

9. MONITORAMENTO DE RESÍDUO E CONTAMINANTES

9.1. Amostragem para análise de resíduos e contaminantes	9.1.1. A amostragem para análise de resíduos deve ser feita seguindo a metodologia indicada pelo Manual de Coleta de Amostras do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal do MAPA.		9.1.2. Comercializar amendoim com níveis de resíduos ou contaminantes acima do permitido na legislação vigente.
9.2. Amostragem para análise de aflatoxinas	9.2.1. Amostragem de lotes com o tamanho máximo, em casca ou descascado, de vinte e cinco toneladas. 9.2.2. O procedimento de amostragem deve ser o adotado pelo Codex Alimentarius no qual o tamanho da amostra representativa do lote (amostra global) é de vinte quilogramas para o produto descascado e de vinte sete quilogramas em casca. 9.2.3. Pode-se empregar outro procedimento de amostragem, desde que apresente segurança igual ou superior ao do Codex Alimentarius e seja reconhecido e solidamente documentado. 9.2.4. Registrar todas as ações realizadas. 9.2.5. Nos lotes nos quais não seja possível a movimentação dos mesmos (lotes estáticos - em sacos, big bags ou a granel), deve-se retirar amostras simples de forma sistemática. 9.2.6. O amostrador deve ter acesso a todas as faces do lote (pilha ou monte).	9.2.7. Utilizar um sistema de amostrador automático. 9.2.8. A retirada das amostras simples deve ser realizada preferencialmente quando o lote estiver em movimento, ou seja, nas operações de carga e descarga, em casca ou descascado, na montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação de um lote.	
9.3. Preparo da Amostra para ser enviada ao laboratório	9.3.1. A amostra global coletada conforme os métodos recomendados, deve ser enviada ao laboratório na sua totalidade, adequadamente embalada e etiquetada. Registrar todas as ações realizadas.		9.3.2. Sub amostrar a amostra representativa do lote na forma de grãos inteiros.
9.4. Análise de aflatoxinas	9.4.1. Os métodos empregados na análise devem ser reconhecidos, documentados e validados pelo laboratório que executa a análise. 9.4.2. Os laboratórios que realizam as análises devem possuir um controle de qualidade analítico (participação em testes de proficiência ou controle interlaboratorial, ou outros devidamente documentados). 9.4.3. As análises de aflatoxinas para classificação devem ser realizadas em laboratório credenciado no MAPA.		

10. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

10.1. Legislação trabalhista	10.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista		
------------------------------	---	--	--

11. AUDITORIAS E AUTO-AVALIAÇÃO

11.1. Autoavaliação ou auditoria interna		11.1.1. Realizar auditoria interna no (s) campo (s) de produção e na (s) Unidade (s) Armazenadora (s) e empacotadora (s) de amendoim, no mínimo uma vez por safra, para corrigir ou evitar possíveis não-conformidades. 11.1.2. Registrar e aplicar as ações preventivas e corretivas como consequência da auditoria interna.	
11.2. Auditoria externa	11.2.1. Programar as propriedades para serem auditadas por sorteio ou sistema de rodízio, intercalando as auditorias nas diferentes propriedades a cada ano. 11.2.2. A auditoria de manutenção deverá ser anual. 11.2.3. As auditorias deverão ser realizadas, também, em todas as unidades armazenadoras e empacotadoras. 11.2.4. O período de carência em PI-Brasil para fins de solicitação de certificação para amendoim é de uma safra agrícola. 11.2.5. A equipe auditora do Organismo de Avaliação da Conformidade deverá comprovar capacitação em PI-Brasil e nas normas da Produção Integrada do Amendoim, conforme RAC nº 274, de 21 de junho de 2011 e conforme legislação vigente.	11.2.6. Realizar a auditoria externa no beneficiamento e ou processamento, primordialmente, para verificar a conformidade do produto final em relação a PI, por meio do sistema de rastreabilidade, além dos demais procedimentos técnicos, desta norma.	

12. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1. Responsabilidade técnica	12.1.1. Manter um profissional RT para dar assistência à propriedade. 12.1.2. Utilizar mão-de-obra treinada para exercer diferentes atividades dentro dos requisitos da Produção Integrada do Amendoim.	12.1.3. Realizar cursos de capacitação em manejo pré e pós-colheita no início de cada safra.	
--------------------------------	--	--	--

13. ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

13.1. Contato com os consumidores	13.1.1. O fornecedor deve providenciar os meios de contato com o consumidor, como por exemplo telefone e correio eletrônico. 13.1.2. Providenciar formulários específicos onde são registrados a identificação do consumidor, endereço, descrição da reclamação, etc.	13.1.3. Designar formalmente um responsável por receber reclamações, o adequado registro e a comunicação diária das mesmas ao RT.	13.1.4. Não disponibilizar um meio de comunicação com o consumidor. 13.1.5. Não registrar as reclamações recebidas.
13.2. Análise e providências das reclamações	13.2.1. O RT deverá analisar criticamente as reclamações e determinar quais providências serão tomadas, definindo responsabilidades. 13.2.2. As reclamações serão sistematicamente registradas, incluindo a descrição da providência tomada, os responsáveis e o estado de finalização das mesmas, atendido ou não atendido.		

14. CERTIFICAÇÃO

14.1. Adesão à PI para fins de certificação	14.1.1. A certificação em grupo poderá ser requerida para produtores que estejam vinculados a instituições associativistas, empresas integradoras e fomentadoras que prestem apoio na organização, produção, comercialização, assistência técnica, administrativa e financeira. 14.1.2. Solicitar a adesão e a auditoria inicial com um período de carência de pelo menos doze meses ou uma safra de aplicação das normas da Produção Integrada de Amendoim. 14.1.3. O Organismo Acreditador da Conformidade deve dispor de membro na equipe auditora capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil, com carga horária mínima de oito horas. A periodicidade deve ser de cinco anos. 14.1.4. O curso teórico-prático no processo produtivo de amendoim deve ter carga horária mínima de vinte horas, com periodicidade de três anos conforme ementa. 14.1.5. Realizar anualmente uma auditoria externa de manutenção na cultura do amendoim em qualquer fase do ciclo.		
14.2. Certificação em grupo	14.2.1. Auditar os campos de produção de amendoim, em caso de certificação em grupo (associação de produtores, cooperativas), seguindo os critérios abaixo:		
	Nº de Propriedades	Nº mínimo a ser auditada (%)	
	1-5	100	
	6-20	60	
	21-100	40	
	101-300	20%	
	301-600	10%	
	601-1000	5%	

ANEXO IX

NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE TOMATE TUTORADO

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 Tomate Tutorado, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita dos frutos, 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 tática-operacional	1.1.1. Considerar como etapa Fazenda da Produção Integrada do Tomate Tutorado todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita de frutos.	1.1.5. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade. 1.1.6. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
--------------------------------	--	--	--



	1.1.2. Possuir as coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas. 1.1.3. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida. 1.1.4. Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.	1.1.7. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
1.2. Legislação	1.2.1. Possuir autorização para realização da atividade agrícola emitida pelos órgãos competentes.		
1.3. Responsabilidade Técnica	1.3.1. Ter 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 tomate tutorado, conforme ementa, com carga horária mínima de quarenta horas e periodicidade de cinco anos.		
1.4. Ações Corretivas	1.4.1. Dispor de procedimentos documentados para: 1.4.1.1. Registrar problemas encontrados; 1.4.1.2. Investigar as causas dos problemas; 1.4.1.3. Implementar soluções efetivas; e 1.4.1.4. 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. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

3.1. Assistência técnica compartilhada	3.1.1. Fornecimento, pelas Organizações da Produção Integrada, de treinamentos e assistência técnica.		
3.2. Apoio e difusão da marca PI-Brasil		3.2.1. Associação de Organizações de Produção Integrada entre si ou com outros órgãos ligados a tomaticultura na busca de aperfeiçoamento, valorização e na difusão da marca PI-Brasil como uma garantia de que o tomate do Brasil é produzido dentro de todos os requisitos do desenvolvimento sustentado.	

4. MATERIAL PROPAGATIVO

4.1. Sementes e mudas	4.1.1. Utilizar mudas próprias ou adquiridas com registro de procedência e com certificado fitossanitário, conforme legislação vigente.	4.1.2. Utilizar mudas de propagação vegetativa (mudas de brotos) apenas se for oriunda de viveiros próprios protegidos e com certificação sanitária.	4.1.3. Transitar material propagativo sem a competente autorização, conforme legislação vigente. 4.1.4. Utilizar mudas provenientes de propagação vegetativa (mudas de brotos), de áreas de produção comercial.
4.2. Substrato	4.2.1. Utilizar substrato isento de insetos-praga, doenças e plantas daninhas.		

5. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA

5.1. Localização	5.1.1. Realizar rotação de cultura por no mínimo três anos com culturas não hospedeiras de patógenos do tomate ou deixar a terra em descanso. 5.1.2. Observar e respeitar as condições de aptidão edafoclimáticas. 5.1.3. Ter água disponível e de qualidade comprovada por análise qualitativa.	5.1.4. Plantar em áreas com exposição norte. 5.1.5. Evitar áreas localizadas em condições adversas às necessidades específicas de cultivares. 5.1.6. Evitar áreas sujeitas à neblina 5.1.7. Evitar culturas hospedeiras de patógenos e pragas, adjacentes à de tomate. 5.1.8. Manter o registro das áreas com histórico de plantio de solanáceas.	5.1.9. Utilizar áreas com histórico de murchadeira (<i>Ralstonia</i> sp.), para o plantio de pé franco, ou sem drenagem adequada.
5.2. Identificação do talhão	5.2.1. Identificar os talhões para registro de informações da Produção Integrada, cada um com a mesma variedade, idade e tratos culturais.		
5.3. Espaçamentos	5.3.1. Utilizar espaçamentos conforme recomendação técnica.	5.3.2. Adequar a densidade de plantas às características de enfolhamento da cultivar como requisito para o controle de pragas, aumento da produtividade e da qualidade dos frutos.	
5.4. Cultivar	5.4.1. Utilizar cultivares recomendadas para cada região. 5.4.2. Utilizar técnica de enxertia, usando porta-enxertos de cultivares resistente à murchadeira, em áreas com histórico desta praga.	5.4.3. Usar cultivares resistentes ou tolerantes as principais pragas. 5.4.4. Observar através de testes preliminares as condições de produtividade, resistência às pragas e adaptabilidade para subsidiar plantios.	
5.5. Sistema de Plantio		5.5.1. Orientar as linhas de plantio no sentido Leste-Oeste. 5.5.2. Utilizar o sistema de plantio direto sobre cobertura vegetal.	

6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

6.1. Fertilização e fertirrigação	6.1.1. Analisar o solo conforme recomendação oficial para quantificar a necessidade do corretivo de acidez (pH) e necessidade de adubação. 6.1.2. Corrigir e adubar o solo com base na recomendação oficial. 6.1.3. Adotar práticas culturais que evitem perda de nutrientes por lixiviação e erosão.		6.1.4. Usar fosfatos naturais em solos com pH maior que seis. 6.1.5. Aplicar nutrientes sem comprovada necessidade.
6.2. Escolha de corretivos e fertilizantes	6.2.1. Escolher corretivos e fertilizantes com base no custo e benefício do nutriente, que atendam às necessidades, conforme recomendação.	6.2.2. Utilizar adubação orgânica compostada em substituição parcial à adubação química desde que, indicado por cálculo de equivalência de teores de nutrientes.	6.2.3. Utilizar fontes de nutrientes de origem industrial ou de resíduos urbanos sem a prévia análise de metais pesados e sem higienização.

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

7.1. Manejo do Solo	7.1.1. Adotar técnicas mecânicas de conservação do solo com plantios em nível. 7.1.2. Proteger as estradas internas das propriedades da erosão.		
7.2. Manejo de cobertura do solo		7.2.1. Fazer o controle de plantas daninhas com o uso de cobertura vegetal na entressafra. 7.2.2. Não usar dessecante (herbicida) para o manejo da cobertura verde. 7.2.3. Uso de cobertura vegetal para o plantio direto do tomate. 7.2.4. Promover a melhoria das características biológicas do solo pelo uso de esterco animal e composto orgânico.	
7.3. Controle de plantas daninhas	7.3.1. Controlar as plantas daninhas nas fileiras, a partir do plantio visando a preservação da produtividade e fitossanidade da cultura. 7.3.2. Utilizar controle químico ou mecânico de plantas daninhas na linha de plantio. 7.3.3. Utilizar herbicidas apenas em casos que técnicas mecânicas forem insuficientes. 7.3.4. Utilizar somente herbicidas registrados.	7.3.5. Manter as entrelinhas roçadas evitando contato da planta daninha com as folhas baixas do tomate. 7.3.6. Ter cuidado para evitar ferimento às plantas de tomate nestas operações. 7.3.7. Evitar o uso de herbicidas durante a época de colheita devido a possíveis resíduos em frutos. 7.3.8. Usar estratégias que minimize o uso de herbicidas mais tóxicos, através de aplicações direcionadas a plantas invasoras mais agressivas. 7.3.9. Manutenção do controle das plantas daninhas durante todo o ciclo para favorecer o controle de agentes fitopatogênicos, além de pragas.	

8. IRRIGAÇÃO

8.1. Sistema de irrigação	8.1.1. Utilizar técnicas de irrigação que promovam maior eficiência do uso da água. 8.1.2. Realizar análise qualitativa nas auditorias. 8.1.3. Administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e da demanda da cultura.	8.1.4. Utilizar fertirrigação, conforme requisitos da cultura.	8.1.5. Utilizar água para irrigação que não atenda os padrões de qualidade da água conforme legislação vigente. 8.1.6. Utilizar agrotóxicos via água de irrigação.
---------------------------	---	--	---

9. MANEJO DA PARTE AÉREA

9.1. Sistema de condução	9.1.1. Executar a condução objetivando plantas com porte adequado às facilidades de manejo.		
9.2. Tutoramento	9.2.1. Usar tutores novos ou tratados com hipoclorito de sódio um por cento ou outro agente sanitizante registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	9.2.2. Utilizar o tutoramento vertical de plantas. 9.2.3. Fazer o amarrio a cada emissão de inflorescência conforme a cultivar e sistema de condução.	9.2.4. Reutilizar tutores sem tratamento.
9.3. Desbrota	9.3.1. Proceder à desbrota para o equilíbrio entre a atividade vegetativa e a produção regular. 9.3.2. Retirar as plantas com virose (<i>rouging</i>).	9.3.3. Realizar desbrota uma ou duas vezes por semana evitando que os brotos cresçam mais que dez centímetros. 9.3.4. Realizar tratamento dirigido com cúprico após a desbrota. 9.3.5. Não realizar desbrota em dias de chuva ou em períodos de orvalho. 9.3.6. Evitar desbrota com as unhas.	
9.4. Desfolha	9.4.1. Erradicar folhas baixas no início da infecção por bacteriose. 9.4.2. Manter entre três e cinco centímetros do pecíolo das folhas eliminadas.	9.4.3. Eliminar as folhas abaixo do último cacho colhido quando estas entrarem em senescência.	
9.5. Poda apical		9.5.1. Realizar a poda apical mantendo cinco a sete cachos por haste. 9.5.2. Retirar o ápice da planta mantendo duas a três folhas acima do último cacho.	

10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

10.1. Controle de pragas	10.1.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas. 10.1.2. Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e culturais. 10.1.3. A incidência de pragas deve ser periodicamente avaliada e registrada, através de monitoramento. 10.1.4. Eliminar os restos culturais, após a última colheita de cada talhão, conforme legislação em vigor. 10.1.5. Fazer rotação de princípios ativos de agrotóxicos, para evitar a resistência de pragas.	10.1.6. Utilizar inseticidas seletivos, a fim de favorecer o estabelecimento de inimigos naturais, proteger o ambiente e o aplicador. 10.1.7. Possuir estação de aviso fitossanitário necessária ao monitoramento ou fazer uso de informações existentes na região das condições agroclimáticas para o manejo de pragas.	
10.2. Agrotóxicos	10.2.1. Utilizar produtos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente. 10.2.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis definidos para intervenção conforme normas técnicas. 10.2.3. Utilizar os indicadores de monitoramento (nível de controle) de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme normas técnicas. 10.2.4. As doses de aplicação devem obedecer às recomendações técnicas.	10.2.5. Evitar uso de piretróides. 10.2.6. Proceder ao tratamento direcionado especificamente aos locais onde as pragas iniciam os danos. 10.2.7. Priorizar o uso de produtos com classificação pouco tóxicos e medianamente tóxicos e evitar o uso de produtos extremamente tóxicos ou altamente tóxicos. 10.2.8. Utilizar informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos.	
10.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	10.3.1. Proceder à manutenção periódica de máquinas, equipamentos e Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs) e uma inspeção anual no início do ciclo. 10.3.2. Utilização de equipamentos, utensílios, trajes e os demais requisitos de proteção (EPIs) pelos operadores, conforme legislação vigente.		10.3.3. Usar equipamentos não regulados e com defeitos mecânicos, vazamentos ou que apresentem falhas que comprometam a eficiência dos agrotóxicos, a saúde do aplicador e o meio ambiente.
10.4. Preparo de calda e aplicação de agrotóxicos	10.4.1. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação e uso de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente. 10.4.2. Possuir local apropriado para preparo de calda, abastecimento e lavagem de equipamentos de pulverização conforme legislação vigente. 10.4.3. Respeitar o período de reentrada na lavoura tratada.		10.4.4. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas no local. 10.4.5. Lavar os equipamentos de pulverização em fontes naturais de água. 10.4.6. Permanência de objetos pessoais e de alimentação dentro da lavoura.
10.5. Armazenamento e destino de embalagens de agrotóxicos	10.5.1. Fazer a triplíce lavagem em local apropriado afastado de áreas de circulação e fontes naturais de água. 10.5.2. Devolver as embalagens usadas conforme a legislação. 10.5.3. Possuir depósito apropriado para armazenamento de agrotóxicos conforme a legislação vigente. 10.5.4. Manter registro da movimentação de estoque para fins do processo de rastreabilidade. 10.5.5. Disponibilizar local apropriado para abastecimento e lavagem de equipamentos de pulverização.	10.5.6. Colaborar na organização de centros regionais de recolhimento de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com prefeituras, secretarias de agricultura e associações de produtores e distribuidores.	10.5.7. Abandonar embalagens e restos de materiais fitossanitários na área de produção. 10.5.8. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança.

11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA

11.1. Técnicas de colheita e processamento	11.1.1. Colher o fruto de forma cuidadosa. 11.1.2. Proceder à higienização de caixas de colheita, local de trabalho e de trabalhadores. 11.1.3. Proteger os frutos colhidos das intempéries. 11.1.4. Proceder à higienização de equipamentos. 11.1.5. Implantar o sistema de boas práticas de colheita e pós-colheita. 11.1.6. Proceder à pré-seleção do fruto durante a colheita. 11.1.7. Realizar tratamentos fitossanitários somente mediante receituário agrônomo.	11.1.8. Transportar os frutos colhidos para a empacotadora no mesmo dia da colheita.	11.1.9. Manter ou misturar frutos da Produção Integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção sem a devida identificação.
11.2. Embalagem e etiquetagem	11.2.1. Proceder à identificação do produto conforme legislação vigente. 11.2.2. Utilizar caixas de papelão e plástica.	11.2.3. Proceder à adaptação ao processo de paletização.	11.2.4. Reutilizar caixas sem higienização.
11.3. Transporte e armazenagem	11.3.1. Separar e identificar devidamente os frutos do sistema de Produção Integrada de Tomate Tutorado, quando transportado em conjunto com outro sistema de produção. 11.3.2. Realizar o transporte em veículos e equipamentos higienizados.		
11.4. Logística	11.4.1. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do tomate, desde a área de produção até a expedição.		

12. ANÁLISE DE RESÍDUOS

12.1. Amostragem para análise de resíduos em frutos	12.1.1. A amostragem dos frutos para análise de resíduos deve ser feita nos campos de cultivo, seguindo a metodologia indicada pelo, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em vigor. 12.1.2. A quantidade a ser amostrada será um quilograma de frutos com um mínimo de dez unidades (amostra composta).		12.1.3. Comercializar frutos com níveis de resíduos acima do permitido na legislação vigente.
---	---	--	---

13. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

13.1. Legislação trabalhista	13.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista		
------------------------------	---	--	--

14. PROCESSOS DE EMBALAGEM

14.1. Higienização	14.1.1. Proceder à higienização dos equipamentos classificadora.	14.1.2. Proceder à lavagem dos frutos.	
14.2. Classificação do Produto	14.2.1. Classificar e embalar frutos de tomate de acordo com a legislação vigente.		

15. REGISTRO DE INFORMAÇÕES E RASTREABILIDADE

15.1. Documentação de campo	15.1.1. Instituir cadernos de campo para o registro de dados sobre o manejo do tomateiro desde a fase de plantio até a fase de comercialização (embalagem) e demais dados necessários à adequada gestão da Produção Integrada.		
15.2. Documentação de colheita e pós-colheita	15.2.1. Manter informações atualizadas por talhão, no caderno de campo, sobre as etapas ocorridas na colheita e pós-colheita.	15.2.2. Instituir o sistema informatizado de rastreabilidade. 15.2.3. Utilizar etiquetas coloridas ou outros sistemas que permitam uma rápida e única identificação de caixas de diferentes parcelas.	



16. CERTIFICAÇÃO

16.1. Auditoria	16.1.1. Solicitar a adesão e a auditoria externa inicial após, pelo menos, três meses de aplicação das normas da Produção Integrada de Tomate Tutorado, devendo o Organismo de Certificação de Produto dispor de membro na equipe de auditoria capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil, com carga horária mínima de oito horas e periodicidade de cinco anos, e curso teórico-prático no processo produtivo de Tomate Tutorado, com carga horária mínima de vinte horas e periodicidade de três anos, ambos conforme ementa. 16.1.2. Realizar anualmente uma auditoria externa de manutenção na cultura do tomate em qualquer fase do ciclo. 16.1.3. Permitir a auditoria externa na propriedade em qualquer época.												
16.2. Certificação em grupo	16.2.1. Auditar os campos de produção de tomate, em caso de certificação em grupo (associação de produtores), seguindo os critérios abaixo: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº de campos de produção por grupo</th> <th>% mínimo de campos a serem auditadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2-5</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>6-10</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>11- 30</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Acima de 30</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table> 16.2.2. Selecionar, ao acaso, as propriedades a serem auditadas, de modo a permitir que todas sejam inspecionadas no prazo máximo de cinco anos.	Nº de campos de produção por grupo	% mínimo de campos a serem auditadas	2-5	100%	6-10	60%	11- 30	40%	Acima de 30	20%		
Nº de campos de produção por grupo	% mínimo de campos a serem auditadas												
2-5	100%												
6-10	60%												
11- 30	40%												
Acima de 30	20%												

17. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

17.1. Assistência Técnica	17.1.1. Manter assistência técnica treinada, conforme requisitos específicos para a Produção Integrada. 17.1.2. Realizar assistência técnica na propriedade, contemplando as distintas etapas do processo de certificação, ou seja, produção, colheita, pós-colheita, de forma que: 17.1.2.1. Sejam programadas em função dos pontos e momentos críticos de cada atividade e efetuadas por pessoas independentes a tais tarefas. 17.1.2.2. Tenham seus resultados registrados em caderno de campo, e as ações corretivas, se necessárias, implementadas.		
---------------------------	---	--	--

PORTARIA Nº 231, DE 31 DE OUTUBRO DE 2016

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o Processo nº 21000.053102/2016-73, resolve:

Art. 1º A atuação dos Auditores Fiscais Federais Agropecuários e servidores do Plano de Carreira de Técnico e Auxiliar de Fiscalização Federal Agropecuária se dará, preferencialmente, no âmbito da Secretaria de Defesa Agropecuária, das Divisões de Defesa Agropecuária das Superintendências Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, do Sistema de Vigilância Internacional Agropecuária e dos Laboratórios Nacionais Agropecuários, órgãos da Instância Central e Superior do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Art. 2º Os Secretários do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no âmbito de suas competências, deverão propor ao Secretário Executivo a lotação para o exercício dos servidores das carreiras elencadas no Art. 1º.

§ 1º A operacionalização das alterações de exercício continuará sob responsabilidade da Coordenação-Geral de Administração de Pessoal.

§ 2º O Comitê Executivo de Gestão da SDA que trata a portaria nº 157, de 24 de agosto de 2016, deverá subsidiar o Secretário de Defesa Agropecuária sobre este tema, no âmbito da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 3º Ficam estabelecidas no âmbito da Secretaria de Defesa Agropecuária as Unidades Técnicas Virtuais de Defesa Agropecuária - UTVDA.

§ 1º As Unidades Técnicas Virtuais de Defesa Agropecuária - UTVDA, serão instaladas por ato do Secretário de Defesa Agropecuária e atuarão como unidades técnico-operacional virtuais das Unidades da SDA, atuando somente em temas de responsabilidade das Unidades Centrais.

§ 2º A solicitação de instalação de Unidade Técnica Virtual de Defesa Agropecuária, será previamente apresentada pelo Diretor de Departamento ao Secretário de Defesa Agropecuária, com as justificativas técnicas e pré-identificação do pessoal necessário, incluindo os termos de referência de cada técnico a ser recrutado para atuar na UTVDA, assegurando que as atividades propostas sejam compatíveis com o trabalho remoto e os sistemas informáticos necessários ao desempenho das atividades propostas.

§ 3º Os técnicos selecionados para atuar nestas unidades serão lotados funcionalmente na Unidade da SDA responsável pela UTVDA, e permanecerão fisicamente nas unidades atuais. A lotação na SDA permitirá que o funcionário atue através do SEI como membro integrante das equipes da Unidade Central. A equipe de uma UTVDA poderá estar fisicamente em um só local, ou distribuída em várias unidades da federação.

§ 4º A transferência dos técnicos das unidades atuais para a SDA se dará mediante proposta do Secretário de Defesa Agropecuária, referendado pelos Superintendentes Federais de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através de ato do Secretário Executivo.

§ 5º A Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento onde estiver fisicamente os técnicos designados para as UTVDAs deverá dar todo o suporte técnico e logístico necessário para a execução das atividades designadas, além de apoiar as demandas relacionadas à administração de pessoas.

Art. 4º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO
DE INSUMOS AGRÍCOLAS
COORDENAÇÃO-GERAL DE AGROTÓXICOS E AFINS

ATO Nº 62, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2016

1. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Sempa registro nº 7594, conforme processo nº 21000.002277/2010-27.

2. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Soyance Pre registro nº 08298, conforme processo nº 21000.008126/2012-44.

3. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Radan registro nº 05609, conforme processo nº 21000.005414/2011-66.

4. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Talisman registro nº 018107, conforme processo nº 21000.008649/2011-18.

5. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Abamit registro nº 11209, conforme processo nº 21000.009580/2011-31.

6. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Fungicarb 500 SC registro nº 09308, conforme processo nº 21000.011496/2011-88.

7. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada a inclusão do fabricante Fine Organics Limited- Seal Sands, Middlesbrough - Teesside, TS2 1UB- Reino Unido, no produto Maxim Técnico registro nº 05897.

8. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada a inclusão dos formuladores Nortox S.A.- Arapongas / PR e Ouro Fino Química Ltda - Uberaba/MG, no produto Talstar 100 EC registro nº 1578899.

9. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada a inclusão dos formuladores Tagma Brasil Indústria e Comércio de Produtos Químicos Ltda - Paulínia / SP, Arysta Lifescience do Brasil Indústria Química e Agropecuária S.A.- Salto de Pirapora / SP, Chemtura Indústria Química do Brasil Ltda- Rio Claro /SP, Ouro Fino Química Ltda - Uberaba / MG e Sipcarn Nichino Brasil S.A.-Uberaba / MG, no produto Apache 100 GR registro nº 19607.

10. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada a inclusão do formulador AMVAC Chemical Corporation - 12650 C HWY.43, 36505 Axis, Alabama, EUA, no produto Counter 150 G registro nº 01098.

11. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada pelos órgãos federais de registro a alteração da composição quali-quantitativa do produto Acefato Técnico Cheminova registro nº 00503, conforme processo nº 21000.001679/2014-38.

12. De acordo com o Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi autorizado a empresa Proventis Lifescience Defensivos Agrícolas Ltda- CNPJ nº 14.497.712/0001-72, a importar os produtos: 2,4-D Amina CCAB 806 SL registro nº 06615, Acetamiprid CCAB 200 SP registro nº 10812, Carbendazim CCAB 500 SC registro nº 02409, Cipermetrina 250 EC CCAB registro nº 07612, Clorimuron CCAB 250 WG registro nº01411, Glifosato CCAB 480 SL registro nº 16612, HZ-NPV CCAB registro nº07315, Imazetapir

CCAB 106 SL registro nº 04713, Lambda Cialitrina CCAB 50 EC registro nº 10210, Permetrin 384 EC CCAB registro nº09012 e Tebuconazole CCAB 200 EC registro nº09412.

13. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, foi aprovada a inclusão dos formuladores Cerexagri BV.- Tankhoofd 10 3196 KE Vondelingenplaat- Roterdã - Países Baixos, Companhia Cibeles S.A.- Ruta 74, km 26- Joaquín Suárez, Canelones- Uruguai, Hubei Sanonda Co., Ltd - 93 East Beijing Road, 434001 Jingzhou, Hubei- China, Iprochem (Tianmen) Company Limited - Nº 3. Yanhe Road, Yuekou Town Tianmen- Hubei- China, Jiangsu Changlong Chemicals Co., Ltd- Nº 1229 Changjiang North Road, New District of Changzhou 213033 Changzhou- Jiangsu - China, Jiangsu Sevecontinent Green Chemical Co., Ltd- North Area of Dongsha Chemzone 215600 Zhangjiagang- Jiangsu- China, Meghmani Organics Limited - Unit IV Plot Nº 22/2 G.I.D.C. Industrial Estate- Village- Panoli, Dist. Bharuch 395 116 Anklshwar- Gujarat - Índia, Ningbo Sunjoy Agrosience Co., Ltd - Beihai Road, Nº1165, Ningbo Chemical Industry Zone, Xiepu Town, Dist. Zhenhai 315040 Ningbo, Zhejiang - China, Shandong Weifang Rainbow Chemical Co., Ltd- Binhai Economic Development Area 262737 Weifang- Shandong - China, Shijiazhuang Richem Co., Ltd - Nº 01 Xingwang Road, Biological Industrial Park, Zhaoxian Shijiazhuang- Hebei - China, Sulphur Mills Limited - Plot. Nº 1905/1928/29/30, G.I.D.C., Panoli Industrial Area, Dist. Bharuch- Anklshwar- Gujarat- Índia, Sulphur Mills Limited - Plot. Nº 1904, A-18/18, G.I. D.C. Panoli Industrial Area, Dist. Bharuch- Anklshwar- Gujarat - Índia, Sulphur Mills Limited - Plot Nº 230/231/232, G.I.D.C., Panoli, Dist. Bharuch - Gujarat- Índia, Uniphos Colombia Plant Limited- Via 40, Nº 85-85 Barranquilla, Atlântico- Colombia, UPL Argentina S.A.- Ruta Nacional 3, km 92 Abbott, Buenos Aires - Argentina, UPL Limited - 117, G.I.D.C., Dist. Bharuch 393 002 Anklshwar, Gujarat- Índia, UPL Limited - Plot Nº 750, G.I.D.C., P.B. Nº 9, Dist. Bharuch 393 110 Jhagadia, Gujarat-Índia , UPL Limited -3101/2, G.I.D.C., Dist. Bharuch 393002 Anklshwar - Gujarat - Índia, UPL Limited 3405/6, G.I.D.C., Dist. Bharuch 3930002 Anklshwar, Gujarat - Índia, UPL Limited - I.G.C, SIDCO, Samba Phase I, 184 121 Samba, Jammu &Kashmir, Índia, UPL Limited - 3-11, G.I.D.C., Dist. Valsad 396195 Vapi, Gujarat- Índia, UPL Vietnam Co., Ltd. - Amata Road, Long Binh Industrial Park (Amata) Bien Hoa, Dong Nai- Vietnã, Yongnong Biosciences Co., Ltd - Nº 3, Weiqi Road (East), Hangzhou Gulf Fine Chemical Zone 312369 Shangyu, Zhejiang - China, no produto Dez registro nº05009.

14. De acordo com o Decreto 4074 de 04 de janeiro de 2002, autorizamos a empresa FMC Química do Brasil Ltda - CNPJ nº 04.136.367/0005-11 Uberaba / MG, a importar o produto Tebutiurom Técnico Consagro registro nº 13414, uma vez que a mesma consta como formuladora no produto Boral Full registro nº 12916.

15. De acordo com o Artigo 22§ 2º, Inciso I, do Decreto 4074, de 04 de janeiro de 2002, no produto no produto Glider 720 SC registro nº 0615, foi aprovada alterações nas recomendações de uso do produto com a inclusão das culturas de Banana para o controle de Mal-de-Sigatoka (*Mycosphaerella musicola*), Berinjela para o controle Podridão-de-ascochyta (*Phoma exigua var. exigua*), Cebola para o controle de Mancha-púrpura (*Alternaria porri*) e Míldio (*Peronospora destructor*), Cenoura para o controle de Mancha-de-Alternaria (*Alternaria dauci*), Mamão para o controle de Variola (*Asperisporium caricae*), Melancia para o controle Mildio (*Pseudoperonospora cubensis*), Pepino para o controle de Mildio (*Pseudoperonospora cubensis*), Rosa para o controle de Mancha-negra (*Diplocarpon rosae*), Soja para o controle de Mildio (*Peronospora manshurica*) e Mancha-parda (Septoria glycinis) e Uva para o controle de Pinta-preta (*Alternaria solani*), Mofo-cinzento (*Botrytis cinerea*), Antracnose (*Colletotrichum gloeosporioides*), Antracnose (*Elsinoe ampelina*) e Mildio (Plasmopara viticola); Inclusão dos alvos biológicos Phoma arachidicola e Sphaceloma arachidis na cultura do amendoim.