agronômica, armazenamento, transporte, preparo de calda, aplicação e devolução das embalagens vazias; 1.1.1.4. Coleta e preparo de material para monitoramento nutricional; 1.1.1.5. Técnicas de colheita, pós-colheita, transporte e armazenagem do fruto; 1.1.1.6. Preceitos de higiene pessoal, em conformidade com os requisitos das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e da Produção Integrada de Anonáceas.	1.1.2. Promover periodicamente, treinamentos, cursos e dias de campo abordando os mais diversos aspectos da Produção Integrada de Anonáceas	
1.2. Organização de produtores		1.2.1. Capacitação do produtor ou Responsável Técnico (RT) em organização associativa e gerenciamento da Produção Integrada de Anonáceas	
1.3. Comercialização		1.3.1. Capacitação do produtor ou RT em técnicas de mercado, comercialização e 'marketing'.	
1.4. Processos de empacotadoras e segurança do alimento	1.4.1. Capacitação dos envolvidos na Produção Integrada de Anonáceas em práticas de profilaxia, controle de pragas, na identificação dos tipos de danos em frutas, nos processos de empacotadoras, transporte, segurança de alimentos, higiene pessoal e do ambiente, conforme normas da Produção Integrada de Frutas.	1.4.2. Capacitação dos envolvidos na Produção Integrada de Anonáceas em monitoramento da contaminação química, física e microbiológica das frutas, da água e do ambiente.	
1.5. Segurança no trabalho	1.5.1. Comprovar capacitação técnica por intermédio da apresentação de documento, emitido por órgão competente federal, do cumprimento da legislação trabalhista.		
1.6. Educação ambiental	1.6.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.		

2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

2.1. Definição de pequeno produtor	2.1.1. Considerar pequeno produtor aquele que possuir áreas de anonáceas (pinha, graviola, atemoya ou cherimoia) igual ou inferior a trinta hectares.	
2.2. Associativismo		2.2.1. Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida em Produção Integrada de Anonáceas.
2.3. Certificação em grupo	2.3.1. Os produtores devem estar associados a uma instituição específica legalmente constituída.	

3. RECURSOS NATURAIS

3.1. Planejamento ambiental	3.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.	
3.2. Processos de monitoramento ambiental	3.2.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.	

4. MATERIAL PROPAGATIVO

4.1. Sementes, garfos, porta-enxertos, borbulhas e mudas	4.1.1. Utilização de mudas produzidas de acordo com a legislação vigente de produção de mudas, em substratos devidamente desinfestados, cujas embalagens não tenham contato direto com a superfície do solo. 4.1.2. Priorizar o uso de porta-enxertos e variedades-copa compatíveis, resistentes ou tolerantes às pragas. 4.1.3. Analisar os materiais em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), principalmente quanto às pragas quarentenárias ausentes e presentes que possam estar associadas à cultura, <i>Phytophthora</i> , nematóides e outras pragas.	4.1.4. O emprego de mudas fiscalizadas ou certificadas, produzidas em ambiente protegido, a partir de material sadio. 4.1.5. Para desinfestação do substrato, utilizar solarização ou controle químico utilizando produtos recomendados.	4.1.6. Transitar portando material propagativo sem a competente autorização e registro de procedência, em desacordo com a legislação pertinente.
--	---	---	--

5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES

5.1. Plantios novos	5.1.1. Respeito à legislação ambiental e considerar a aptidão edafoclimática da área, manejar o solo, restos vegetais e pragas, mediante técnicas de manejo sustentável. 5.1.2. Analisar o solo física e quimicamente, para definir as correções necessárias; utilizar uma combinação copa/porta-enxerto por talhão, com base nas condições edafoclimática de cada região.	5.1.3. Plantar adubos verdes em área total antes do plantio da espécie de ananácea e como em pós-plantio. 5.1.4. Realizar análise biológica do solo. 5.1.5. Utilizar técnicas de cultivo mínimo nos pomares. 5.1.6. Definir o espaçamento e densidade levando em consideração o vigor da combinação copa/porta- enxerto, a fertilidade do solo, os tratos culturais e a irrigação. 5.1.7. Dispor o plantio acompanhando as curvas em nível.	5.1.8. Proceder à desinfestação química do solo sem supervisão do RT. 5.1.9. A partir do terceiro ano, realizar cultivo intercalar de outras espécies que demandem controle fitossanitário com agrotóxicos não registrados para ananáceas.
5.2. Localização	5.2.1. Georreferenciar os talhões.	5.2.2. Implantar quebra-ventos em áreas sujeitas à alta incidência de ventos fortes. 5.2.3. No caso de reutilização da área com ananácea, realizar antes rotação de cultura por pelo menos um ciclo da cultura em rotação. 5.2.4. Observar as condições edafoclimáticas e compatibilidade com os requisitos da cultura, tendo por base a espécie de ananácea a ser implantada e no estudo de mercado.	5.2.5. Plantio em áreas que tem servido como lixão.
5.3. Porta-enxertos e copas	5.3.1. Utilizar cultivares de porta-enxertos e copas recomendadas pela pesquisa ou que já tenham sido testadas pelos produtores.		
5.4. Sistema de plantio	5.4.1. Realizar análise física e química do solo e proceder às correções necessárias, conforme requisitos técnicos.	5.4.2. Realizar a polinização artificial em áreas de pouca incidência de artrópodes polinizadores, a fim de melhorar a produtividade e uniformizar o tamanho dos frutos. 5.4.3. Promover a condução do pomar objetivando plantas com portes adequados.	
5.5. Auditorias de campo	5.5.1. Permitir a realização de auditorias nas áreas com, no mínimo, uma visita durante o ano agrícola. 5.5.2. Realizar pelo menos uma auditoria durante a implantação de novas áreas.		

6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

6.1. Fertilização	6.1.1. Monitorar a fertilidade do solo e o estado nutricional das plantas, realizando análises químicas de solo ou folha. 6.1.2. Calcular a necessidade de calagem, gessagem e adubação, com base nas recomendações agronómicas, que considerem os níveis de nutrientes no solo e nas folhas, a produtividade esperada e o destino da produção. 6.1.3. Aplicar os fertilizantes parceladamente. 6.1.4. Adotar técnicas que minimizem as perdas de nutrientes.	6.1.5. Realizar as análises em laboratórios credenciados pelo MAPA. 6.1.6. Adotar recomendações oficiais de adubação para a região ou estado produtor. 6.1.7. Utilizar adubos orgânicos, levando em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação desses produtos. 6.1.8. Realizar aplicações periódicas de produtos à base de boro durante o desenvolvimento do fruto. 6.1.9. Evitar aplicação de produtos nitrogenados próxima da colheita. 6.1.10. Promover ações no sentido do desenvolvimento de um programa para a calibração de adubação para ananáceas.	6.1.11. Utilizar produtos de alta solubilidade e volatilidade, em alta concentração ou quando as condições edafoclimáticas favorecerem perdas e contaminação do meio ambiente. 6.1.12. Aplicar resíduos orgânicos e suas misturas sem a compostagem e com contaminantes. 6.1.13. Utilizar fertilizantes, corretivos e condicionadores do solo contendo substâncias tóxicas, especialmente metais pesados. 6.1.14. Utilizar fertilizantes não registrados.
-------------------	--	--	--

7. MANEJO DO SOLO

7.1. Manejo da cobertura do solo	7.1.1. Controlar os processos de erosão. 7.1.2. Promover a melhoria das condições biológicas do solo, manejando as plantas de cobertura, mantendo a cobertura vegetal para incrementar a proteção do solo.	7.1.3. Evitar a gradagem e o tráfego desnecessário de máquinas nos pomares. 7.1.4. Efetuar subsolagem quando for constatada tecnicamente a sua necessidade. 7.1.5. Manter a diversidade de espécies vegetais. 7.1.6. Cultivar e manejear espécies vegetais protetoras do solo. 7.1.7. Evitar a roçagem rente ao solo; eliminar espécies hospedeiras de pragas.	7.1.8. Manter o solo sem cobertura vegetal.
7.2. Manejo de plantas espontâneas	7.2.1. Utilizar somente herbicidas registrados e permitidos para Produção Integrada de Ananáceas e mediante receituário agronômico. 7.2.2. Utilizar estratégias que minimizem sua utilização dentro do ano agrícola. 7.2.3. Proceder ao registro das práticas no caderno de campo. 7.2.4. Respeitar o período de carência para a colheita.	7.2.5. Controlar as plantas espontâneas, preferencialmente por meios manuais e/ou mecânicos. 7.2.6. Preferencialmente utilizar roçadeira ecológica. 7.2.7. Na necessidade de utilizar herbicida, identificar o tipo de erva daninha. 7.2.8. Após identificação das plantas espontâneas, determinar a forma mais adequada de controle utilizando preferencialmente métodos manuais e ou mecânicos.	7.2.9. Aplicar herbicidas em área total, exceto para plantio direto. 7.2.10. Controlar o mato exclusivamente com equipamentos que revolvam o solo. 7.2.11. Utilizar herbicida pré emergente.

8. IRRIGAÇÃO

8.1. Cultivo irrigado	8.1.1. Em cultivos irrigados, utilizar estratégias com base no balanço hídrico do solo ou por medição da tensão da água do solo ou novas tecnologias para medir os volumes com lâminas de águas aplicadas nas irrigações. 8.1.2. Monitorar a qualidade da água de irrigação, analisando pelo menos uma vez ao ano, quanto a salinidade e teor de íons, com possibilidade de toxicidade para as plantas (sódio, cloro, boro) e a salinidade e sodicidade do solo.	8.1.3. Priorizar técnicas de irrigação localizada, drenagem e fertirrigação, conforme requisitos da cultura. 8.1.4. Registrar diariamente dados de precipitação pluvial, evapotranspiração de referência, umidade relativa e temperaturas máximas e mínimas. 8.1.5. Instalar e utilizar estações de aviso.	8.1.6. Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões de qualidade físicas, químicas e biológicas; 8.1.7. Utilizar adubos incompatíveis em fertirrigação.
-----------------------	---	--	---

9. MANEJO DA PARTE ÁREA

9.1. Poda, desbrota e raleio	9.1.1. Proceder à poda de limpeza quando aplicável e proteger os ferimentos com diâmetro superior a 1 cm e regiões podadas com produtos recomendados. 9.1.2. Eliminar as brotações no porta-enxerto de acordo com as recomendações técnicas. 9.1.3. Retirar do pomar os restos da poda que ofereçam riscos fitossanitários. 9.1.4. Proceder à desinfestação das ferramentas, coletar e enterrar frutos infestados.	9.1.5. Podar as plantas mediante finalidade preestabelecida e com acompanhamento técnico, maximizando sua eficiácia e rentabilidade. 9.1.6. Proceder ao raleio de frutas para otimizar peso, tamanho e qualidade. 9.1.7. Proceder à poda no período de formação. 9.1.8. Promover o arejamento em plantas adultas, quando necessário. 9.1.9. Triturar os restos de poda não contaminantes, mantendo-os sobre o solo. 9.1.10. Evitar realizar podas em dias de chuva.	9.1.11. Manter no pomar os ramos contaminados retirados na poda.
9.2. Fito reguladores sintéticos	9.2.1. Utilizar somente produtos químicos registrados constantes na grade Produção Integrada de Ananáceas, mediante receita agronômica, conforme legislação vigente.	9.2.2. Evitar o uso generalizado de fito reguladores para controle de crescimento da planta, raleio e desenvolvimento das frutas.	9.2.3. Proceder à aplicação de agrotóxicos sem o devido registro, em desacordo com a legislação vigente e utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.

10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

10.1. Manejo de pragas	10.1.1. Utilizar técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP). 10.1.2. Ter pelo menos uma pessoa habilitada e submetida a cursos com atualização periódica, promovidos pelo projeto Produção Integrada de Ananáceas ou por outras instituições públicas ou privadas para realizar o monitoramento de pragas. 10.1.3. Disponibilizar as fichas de inspeção devidamente preenchidas. 10.1.4. Tomar a decisão que contempla as necessidades de cada propriedade, em função da época do ano. 10.1.5. Monitorar periodicamente as pragas, de acordo com as recomendações técnicas do MIP e com a legislação fitossanitária brasileira.	10.1.6. Para a amostragem de pragas no monitoramento, o talhão deve ser homogêneo e deve possuir no máximo quinze plantas. 10.1.7. Utilizar métodos diretos, mediante amostragem em campo para a avaliação dos níveis de população da praga.	10.1.8. Executar tratamentos periódicos e sistemáticos sem justificativa técnica. 10.1.9. Manter pomares abandonados e com risco de disseminação de pragas.
------------------------	--	---	--



10.2. Agrotóxicos	10.2.1. Utilizar, para a cultura, apenas produtos registrados no MAPA.		
10.3. Equipamentos para aplicação de agrotóxicos	10.3.1. Proceder à manutenção periódica e calibração, utilizando métodos e técnicas recomendadas. 10.3.2. Manter o registro da manutenção e calibragem dos equipamentos. 10.3.3. Utilizar Equipamento de Proteção Individual (EPI), conforme legislação vigente.	10.3.4. Dotar os tratores utilizados na aplicação de agrotóxicos de cabines de proteção.	10.3.5. Fazer adaptações que coloquem em risco o operador/aplicador e o meio ambiente. 10.3.6. Empregar recursos técnicos sem a devida capacitação.
10.4. Preparo e aplicação de agrotóxicos	10.4.1. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme legislação vigente. 10.4.2. Preparar e manipular agrotóxicos em locais específicos e construídos para esta finalidade. 10.4.3. Operadores/aplicadores devem utilizar EPI.		10.4.4. Proceder à manipulação e à aplicação de agrotóxicos na presença de crianças, pessoas alheias à atividade e animais. 10.4.5. Utilizar pessoas sem capacitação técnica. 10.4.6. Descartar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos, em desacordo com a legislação vigente.
10.5. Armazenamento de agrotóxicos e embalagens vazias	10.5.1. Armazenar agrotóxicos e embalagens vazias em local adequado e identificado. 10.5.2. Manter registro sistemático da movimentação de estoque no caderno de campo, para fins do processo de rastreabilidade. 10.5.3. Fazer a tríplice lavagem ou lavagem sob pressão, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar às unidades de recebimento de embalagens, conforme legislação vigente.	10.5.4. Organizar centros regionais para o recolhimento de embalagens em conjunto com os setores estatais e privados envolvidos.	10.5.5. Reutilizar ou abandonar embalagens, restos de materiais e agrotóxicos. 10.5.6. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança, em desacordo com a legislação vigente. 10.5.7. A entrada de pessoas não habilitadas no depósito de agrotóxicos.

11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA

11.1. Colheita	11.1.1. Colher frutas respeitando o intervalo de segurança dos agrotóxicos. 11.1.2. Proceder à colheita destinada ao mercado de fruta fresca, sem a derriça no chão, não permitindo o contato direto com o solo. 11.1.3. Evitar danos às frutas. 11.1.4. Proceder à limpeza e higienização de equipamentos de colheita, armazenamento, transporte e local de trabalho. 11.1.5. Atender aos regulamentos técnicos específicos, do ponto de colheita de cada combinação copa/porta-enxerto e de acordo com cada mercado de destino.	11.1.6. Usar luvas e vestimentas apropriadas para proporcionar segurança aos colhedores. 11.1.7. Proceder à pré-seleção da fruta durante a colheita. 11.1.8. Colher frutas destinadas ao mercado de frutas frescas com tesouras desinfetadas. 11.1.9. Evitar a colheita de frutas molhadas de chuva ou orvalho. 11.1.10. Transportar as frutas colhidas para a empacotadora logo após a colheita. 11.1.11. Utilizar equipamentos de colheita próprios. 11.1.12. Aferir os instrumentos utilizados para determinar o ponto de colheita. 11.1.13. Proceder à colheita sem a derriça no chão também para frutas destinadas à industrialização.	11.1.14. Manter frutas produzidas na Produção Integrada de Anonáceas sem identificação e adoção de procedimentos contra riscos de contaminação. 11.1.15. Manter juntas frutas de Produção Integrada de Anonáceas com os de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos.
11.2. Transporte, recepção e armazenagem	11.2.1. Transportar em veículos e equipamentos higienizados e apropriados, conforme os requisitos técnicos. 11.2.2. Identificar e registrar os lotes quanto à procedência para manter a rastreabilidade. 11.2.3. Proceder à limpeza e higienização de câmaras, máquinas e do ambiente em geral.	11.2.4. Implementar as boas práticas de pós-colheita. 11.2.5. Não transportar nem armazenar frutas numa mesma câmara em conjunto com os provenientes de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos. 11.2.6. Coletar amostras e analisar quanto às características tecnológicas.	11.2.7. Manter embalagens com frutas produzidas na Produção Integrada de Anonáceas sem identificação e adoção de procedimentos contra riscos de contaminação.
11.3. Lavagem		11.3.1. Utilizar tanques com bomba para agitação e circulação da água para facilitar a remoção de impurezas ou a reposição da água. 11.3.2. Determinar, periodicamente, a concentração do sanitizante utilizado e a qualidade da água. 11.3.3. Encaminhar a água residual do processo de lavagem à estação de tratamento de efluentes. 11.3.4. Utilizar para a lavagem das frutas somente produtos neutros e específicos ou sanitizantes recomendados e registrados, conforme legislação vigente.	11.3.5. Lavar frutas produzidas em sistema de Produção Integrada de Anonáceas simultaneamente com frutas produzidas em outros sistemas. 11.3.6. Utilizar caixas ou reservatórios construídos com materiais proibidos pela legislação vigente, tais como o amianto.
11.4. Classificação	11.4.1. Classificar as frutas de acordo com as normas vigentes.		11.4.2. Classificar e embalar frutas da Produção Integrada de Anonáceas com frutas produzidas em outros sistemas.
11.5. Embalagem e rotulagem	11.5.1. Embalar e rotular frutas da Produção Integrada de Anonáceas seguindo a legislação vigente e identificar como PI-Brasil. 11.5.2. Manter as embalagens novas, armazenadas em local protegido e separadas das embalagens usadas. 11.5.3. Impedir a entrada de animais; usar embalagens limpas com selo Produção Integrada de Anonáceas, resistentes ao empilhamento, transporte e armazenamento, conforme normas de padronização. 11.5.4. Proteger as frutas contrachoque e abrasões. 11.5.5. Embalar somente frutas de mesma origem, cultivar e qualidade, identificando-os de forma a permitir a rastreabilidade. 11.5.6. Proceder à identificação do produto, conforme normas técnicas de rotulagem com destaque ao sistema de produção integrada de frutas PI-Brasil.	11.5.7. Utilizar sistemas que garanta a rastreabilidade.	11.5.8. Utilizar caixas de madeira. 11.5.9. Utilizar embalagens que não proporcionem assepsia.
11.6. Paletização			11.6.1. Utilizar paletes de madeira fabricados com matéria-prima oriunda de florestas nativas.

12. ANÁLISE DE RESÍDUOS

12.1. Amostragem para análises de resíduos em frutas	12.1.1. Realizar a amostragem anual de frutos nas empacotadoras, sendo dez por cento dos produtores, quando a certificação for em grupo, ou dez por cento dos talhões, quando a certificação for individual, em conformidade com o Manual de Coleta de Amostras para Avaliação do Resíduo de Agrotóxicos em Vegetais - a ação deverá ser registrada no caderno de campo ou de pós-colheita, caso a amostragem tenha sido feita, respectivamente, no campo ou na empacotadora. 12.1.2. Proceder às análises em laboratórios credenciados pelo MAPA, em conformidade com o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal. 12.1.3. O Limite Máximo de Resíduos deve atender aos padrões internacionais. 12.1.4. Permitir a amostragem sempre que solicitada.		12.1.5. Comercializar frutas com níveis de resíduos acima do permitido pela legislação vigente ou fora do período de carência.
--	---	--	--

13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS

13.1. Processos nas empacotadoras	13.1.1. Identificar os lotes que chegam à empacotadora com relação à procedência, peso, data e horário de chegada, para possibilitar a ordem de processamento, manual ou informatizada, e registrar sistematicamente (manual e/ou informatizado) todas as etapas dos processos adotados para ser possível realizar a rastreabilidade do produto.	13.1.2. Implementar as Boas Práticas de Fabricação e o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) no processo de pós-colheita. 13.1.3. Utilizar embalagens descartáveis e recicláveis.	13.1.4. Depositar os descartes de frutas, de embalagens e água de lavagem em locais impróprios. 13.1.5. Proceder à execução dos processos de empacotadoras e armazenamento de frutas da Produção Integrada de Anonáceas, junto com as de outros sistemas de produção.
13.2. Câmaras frigoríficas, equipamentos e ambiente de trabalho	13.2.1. Proceder, periodicamente, à higienização de câmaras frigoríficas, equipamentos e ambiente de trabalho. 13.2.2. Utilizar somente produtos recomendados e registrados conforme legislação vigente. 13.2.3. Seguir as recomendações técnicas de manejo e armazenamento de frutas da Produção Integrada de Anonáceas. 13.2.4. Proceder à higienização de equipamentos sempre que houver mudança de sistema de produção.		
13.3. Tratamentos físico, químico e biológico	13.3.1. Usar somente produtos registrados e recomendados pela Produção Integrada de Anonáceas, respeitando a dose e o intervalo de segurança recomendado, conforme legislação vigente. 13.3.2. Proceder ao registro sistemático (manual e/ou informatizado) em caderno de pós-colheita.	13.3.3. Adotar preferencialmente tratamentos físicos e biológicos. 13.3.4. Obedecer aos procedimentos e técnicas da APPCC. 13.3.5. Assegurar níveis de resíduos dentro dos limites máximos permitidos pela legislação vigente.	13.3.6. Armazenar produtos e embalagens vazias em local inadequado. 13.3.7. Depositar restos de produtos químicos e lavar equipamentos em locais que possam contaminar fontes de água, riachos e lagos.

14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE

14.1. Sistema de rastreabilidade	14.1.1. Registrar, por meio de pessoa capacitada, todas as atividades desenvolvidas na Produção Integrada de Anonáceas em cadernos e fichas específicas a cada estado, disponibilizando-as a qualquer momento ao Organismo Avaliador de Conformidade (OAC). 14.1.2. Manter os documentos assinados pelo responsável pela propriedade e atividade ou constando o nome do responsável. 14.1.3. Anexar documentações que justifiquem e deem crédito às atividades registradas (análises, fichas de monitoramento, notas fiscais de insumos, etc.). 14.1.4. Instituir sistemas que permitam a identificação dos lotes de frutas.	14.1.5. Informatizar o registro das atividades constantes do caderno de campo e pós-colheita.	
14.2. Rastreabilidade	14.2.1. Viabilizar a rastreabilidade no campo, com o registro de todas atividades até a colheita da parcela ou talhão e, na empacatadora, até a embalagem ou paleta, mantendo para isso o caderno de campo e de pós-colheita atualizados com base em georreferenciamento do talhão.		
14.3. Auditorias de campo e pós-colheita	14.3.1. Implantar as normas Produção Integrada de Anonáceas em pelo menos um ciclo agrícola antes de solicitar a adesão e a avaliação da conformidade. 14.3.2. Permitir auditorias nos pomares e empacatadoras a qualquer época. 14.3.3. É obrigatória pelo menos uma auditoria anual no campo e uma na empacatadora, para os que aderiram à Produção Integrada Anonáceas e foram credenciados pelo Organismo Avaliador de Conformidade (OAC).	14.3.4. Realizar visitas ao campo (auditoria interna), preferencialmente nas épocas de floração, desenvolvimento e colheita das frutas.	

15. ASSISTENCIA TÉCNICA

15.1. Assistência técnica	15.1.1. Manter assistência técnica de um engenheiro agrônomo ou técnico agrícola registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), treinado conforme requisitos específicos para a Produção Integrada de Anonáceas. 15.1.2. A área atendida pelo responsável técnico será aquela definida pelas normas do CREA.		
---------------------------	--	--	--

ANEXO VIII

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO AMENDOIM

Esta Norma Técnica Específica, formulada por premissas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, refere-se à etapa Fazenda da Produção Integrada do Amendoim, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita, conforme fixada pelo Anexo da Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIA	REQUISITOS	RECOMENDADA	PROIBIDA
1. CAPACITAÇÃO				
1.1. Capacitação	1.1.1. O Responsável Técnico (RT) deve ter atribuição e registro no Conselho de Classe e ser capacitado em curso conceitual sobre a Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e em curso teórico/prático no processo produtivo de amendoim, conforme estamenta, com carga horária mínima de quarenta horas e periodicidade de treinamento de cinco anos.			
1.2. Organização de Produtores		1.2.1. Capacitar os produtores em atividade de organização associativa e gerenciamento da Produção Integrada de Amendoim.		
1.3. Comercialização		1.3.1. Capacitar o RT pela atividade em comercialização e marketing.		

2. GESTÃO AMBIENTAL

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

3. SEMENTES E VARIEDADES

3.1. Semeadura	3.1.1. Utilizar somente semente certificada, conforme a legislação vigente. 3.1.2. Utilizar cultivares comprovadamente testadas e aprovadas para a região onde será feito o cultivo. 3.1.3. Realizar o tratamento de sementes com produtos específicos e registrados para o amendoim no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).	3.1.4. Utilizar preferencialmente cultivares resistentes ou tolerantes às pragas e doenças e que tenham dormência nas sementes na época da colheita. 3.1.5. Semeadura no início do período chuvoso. 3.1.6. Rotação de cultura no máximo após dois ciclos de cultivo contínuo.	3.1.7. Utilizar sementes sem origem atestada e registro no Registro Nacional de Cultivares. 3.1.8. Transitar com sementes sem a documentação exigida pela legislação vigente do MAPA.	3.1.9. Utilizar sementes introduzidas no Brasil sem prévia autorização do MAPA, ainda que avaliadas e registradas em outro país.
3.2. Produção de sementes	3.2.1. Seguir as normas e padrões de identidade e qualidade, conforme a legislação vigente.			

4. SISTEMA DE CULTIVO E MANEJO

4.1. Registros de dados e informações no campo	4.1.1. Instituir caderno de campo ou sistema informatizado para o registro da origem e dos dados sobre o manejo da lavoura e da produção. 4.1.2. Comprovar a rastreabilidade no campo até a entrada no beneficiamento. 4.1.3. Todos os produtores do grupo deverão, individualmente, manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade nas etapas posteriores do processo.			
4.2. Definição de parcela	4.2.1. É a unidade de produção que apresente a mesma variedade e esteja submetida ao mesmo manejo e tratos culturais préconizados pela Produção Integrada do Amendoim.			
4.3. Identificação de unidades de produção	4.3.1. Georreferenciar as unidades de produção.			
4.4. Instalação da lavoura	4.4.1. Realizar a semeadura nas épocas recomendadas em cada região produtora.			
4.5. Localização	4.5.1. Avaliar as limitações dos ambientes de produção para implantação do cultivo.			
4.6. Cultivo irrigado	4.6.1. Administrar a quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos, da demanda da cultura do amendoim e das características do solo. 4.6.2. Monitorar a irrigação, controlar o nível de salinidade e a presença de substâncias poluentes. 4.6.3. Utilizar técnicas de irrigação que minimizem o consumo de água, conforme requisitos da cultura do amendoim. 4.6.4. Utilizar os coeficientes de cultivo (Kc) conforme requisitos da cultura. 4.6.5. Realizar a irrigação de acordo com o tipo de solo e sistema de irrigação.			

5. FERTILIDADE E NUTRIÇÃO DA PLANTA

5.1. Correção do solo	5.1.1. Amostrar o solo de zero a vinte centímetros, conforme as recomendações técnicas e analisar quanto à fertilidade. 5.1.2. Efetuar a calagem e a adubação conforme orientações técnicas. 5.1.3. Utilizar calcários e fertilizantes registrados no MAPA. Se necessário, o calcário deve ser incorporado tão logo a parcela seja disponibilizada para o cultivo do amendoim. 5.1.4. Utilizar práticas de manejo do solo e de culturas que minimizem as perdas de nutrientes por erosão e por lixiviação.			
5.2. Fertilização	5.2.1. Utilizar a fertilização conforme orientação técnica.			

6. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

6.1. Monitoramento de Pragas	6.1.1. Avaliar e registrar a incidência de pragas regularmente. 6.1.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis definidos para a intervenção, podendo ser utilizados manuais técnicos existentes.	6.1.3. Implantar infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas.	6.1.4. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	
6.2. Agrotóxicos	6.2.1. Priorizar manejo que utilize o controle biológico e mantenha as populações de pragas abaixo do nível de dano econômico. 6.2.2. Utilizar produtos químicos registrados, mediante recomendação do Receituário Agro-nÔmico, buscando priorizar práticas e manejo que reduza suas aplicações.			