



ANEXO IV

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO FEIJÃO

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 Feijão, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, a colheita e a 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		
	OBRIGATORIA	RECOMENDADA	PROIBIDA
1. CAPACITAÇÃO			
1.1. Boas práticas agrícolas (BPA)	1.1.1. Capacitação técnica do Responsável Técnico (RT), no máximo a cada cinco anos, na Norma Técnica Específica da Produção Integrada e no manejo adequado da cultura do feijoeiro conduzida com o Sistema de Produção Integrada. 1.1.2. Capacitação do (s) operador (es) em manuseio e aplicação dos insumos utilizados na lavoura, no máximo a cada cinco anos.	1.1.3. Capacitação técnica de operadores nas etapas de secagem, empacotamento e processamento. 1.1.4. Capacitação técnica continuada, dos produtores e trabalhadores, no manejo adequado da cultura do feijoeiro conduzida com o Sistema de Produção Integrada.	
1.2. Gestão ambiental	1.2.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.		
1.3. Segurança no trabalho	1.3.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.		
1.4. Segurança do alimento	1.4.1. Capacitação técnica do Responsável Técnico em sistema de produção, visando adoção de BPA para garantir a segurança dos alimentos destinados aos consumidores, em relação a resíduos de agrotóxicos e contaminantes químicos, físicos e biológicos, na forma da legislação vigente.	1.4.2. Capacitação técnica do produtor e trabalhador, visando garantir a segurança do alimento, aos resíduos de agrotóxicos e aos contaminantes químicos, físicos e biológicos, na forma da legislação vigente.	
1.5. Comercialização e marketing		1.5.1. Capacitação técnica dos integrantes da cadeia produtiva em comercialização, marketing e gestão.	
2. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES			
2.1. Responsável técnico	2.1.1. Dispor de Responsável Técnico registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia. 2.1.2. O Responsável Técnico deverá efetuar no mínimo cinco visitas à propriedade durante o ciclo da cultura.		
2.2. Organização de produtores		2.2.1. Organização dos pequenos produtores em associações ou cooperativas ou entidade de classe representativa do setor.	
3. RESPONSABILIDADE SOCIAL DO ESTABELECIMENTO			
3.1. Legislação	3.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista e previdenciária vigente no Brasil.		
4. SEGURANÇA, SAÚDE E BEM-ESTAR DO TRABALHADOR			
4.1. Prevenção de acidentes	4.1.1. Atender às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos e tecnologia de aplicação conforme legislação de agrotóxicos. 4.1.2. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação de Segurança e Saúde no Trabalho e Prevenção de Acidentes, referente às recomendações técnicas.		4.1.3. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas. 4.1.4. Empregar mão-de-obra sem a devida capacitação em tecnologia de aplicação de agrotóxicos. 4.1.5. Depositar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.
4.2. Vestuário e equipamentos de proteção individual	4.2.1. Disponibilizar e exigir a utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI), de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados; 4.2.2. Limpar o (s) EPI (s) após sua utilização, de acordo com os procedimentos pré-estabelecidos no manual de uso. 4.2.3. Guardar o (s) EPI (s) em local isolado e protegido, separados dos agrotóxicos.		4.2.4. Aplicação de agrotóxicos por pessoas que não receberam treinamento para manuseio e aplicação. 4.2.5. Manuseio e aplicação de agrotóxicos sem EPI.
4.3. Direito de associação, negociação e discriminação		4.3.1. Estimular o empregado a associar-se em instituição representativa de classe.	
4.4. Saúde do trabalhador	4.4.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento de saúde do trabalhador.		
4.5. Moradia e transporte	4.5.1. Dispor de moradia em condições habitáveis para os trabalhadores que residem na propriedade agrícola; 4.5.2. Assegurar transporte seguro dos empregados de acordo com a legislação vigente.		
5. GESTÃO AMBIENTAL E BIODIVERSIDADE DO ESTABELECIMENTO			
5.1. Planejamento ambiental	5.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental.		
5.2. Proteção ambiental	5.2.1. Armazenar e transportar agrotóxicos, embalagens, insumos, combustíveis e seus derivados de acordo com a legislação de agrotóxicos. 5.2.2. Lavagem de embalagens e equipamentos de agrotóxicos e outros insumos, em locais apropriados, de acordo com a legislação de agrotóxicos. 5.2.3. Devolução das embalagens vazias de agrotóxicos nas centrais de recebimento de embalagens. 5.2.4. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação ambiental, referente aos estabelecimentos de produção e beneficiamento de agrotóxicos. 5.2.5. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação pertinente, no que se refere à preservação e manutenção de Áreas de Preservação Permanente (APP) e reserva legal.		5.2.6. Reutilizar embalagens de agrotóxicos. 5.2.7. Queima ou enterrio de embalagens vazias de agrotóxicos, bem como de sacaria de sementes tratadas. 5.2.8. Armazenar esterco, instalar área de compostagem, abastecer e lavar pulverizadores e embalagens de agrotóxicos a distância inferior a permitida pela legislação vigente, em relação a nascentes, redes fluviais e reservatórios de água. 5.2.9. Captar água para pulverização diretamente curso d'água.
5.3. Uso racional e fontes alternativas de energia		5.3.1. Utilizar de forma racional os combustíveis fósseis, substituindo por fontes alternativas de energia renovável, sempre que for possível.	
6. INFRAESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO			
6.1. Armazenamento de agrotóxicos	6.1.1. Armazenar produtos e embalagens utilizadas conforme legislação de agrotóxicos. 6.1.2. Armazenar os agrotóxicos em local específico, ventilado, com acesso restrito e preparado para conter vazamentos, infiltrações ou contaminações para o exterior e utilizado para tal finalidade. 6.1.3. Adotar as BPA, para separar, armazenar, manusear, identificar os agrotóxicos e manter registro sistemático da movimentação de estoque na unidade de produção.	6.1.4. Armazenar os agrotóxicos líquidos nas prateleiras inferiores. 6.1.5. Manter separados os produtos inflamáveis. 6.1.6. Manter embalagens fechadas sobre palets (estrados).	
6.2. Destinação de embalagens vazias de agrotóxicos	6.2.1. Proceder à tríplice lavagem manual ou sob pressão, conforme o tipo de embalagem. 6.2.2. Inutilizar e encaminhar aos postos de recolhimento, conforme orientação do Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (INPEV).		6.2.3. Reutilizar as embalagens de agrotóxicos.
6.3. Sinalização	6.3.1. Dispor de sinais de avisos de perigos potenciais nos locais de acesso às instalações de armazenamento de agrotóxicos e outros insumos.	6.3.2. Sinalizar a propriedade e unidade armazenadora para informar visitantes e conscientizar quanto à segurança pessoal.	
6.4. Alojamento e locais para alimentação	6.4.1. Dispor de estruturas apropriadas para habitação e alimentação dos trabalhadores.		

6.5. Instalações sanitárias	6.5.1. Disponibilizar instalações sanitárias e de lavagem de mãos a menos de quinhentos metros do local de trabalho		
-----------------------------	---	--	--

7. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA

7.1. Escolha da área	7.1.1. Utilizar rotação de culturas.	7.1.2. Cultivo em solos não compactados, com baixa declividade, planos, friáveis, bem drenados e de boa fertilidade natural. 7.1.3. Formar palhada de cobertura, antecedendo o cultivo do feijão.	7.1.4. Repetir o cultivo do feijão na mesma área, dentro do mesmo ano.
7.2. Identificação de parcela para os registros de dados de rastreabilidade	7.2.1. Instituir caderno de campo para registrar BPA e os dados de rastreabilidade 7.2.2. Identificar a unidade de produção que apresente a mesma cultivar, com a mesma época de plantio, submetida aos mesmos tratamentos culturais e fitossanitários de acordo com o preconizado pela Produção Integrada do Feijão e com as respectivas coordenadas geográficas. 7.2.3. Sinalizar na propriedade, por meio de placas ou outro distintivo, as parcelas destinadas à Produção Integrada do Feijão. 7.2.4. Delimitar as unidades de produção por meio de georreferenciamento, planejando o uso das parcelas.		
7.3. Época de semeadura	7.3.1. Atender às recomendações do zoneamento agroclimático para a cultura do feijoeiro comum; 7.3.2. Atender às recomendações do vazio sanitário para o feijoeiro comum, visando o controle da mosca branca, de acordo com a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	7.3.3. Evitar a semeadura em época de maior infestação da mosca branca.	
7.4. Sementes	7.4.1. Utilizar sementes produzidas em conformidade com a legislação vigente do MAPA.		
7.5. Cultivar	7.5.1. Utilizar cultivares recomendadas para a região, inscritas no Registro Nacional de Cultivares (RNC/MAPA). 7.5.2. Identificar se a cultivar é geneticamente modificada.	7.5.3. Utilizar, preferencialmente, cultivar (es) resistente (s) e/ou tolerante (s) às principais pragas/doenças que ocorrem na região ou local. 7.5.4. Utilizar mais de uma cultivar em áreas diferentes e identificadas.	
7.6. Semeadura		7.6.1. Utilizar o Sistema Plantio Direto. 7.6.2. Realizar o tratamento de sementes. 7.6.3. Utilizar semeadura em nível, espaçamento e densidade indicados para a cultivar, conforme recomendação técnica das instituições de pesquisa oficiais ou do (s) obtentor (es) da (s) cultivar (es).	

8. MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO

8.1. Práticas conservacionistas	8.1.1. Adotar práticas conservacionistas de controle do processo de erosão e melhoria biológica do solo.	8.1.2. Utilizar rotação de culturas. 8.1.3. Formar palhada de cobertura.	
---------------------------------	--	---	--

9. FERTILIDADE E NUTRIÇÃO

9.1. Avaliação da fertilidade do solo	9.1.1. Realizar análise química de solo, no mínimo a cada dois anos, para referenciar a recomendação da adubação com base na expectativa da produção.	9.1.2. Seguir as recomendações regionais, para a correção da acidez e a recomendação de adubação com macro e micronutrientes. 9.1.3. Monitorar a eficiência da adubação e o estado nutricional das plantas por meio da diagnose foliar.	
9.2. Escolha de corretivos e fertilizantes	9.2.1. Escolher os corretivos e fertilizantes de acordo com a análise de solo.	9.2.2. Quando possível, utilizar a adubação orgânica em substituição à adubação química.	
9.3. Aplicação de corretivos e fertilizantes		9.3.1. Realizar a correção da acidez do solo pelo menos três meses antes da semeadura. 9.3.2. Levantar em consideração o histórico da área (culturas anteriores).	

10. MANEJO DE ÁGUA E IRRIGAÇÃO

10.1. Disponibilidade de água	10.1.1. Autorização do órgão competente para instalação do equipamento de irrigação.		10.1.2. Disponibilizar água em quantidade superior à requerida.
10.2. Irrigação	10.2.1. Administrar a irrigação em função do balanço hídrico, da capacidade de retenção de água no solo e da demanda da cultura.	10.2.2. Adotar sistema de monitoramento da irrigação que permita indicar quando e quanto irrigar (utilizar aparelhos, como Tensiômetro, Tanque Classe A).	

11. PROTEÇÃO INTEGRADA DA CULTURA

11.1. Monitoramento de plantas daninhas, doenças e pragas	11.1.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de plantas daninhas, doenças e pragas. 11.1.2. Adotar as recomendações técnicas das instituições oficiais de pesquisa para a cultura do feijoeiro comum, procedendo ao registro no caderno de campo.	11.1.3. Utilizar armadilhas que possibilitem aferir a ocorrência e flutuação de pragas.	
11.2. Escolha do método de controle		11.2.1. Priorizar o uso de métodos de controles culturais, biológicos e produtos seletivos aos inimigos naturais e com menor toxicidade para o ambiente e para o aplicador. 11.2.2. Nas táticas de controle de plantas daninhas deve ser priorizado o uso do método cultural (principalmente a cobertura morta), complementado pelo controle químico e mecânico. 11.2.3. No controle químico, dar preferência para os produtos de menor toxicidade (classes III e IV), e rotacionar mecanismos de ação dos agrotóxicos.	
11.3. Aplicação de agrotóxicos	11.3.1. Utilizar somente produtos registrados no MAPA, mediante receituário agrônomo. 11.3.2. A decisão de aplicar deverá ser baseada em amostragens, em função dos níveis de dano econômico, conforme o manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas. 11.3.3. Utilizar a dosagem do agrotóxico e respeitar o intervalo de segurança e carência indicados. 11.3.4. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme legislação vigente. 11.3.5. Manter registros de todas as operações (data da aplicação, agrotóxico utilizado, dose, método de aplicação, identificação do operador), juntamente com o receituário agrônomo.	11.3.6. Monitoramento das condições agroclimáticas, para o conhecimento dos fatores que favorecem a incidência de plantas daninhas, pragas e doenças. 11.3.7. Efetuar a aplicação do agrotóxico em condições climáticas favoráveis (temperatura, umidade relativa do ar, velocidade do vento). 11.3.8. Levantar em consideração a eficiência e seletividade dos agrotóxicos, riscos de surgimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos nos grãos e impactos no ambiente. 11.3.9. Alternar princípios ativos e modo de ação dos agrotóxicos, para evitar resistência.	11.3.10. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de pessoas não protegidas. 11.3.11. Aplicação de fungicidas e inseticidas em datas pré-definidas sem critérios técnicos.
11.4. Equipamentos	11.4.1. Dispor de EPI, conforme legislação vigente. 11.4.2. Dispor de dosadores apropriados para medir as quantidades recomendadas no rótulo dos agrotóxicos.	11.4.3. Proceder à manutenção e aferição de máquinas e demais equipamentos antes da aplicação de fertilizantes ou agrotóxicos. 11.4.4. Na aplicação de agrotóxicos, utilizar tratores dotados de cabine.	
11.5. Transporte e descarte de embalagem	11.5.1. Após a utilização total do agrotóxico, realizar a "tríplice lavagem" ou "lavagem sobre pressão", conforme o tipo de embalagem. 11.5.2. Manter as embalagens vazias em local próprio e seguro até o momento de transportá-las aos postos de recebimento, conforme determinação na nota fiscal.		

12. COLHEITA

12.1. Colheita	12.1.1. Efetuar a limpeza e regulagem da colhedora, antes da colheita. 12.1.2. Colher produtos da Produção Integrada do Feijão, separadamente de feijão de outros sistemas de produção. 12.1.3. Utilizar agrotóxicos recomendados para a dessecação da lavoura, quando necessário.	12.1.4. Monitorar as perdas durante o processo de colheita e proceder aos ajustes necessários. 12.1.5. Em casos de alta infestação de plantas daninhas ou desuniformidade fisiológica da cultura, proceder à dessecação quando as plantas atingirem a plena maturação.	
----------------	--	---	--



13. PÓS-COLHEITA

13.1. Sistema de rastreabilidade	13.1.1. Instituir cadernos de pós-colheita para o registro de dados sobre aplicação de Boas Práticas a partir da saída do feijão do campo até a expedição do produto. 13.1.2. Comprovar a rastreabilidade a partir da saída do feijão do campo até a expedição do produto.		
13.2. Identificação e transporte	13.2.1. Realizar o transporte desde o campo até a unidade armazenadora em veículos apropriados e devidamente higienizados. 13.2.2. A carga de grãos deve estar acompanhada de identificação da propriedade, parcela e da cultivar. 13.2.3. Durante o transporte utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade, rastreabilidade do produto, desde a saída da colhedora até a recepção na unidade armazenadora. 13.2.4. Ao transportar os grãos oriundos da Produção Integrada do Feijão junto com outro tipo de mercadoria, esses deverão estar devidamente identificados e isolados.		
13.3. Higiene e prevenção de contaminações	13.3.1. Proceder a higienização dos equipamentos utilizados na produção, colheita, transporte e beneficiamento antes de serem utilizados na Produção Integrada do Feijão.		
13.4. Recepção	13.4.1. Segregar os lotes de feijão produzidos no Sistema Produção Integrada do Feijão, daqueles provenientes de outros sistemas, mantendo a identificação da propriedade, da área e da cultivar.		
13.5. Pré-limpeza	13.5.1. Realizar pré-limpeza dos grãos.		
13.6. Secagem	13.6.1. Secar os grãos até que o teor de umidade atinja valor igual ou inferior a quatorze por cento. 13.6.2. A temperatura de secagem deve ser registrada no caderno de pós-colheita.		
13.7. Classificação	13.7.1. Classificar e armazenar os grãos, seguindo a legislação vigente quanto aos limites máximos permitidos de defeitos e impurezas.		
13.8. Armazenamento	13.8.1. Os grãos oriundos do sistema de Produção Integrada do Feijão deverão ser armazenados devidamente separados e identificados. 13.8.2. Higienizar as instalações da Unidade Armazenadora, antes do início do armazenamento, mantendo-a limpa durante todo o período. 13.8.3. Adotar o Programa de Manejo Integrado de Pragas de Grãos Armazenados e monitorar possíveis contaminações, por materiais inertes e animais, durante o período de armazenamento. 13.8.4. Para o controle de pragas de grãos armazenados, utilizar somente produtos registrados no MAPA, mediante receituário agrônomico, de acordo com a legislação vigente.	13.8.5. Poderá ser armazenado no mesmo espaço feijão de outros sistemas produção, com a devida identificação. 13.8.6. Implementar BPA e os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	
13.9. Empacotamento	13.9.1. Identificar as embalagens contendo o feijão oriundo da Produção Integrada. 13.9.2. Proceder regularmente a higienização de equipamentos e do local de trabalho. 13.9.3. Empacotar os grãos oriundos da Produção Integrada do Feijão com isolamento adequado do empacotamento de feijão oriundo de outro sistema de cultivo.	13.6.4. Implementar o sistema de APPCC.	
13.10. Análise de resíduos de agrotóxicos e de micotoxinas	13.10.1. Realizar a análise de resíduos de agrotóxicos e micotoxinas conforme determinado pela Portaria Inmetro nº 443, de 23 de novembro de 2011. 13.10.2. Manter disponíveis os resultados das análises. 13.10.3. Quando o Limite Máximo de Resíduos (LMR) dos grãos exceder os limites da legislação vigente, deve-se elaborar um plano de ação com vistas a eliminar as causas dos problemas nas safras futuras. 13.10.4. Coletar porções de trezentas e cinquenta gramas de grãos em dez em 10 pontos da lavoura, ao acaso, durante a colheita em campos com até cinquenta hectare, diretamente na colhedora, homogeneizando-as para a constituição de amostra única. 13.10.5. Coletar amostras na unidade armazenadora em silo individualizado, retirando, pelo menos uma porção de trezentas e cinquenta gramas a cada cinco toneladas, as quais serão homogeneizadas formando uma única amostra composta e desta será retirada uma amostra representativa do lote. 13.10.6. Coletar amostras na unidade armazenadora em silo individualizado, retirando pelo menos uma porção de trezentas e cinquenta gramas a cada cinco toneladas, as quais serão homogeneizadas formando uma única amostra composta e desta será retirada uma amostra representativa do lote.		13.10.7. Comercializar grãos quando o LMR de agrotóxicos e de micotoxinas excederem os limites permitidos, em cumprimento à legislação vigente.

14. AUDITORIA

14.1. Georreferenciamento e Abrangência da rastreabilidade	14.1.1. Georreferenciar a área onde foi realizado o processo de produção. 14.1.2. A rastreabilidade, no campo, deve ir até a área de produção. 14.1.3. Manter a identidade da carga durante o transporte. 14.1.4. Individualizar cada lote na unidade armazenadora de grãos. 14.1.5. Manter registros atualizados e com fidelidade. 14.1.6. Manter os registros das informações por um período mínimo de dois anos, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo.	14.1.7. Utilizar um sistema que permita a identificação rápida dos grãos oriundos dos diferentes campos de Produção Integrada do Feijão.	
14.2. Caderno de campo (manual ou informatizado)	14.2.1. Registrar, manual ou eletronicamente, todos os procedimentos técnicos realizados durante o processo de produção, desde a semeadura até a entrega dos grãos na unidade armazenadora/empacotadora.		
14.3. Agrotóxicos	14.3.1. Proceder ao registro das aplicações, contendo pelo menos as seguintes informações: data, hora, área, produto comercial, dosagem, responsável técnico, responsável pela aplicação, modo de aplicação, quantidade de calda por hectare, período de carência e intervalo de segurança. 14.3.2. Proceder ao registro sistemático da movimentação de estoque, para fins do processo de rastreabilidade.		
14.4. Plantas daninhas, pragas e doenças	14.4.1. Efetuar, regularmente, o registro da incidência e severidade de plantas daninhas, pragas e doenças na lavoura.		
14.5. Corretivos e Fertilizantes	14.5.1. Efetuar o registro das aplicações, contendo pelo menos as seguintes informações: área de produção, produto comercial, dosagem, responsável pela aplicação e modo de aplicação.		
14.6. Irrigação	14.6.1. Efetuar o registro das irrigações, quando efetuadas, contendo pelo menos: área de produção, data, lâmina aplicada, responsável pela irrigação e sistema de utilizado.		
14.7. Equipamentos	14.7.1. Efetuar o registro das manutenções e calibrações contendo pelo menos: data, procedimento (s) e responsável (eis).		
14.8. Caderno de pós-colheita (manual ou sistema informatizado)	14.8.1. Registrar, de modo sistemático, os processos realizados, desde a recepção na unidade armazenadora até a expedição, no caderno de pós-colheita. 14.8.2. Manter as informações que permitam a rastreabilidade até o ponto de entrega ao comprador final.	14.8.3. Compatibilizar a coleta e transmissão de informações com a demanda de sistemas de garantia da qualidade na fase de pós-colheita, como o APPCC e a ISO 22000.	

15. CERTIFICAÇÃO

15.1. Auditorias externas	15.1.1. A auditoria poderá ser individual ou em grupo.	15.1.10. Na produção realizar as auditorias no momento da floração ou próximo da colheita do feijão; 15.1.11. Na pós-colheita realizar as auditorias no momento do recebimento de grãos ou durante o armazenamento do feijão. 15.1.12. Realizar a auditoria externa no beneficiamento e ou processamento, primordialmente, para verificar a conformidade do produto final em relação à Produção Integrada, por meio do sistema de rastreabilidade, além dos demais procedimentos técnicos, desta Norma.	
	15.1.2. A amostragem para auditoria efetuada em grupo deverá ser realizada ao acaso, de acordo com os seguintes critérios:		
	Produtores em Grupo		% a ser auditado
	Até 100		10
	De 101 - 500		8
	De 501 - 5.000		6
Acima de 5.001	4		
15.1.3. Determinar as propriedades para serem auditadas por sorteio ou sistema de rodízio, intercalando as auditorias nas diferentes propriedades a cada ano.			
15.1.4. O produtor interessado em certificar a produção de feijoeiro comum ou de produtos derivados, de acordo com o sistema da Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil), deverá encaminhar o formulário de solicitação, conforme estabelecido na Portaria nº 274, de 21 de junho de 2011, do Inmetro.			
15.1.5. A auditoria de manutenção deverá ser anual.			
15.1.6. As auditorias deverão ser realizadas em todas as unidades armazenadoras e empacotadoras.			

	15.1.7. A comprovação do cumprimento dos requisitos de avaliação resulta na emissão do Certificado de Conformidade, emitido por Organismo de Certificação de Produto (OCP), com validade de cinco anos. No caso de produtos finais, também poderão ser utilizados selos de identificação da conformidade na embalagem 15.1.8. O período de carência em PI-Brasil para fins de solicitação de certificação para feijoeiro comum é de uma safra agrícola. 15.1.9. A equipe auditora do OCP deverá comprovar capacitação em PI-Brasil e nas normas Produção Integrada do Feijão, conforme a Portaria nº 274, de 21 de junho de 2011, do Inmetro.		
15.2. Auditorias internas		15.2.1. Realizar auditoria interna no (s) campo (s) de produção e na (s) Unidade (s) Armazenadora (s) e empacotadora (s) de grãos, no mínimo uma vez por safra, para corrigir ou evitar possíveis não-conformidades. 15.2.2. Registrar e aplicar as ações preventivas e corretivas como consequência da auditoria interna.	

ANEXO V

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS

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 de Flores e Plantas Ornamentais, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, a colheita e a 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. GESTÃO DA PROPRIEDADE

1.1. Gestão tático-operacional	1.1.1. Considerar como etapa "Fazenda" da Produção Integrada de Flores e Plantas Ornamentais todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita de flores e plantas ornamentais. 1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas. 1.1.3. Demarcar os limites ou divisas da propriedade. 1.1.4. Manter registro atualizado de fornecedores. 1.1.5. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida. 1.1.6. Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.	1.1.7. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia em que a propriedade se insere. 1.1.8. Manter registro atualizado de clientes.	
1.2. Organização de produtores		1.2.1. Capacitar os produtores em atividade de organização associativa e gerenciamento da Produção Integrada	
1.3. Comercialização		1.3.1. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
1.4. Legislação	1.4.1. Possuir autorização para realização da atividade agrícola emitida pelos órgãos competentes.		
1.5. Responsabilidade Técnica	1.5.1. Ter profissional com atribuição e registro em Conselho de Classe como responsável técnico.		
1.6. Ações Corretivas	1.6.1. Dispor de procedimentos documentados para: 1.6.1.1. Registrar problemas encontrados. 1.6.1.2. Investigar as causas dos problemas. 1.6.1.3. Implementar soluções efetivas. 1.6.1.4. Registrar medidas adotadas para prevenir repetição de problemas.		

2. GESTÃO AMBIENTAL

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

3. CAPACITAÇÃO

3.1. Produção Integrada	3.1.1. Manter o Responsável Técnico (RT) da propriedade capacitado em curso conceitual sobre a Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e em curso teórico prático no processo produtivo de flores e plantas ornamentais, conforme tabela, com carga horária mínima de quarenta horas e periodicidade de cinco anos.	3.1.2. Capacitar os funcionários em conceitos de PI-Brasil.	
-------------------------	---	---	--

4. SISTEMA DE REGISTRO

4.1. Rastreabilidades	4.1.1. Manter um sistema atualizado de documentos e registros de dados e das etapas de produção, pós-colheita e pós-produção, manual ou informatizado, o qual assegure a rastreabilidade dos processos executados na propriedade.	4.1.2. Utilizar sistema informatizado de identificação dos processos e produtos, de modo a garantir a rastreabilidade.	
4.2. Caderno de campo	4.2.1. Registrar dados sobre a propriedade, seu responsável técnico e suas instalações, áreas de produção, pós-colheita ou pós-produção, conforme os campos descritos no caderno de campo. 4.2.2. Manter registros atualizados, com lista patrimonial de todos os veículos, máquinas, equipamentos e implementos em uso na propriedade. 4.2.3. Registrar dados sobre os produtos e processos produtivos de flores e plantas ornamentais conduzidos na propriedade. 4.2.4. Registrar a ocorrência de pragas e doenças nas áreas de produção de flores e plantas ornamentais. 4.2.5. Manter registro com dados de origem de todos os materiais de flores e plantas ornamentais cultivados na propriedade.		
4.3. Caderno de pós-colheita	4.3.1. Registrar dados sobre os processos de pós-colheita ou pós-produção de flores e plantas ornamentais.		

5. INFRA-ESTRUTURA

5.1. Instalações	5.1.1. Manter atualizados e visíveis o Plano de Prevenção de Riscos e Acidentes e respectivos mapas de risco para cada setor. 5.1.2. Disponibilizar instalações sanitárias e refeitório aos funcionários. 5.1.3. Manter a propriedade organizada em todas as suas áreas e dependências. 5.1.4. Limpar regularmente os locais de trabalho. 5.1.5. Manter conservadas as estradas, vias de acesso e carregadores, garantindo a qualidade dos processos e produtos da propriedade. 5.1.6. Manter sinalizados os acessos aos principais setores da propriedade.	5.1.7. Possuir doca de carga e descarga na propriedade para facilitar o carregamento e descarregamento de produtos. 5.1.8. Disponibilizar área de descanso aos trabalhadores. 5.1.9. Sinalizar os limites de velocidade para trânsito de veículos na propriedade.	
5.2. Depósito de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins	5.2.1. Dispor de local (is) adequado (s) para o armazenamento de agrotóxicos, fertilizantes e produtos afins, evitando contaminação ambiental e seguindo as normas de segurança e instruções do fabricante ou importador, quando houver. 5.2.2. Possuir placas visíveis de sinalização no acesso ao depósito de agrotóxicos. 5.2.3. Permitir o acesso ao depósito de agrotóxicos somente aos funcionários devidamente capacitados.		5.2.4. Utilizar o depósito de agrotóxicos para armazenamento de quaisquer outros materiais.
5.3. Empacotadeira	5.3.1. Dispor de local adequado para os processos de pós-colheita ou pós-produção e embalagem dos produtos finais, considerando aspectos de limpeza e ventilação.		5.3.2. Utilizar a empacotadeira como depósito de materiais distintos dos utilizados na pós-colheita ou pós-produção e embalagem dos produtos finais.
5.4. Câmara de armazenamento	5.4.1. Dispor de local adequado para o armazenamento de produtos destinados à comercialização. 5.4.2. Monitorar e registrar a temperatura e umidade relativa do ar nas câmaras de armazenamento. 5.4.3. Manter limpas e desinfetadas as câmaras de armazenamento, viabilizando a manutenção da qualidade dos produtos destinados à comercialização.		