

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO TRIGO

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 Trigo, 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		RECOMENDADAS	PROIBIDAS
	OBRIGATORIAS			
1. CAPACITAÇÃO				
1.1. Capacitação do Responsável Técnico (RT) em Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e Produção Integrada do Trigo	1.1.1. Capacitar o RT da unidade de produção em manejo sustentável das culturas de trigo em curso com carga horária mínima de quarenta horas e com periodicidade de cinco anos. 1.1.2. A carga horária do curso é distribuída nos conteúdos: conceitual, com oito horas; teórico-prático, com vinte horas; e Normas Técnicas Específicas, com doze horas.		1.1.3. Capacitação técnica continuada do produtor e do RT da unidade de produção em tecnologia de aplicação de agrotóxicos, em monitoramento de pragas e de doenças e em sistemas de modelagem e previsão de ocorrência de doenças e pragas, além de outros treinamentos pertinentes, visando qualificar a produção.	
1.2. Capacitação de auditores	1.2.1. Capacitação de auditores em Produção Integrada do Trigo, com carga horária mínima de vinte horas, sendo o conteúdo conceitual com carga horária mínima de oito horas e com periodicidade de cinco anos, assim como o conteúdo teórico-prático do processo produtivo específico, com vinte horas e com periodicidade de três anos.			
1.3. Gestão da produção agrícola			1.3.1. Capacitação técnica continuada do produtor e do responsável técnico da unidade de produção, em conservação e manejo de solo, água, manuseio e aplicação de agrotóxicos e no sistema de reciclagem de embalagens. 1.3.2. Capacitação técnica continuada do produtor e do responsável técnico em avaliação do impacto das práticas agrícolas.	
1.4. Segurança de alimentos na pós-colheita	1.4.1. Capacitação técnica continuada dos colaboradores da unidade armazenadora em: 1.4.1.1. Práticas de higiene e limpeza; 1.4.1.2. Controle de pragas; 1.4.1.3. Tecnologias para armazenamento; 1.4.1.4. Monitoramento de contaminantes, como resíduos de agrotóxicos e micotoxinas; e 1.4.1.5. Higiene pessoal.			
1.5. Comercialização e marketing			1.5.1. Capacitação técnica dos integrantes da cadeia produtiva em comercialização, marketing e gestão.	
1.6. Segurança no trabalho	1.6.1. Comprovar capacitação técnica por intermédio da apresentação de documento, emitido por órgão competente federal, do cumprimento da legislação trabalhista.			

2. GESTÃO DA PROPIEDADE E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

2.1. Organização de produtores		2.1.1. Vinculação do produtor a uma entidade de classe e às cooperativas de produtores.	
2.2. Assistência técnica	2.2.1. Manter assistência técnica com profissional RT credenciado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia e capacitado em Produção Integrada do Trigo.		

3. RESPONSABILIDADE SOCIAL DO ESTABELECIMENTO

3.1. Legislação trabalhista e previdenciária	3.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista e previdenciária.		
3.2. Tratamento de reclamações do estabelecimento	3.2.1. Implementar e manter política de tratamento de reclamações de clientes, no estabelecimento, conforme a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. 3.2.2. Indicar um responsável e o meio de contato para atendimento de reclamações. 3.2.3. A resposta às reclamações dos clientes deve incluir o registro, o tratamento adotado e o estágio atual. 3.2.4. Realizar anualmente uma análise crítica das reclamações, com o objetivo de incorporar melhorias em todas as etapas.	3.2.5. Informar no produto final: instruções para uso adequado e requisitos específicos para armazenamento.	

4. GESTÃO DO ESTABELECIMENTO

2.2. Assistência técnica

4.1. Planejamento da propriedade rural	4.1.1. Planejar as atividades do sistema produtivo de acordo com a região, respeitando suas funções ecológicas e biodiversidade de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da Produção Integrada do Trigo.	4.1.2. Delimitar as unidades de produção por meio de Georreferenciamento, planejando o uso das parcelas. 4.1.3. Participar de projetos que contribuam para a preservação, a recuperação e a conservação dos recursos naturais.	
4.2. Monitoramento da água na propriedade		4.2.1. Controlar a qualidade da água da propriedade, em relação a metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica. 4.2.2. Controlar a qualidade da água residual do processo de armazenamento, conforme a Resolução nº 20, de 18 de junho de 1986, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (Conama). 4.2.3. Capacitar tecnicamente recursos humanos para o monitoramento dos impactos ao manejo do solo, da água e reciclagem de materiais.	
4.3. Uso racional e fontes alternativas de energia		4.3.1. Utilizar de forma racional, combustíveis fósseis, substituindo por fontes alternativas de energia renovável, sempre que for possível.	

MICHEL MIGUEL ELIAS TEMER LULIA
Presidente da República

ELISEU LEMOS PADILHA
Ministro de Estado Chefe da Casa Civil

PEDRO ANTONIO BERTONE ATAÍDE
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
CASA CIVIL
IMPRESA NACIONAL

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

SEÇÃO 1

Publicação de atos normativos

SEÇÃO 2

Publicação de atos relativos a pessoal da Administração Pública Federal

SEÇÃO 3

Publicação de contratos, editais, avisos e ineditoriais

A Imprensa Nacional não possui representantes autorizados para a comercialização de assinaturas impressas e eletrônicas

<http://www.in.gov.br> ou ouvidoria@in.gov.br

SIG, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF

CNPJ: 04196645/0001-00

Fone: (61) 3441-9450

ALEXANDRE MIRANDA MACHADO
Coordenador-Geral de
Publicação e Divulgação

HELDER KLEIST OLIVEIRA
Coordenador de Editoração e
Divulgação Eletrônica dos Jornais Oficiais

EIMAR BAZILIO VAZ FILHO
Coordenador de Produção



5. INFRAESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

5.1. Preparo e aplicação de agrotóxicos	5.1.1. Atender às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos e tecnologia de aplicação, conforme a Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989. 5.1.2. Disponibilizar e utilizar o Equipamento de Proteção Individual (EPI), adequado para preparo ou aplicação de acordo com a indicação no rótulo dos agrotóxicos.	5.1.3. Disponibilizar de local impermeabilizado para preparo de agrotóxicos, com estrutura adequada para coletar vazamentos e para remediar eventuais contaminações dos operadores. 5.1.4. Aplicar fungicida e inseticida via pulverização aérea quando for recomendado e orientado por técnico capacitado.	5.1.5. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas. 5.1.6. Empregar mão-de-obra sem a devida capacitação em tecnologia de aplicação de agrotóxicos. 5.1.7. Depositar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.
5.2. Armazenamento de agrotóxicos	5.2.1. Armazenar produtos e embalagens utilizadas de acordo com o Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002. 5.2.2. Armazenar os agrotóxicos em local específico, ventilado, com acesso restrito e preparado para conter derrames, infiltrações ou contaminações para o exterior.	5.2.3. Adotar as Boas Práticas Agrícolas (BPA), para separar, armazenar, manusear e identificar os agrotóxicos na unidade de produção.	
5.3. Destinação de embalagens vazias de agrotóxicos	5.3.1. Proceder à tríplice lavagem manual ou sob pressão, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar aos postos de recolhimento, armazenagem e reciclagem, conforme orientação do Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (INPEV).		5.3.2. Reutilizar as embalagens de agrotóxicos.
5.4. Sinalização	5.4.1. Sinalizar a propriedade e unidade armazenadora para informar visitantes e conscientizar quanto à segurança pessoal.		
5.5. Instalações sanitárias		5.5.1. Disponibilizar instalações sanitárias e de lavagem de mãos a menos de quinhentos metros da área de Cultivo do trigo.	
5.6. Alojamento e locais para alimentação	5.6.1. Disponibilizar alojamento e restaurante apropriados para os colaboradores, observando as condições sanitárias e de higiene.		

6. MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO

6.1. Rotação de culturas	6.1.1. Implementar modelos de produção que contemplem a rotação de culturas.		6.1.2. Adotar modelos de produção que contemplem sucessão de culturas, monoculturas ou pousio.
6.2. Cobertura permanente do solo	6.2.1. Manter o solo permanentemente coberto com plantas vivas e/ou com restos culturais.		
6.3. Práticas de manejo conservacionista		6.3.1. Promover a semeadura em contorno. 6.3.2. Sistematizar a superfície do solo para suprimir sulcos decorrentes de erosão hídrica ou propensos à erosão hídrica e implementar práticas conservacionistas, de natureza mecânica, complementares à mínima mobilização do solo, à cobertura permanente do solo e à semeadura em contorno. 6.3.3. Mobilizar o solo exclusivamente na linha de semeadura.	6.3.4. Queimar restos culturais.

7. FERTILIDADE E NUTRIÇÃO

7.1. Amostragem de solo	7.1.1. Realizar amostragem representativa da lavoura e análise química do solo até três meses antes da semeadura. 7.1.2. Realizar a amostragem e análise de solo, no mínimo a cada três anos. 7.1.3. Coletar a amostra de solo na camada de zero a dez centímetros de profundidade.	7.1.4. Coletar a amostra nas camadas de dez a vinte centímetros de profundidade, quando o solo evidenciar acidez subsuperficial.	
7.2. Calagem e adubação	7.2.1. Utilizar corretivos de acidez e fertilizantes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	7.2.2. Considerar as Informações Técnicas vigentes para trigo e triticales, nas distintas regiões, bem como considerar Manual de adubação e de calagem para os Estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.	

8. MATERIAL PROPAGATIVO

8.1. Escolha de cultivares	8.1.1. Escolher as cultivares de acordo com a aptidão tecnológica indicada pelos obtentores para as diferentes regiões de adaptação, conforme as Informações Técnicas para trigo e triticales vigente, registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 8.1.2. Utilizar sementes produzidas conforme o Sistema Nacional de Sementes e Mudanças.	8.1.3. Observar as condições de adaptabilidade, potencial de rendimento, resistência às pragas e doenças e o nível de resposta à adubação nitrogenada, de acordo com as recomendações técnicas da pesquisa. 8.1.4. Utilizar as cultivares relacionadas nas Informações Técnicas da Comissão Brasileira de Pesquisa de Trigo e Triticales, em vigor, e constantes nas Portarias do Zoneamento Agrícola. 8.1.5. Considerar o agrupamento de cultivares do mesmo grupo de aptidão tecnológica, viabilizando a segregação na colheita e na pós-colheita.	
8.2. Redutores de crescimento		8.2.1. Aplicar redutor de crescimento em cultivares conforme recomendação de obtentores ou restrito a cultivares de porte alto, com tendência ao acamamento, semeadas em solos com alta fertilidade. 8.2.2. Aplicar quando o trigo se encontra na fase de alongação da cultura, com o primeiro nó visível. 8.2.3. Utilizar os reguladores de crescimento indicados nas Informações Técnicas da Comissão Brasileira de Pesquisa de Trigo e Triticales, em vigor.	8.2.4. Aplicar em períodos com deficiência hídrica na fase inicial de desenvolvimento da cultura.

9. IMPLANTAÇÃO DA LAVOURA

9.1. Identificação da parcela	9.1.1. A parcela corresponde a uma área homogênea semeada com a mesma cultivar de trigo. 9.1.2. As parcelas da produção integrada de trigo deverão ser localizadas por meio de um ponto de coordenada geográfica.		
9.2. Época de semeadura	9.2.1. Semear no período indicado para cada município, de acordo com o zoneamento agrícola para a cultura do trigo.		
9.3. Sistema de semeadura	9.3.1. Adotar a densidade indicada para cada cultivar e para cada região produtora, conforme indicação técnica das instituições de pesquisa ou dos obtentores das cultivares.	9.3.2. Utilizar a semeadura em linha.	

10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

10.1. Tratamento de sementes	10.1.1. Utilizar os fungicidas e inseticidas permitidos, mediante receituário agrônomo. 10.1.2. Tratar a quantidade de sementes necessária, para evitar excedentes descartáveis. 10.1.3. Registrar o agrotóxico e a dose utilizados no tratamento de sementes, quando efetuado na propriedade ou quando adquirir sementes já tratadas, no caderno de campo da Produção Integrada do Trigo.	10.1.4. Regular a semeadora com as sementes tratadas.	
10.2. Monitoramento e manejo de doenças	10.2.1. Adotar o manejo integrado de doenças que preconiza o monitoramento da incidência de doenças, das condições climáticas, e da observação do nível de controle ou nível de dano econômico, para definir a necessidade de aplicação de fungicidas. 10.2.2. Monitorar, semanalmente, à incidência de patógenos a partir do afilamento do trigo e registrar no caderno de campo da Produção Integrada do Trigo.	10.2.3. Considerar as informações de modelagem e de previsão da ocorrência de epidemias no trigo, como exemplo, o sistema Sisalert para giberela e brusone do trigo. 10.2.4. Utilizar cultivares com maior resistência às doenças.	
10.3. Monitoramento e manejo de inseto-praga	10.3.1. Adotar o manejo integrado de inseto-praga, que preconiza o monitoramento e o atendimento do nível de controle, para definir a necessidade de aplicação de inseticida. 10.3.2. Monitorar, semanalmente, a incidência de pragas e registrar no caderno de campo da Produção Integrada do Trigo.	10.3.3. Priorizar o uso de métodos naturais, como o controle biológico. 10.3.4. Escolher os inseticidas que tenham menor toxicidade e maior seletividade aos inimigos naturais, dentre os princípios ativos indicados. 10.3.5. Realizar controle localizado de pragas quando for eficiente. 10.3.6. Rotacionar mecanismos de ação dos inseticidas, para prevenir a seleção de inseto-praga tolerantes.	10.3.7. Aplicar o inseticida brometo de metila.

10.4. Monitoramento e manejo de plantas daninhas		10.4.1. Promover a produção e a manutenção de restos culturais para cobertura do solo e minimizar o uso de herbicidas, para evitar resíduos e prevenir resistência. 10.4.2. Rotacionar mecanismos de ação dos herbicidas utilizados na área, para evitar a seleção de plantas tolerantes e resistentes.	10.4.3. Aplicar herbicidas mais do que duas vezes por safra. 10.4.4. Utilizar os herbicidas diuron, dicamba, metribuzin, paraquat, pendimethalin, picloram e 2-4 D, em lavouras da Produção Integrada do Trigo, dentre os produtos registrados para trigo no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
10.5. Agrotóxicos	10.5.1. Utilizar os produtos e doses indicados, de acordo com a grade de agrotóxicos recomendada para a Produção Integrada do Trigo, e mediante receituário agrônomo (Lei nº 7.802, de 1989, e Decreto nº 3.550, de 27 de julho de 2000). 10.5.2. Respeitar o prazo de carência dos agrotóxicos. 10.5.3. Registrar a aplicação de agrotóxicos no caderno de campo da Produção Integrada do Trigo.		10.5.4. Misturar agrotóxicos para aplicação de forma preventiva, sem considerar os dados de monitoramento e o nível de dano. 10.5.5. Utilizar indiscriminadamente agrotóxicos. 10.5.6. Adotar tratamentos químicos de acordo com calendários de aplicação ou estádios específicos da cultura.
10.6. Equipamentos para aplicação de agrotóxicos	10.6.1. Proceder à manutenção periódica de pulverizadores antes de cada safra e registrar no caderno de campo. 10.6.2. Utilizar equipamentos de proteção individual, conforme Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e recomendação do produto.	10.6.3. Os tratores utilizados na aplicação de agrotóxicos devem possuir cabina com refrigeração.	10.6.4. Utilizar pulverizador tipo canhão ou equipamentos de aplicação ultrabaixo volume.

11. MANEJO DE ÁGUA E IRRIGAÇÃO

11.1. Manejo de água	11.1.1. Observar as especificações do Conama e as legislações nacional e estadual vigentes.		
11.2. Irrigação	11.2.1. Utilizar técnicas de irrigação, conforme requisitos da cultura. 11.2.2. Administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção de água no solo e demanda da cultura. 11.2.3. Controlar a presença de poluentes na água.	11.2.4. Controlar a salinidade na água. 11.2.5. Consultar as Informações Técnicas para trigo e triticale para o manejo de irrigação na região do Brasil Central.	

12. COLHEITA

12.1. Colheita	12.1.1. Realizar a manutenção da colhedora (própria ou de terceiros), antes da colheita e registrar no caderno de campo. 12.1.2. Realizar ajustes na rotação do cilindro, abertura cilindro/côncavo, peneiras, molinete e ventilador, antes da colheita. 12.1.3. Colher as lavouras da Produção Integrada do Trigo separadamente dos demais sistemas de produção.	12.1.4. Colher toda a parcela (ou cultivar), de modo a não misturar cultivares, durante o transporte para a unidade armazenadora de grãos. 12.1.5. Realizar a limpeza das peneiras e saca-palhas, após cada jornada de colheita, para prevenir misturas.	
12.2. Identificação	12.2.1. Identificar o produto que está sendo colhido, com informações sobre a cultivar, a data da colheita e o fornecedor.		

13. PÓS-COLHEITA

13.1. Unidades Armazenadoras	13.1.1. A Unidade Armazenadora de trigo deverá apresentar certificado de conformidade ao Sistema Nacional de Certificação de Unidades Armazenadoras de Grãos, conforme determina a Instrução Normativa nº 29 de 08 de junho de 2011.	13.1.2. Implementar as Boas Práticas e os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).	
13.2. Recepção	13.2.1. Disponibilizar balança de plataforma rodoviária, aferida anualmente, conforme determinado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).		
13.3. Sistema de Amostragem	13.3.1. Disponibilizar pelo menos um amostrador de grãos dentre os tipos: calador para sacaria, sonda manual, amostrador pneumático e amostrador de fluxo. 13.3.2. Disponibilizar um homogeneizador e quarteador de amostras.		
13.4. Classificação dos grãos	13.4.1. Classificar o trigo destinado ao consumidor final, de acordo com a legislação vigente. 13.4.2. A Unidade Armazenadora deve dispor dos equipamentos necessários para realizar as análises de determinação do tipo do trigo, conforme legislação em vigor ou contratar prestação de serviços de classificação por meio de empresas credenciadas.		13.4.3. Comercializar trigo para o consumidor final sem a classificação oficial
13.5. Limpeza dos grãos	13.5.1. Disponibilizar máquinas para a pré-limpeza dos grãos.		
13.6. Sistema de secagem	13.6.1. Secar os grãos até que o teor de umidade atinja um valor igual ou inferior a treze por cento. 13.6.2. A temperatura de secagem deve ser registrada no caderno de pós-colheita, não podendo ultrapassar 60°C dentro do secador. 13.6.3. Utilizar lenha seca e com procedência legal.	13.6.4. Secar lentamente os lotes com teores maiores de 16% de umidade. 13.6.5. Utilizar secador de fluxo intermitente. 13.6.6. Utilizar gás liquefeito de petróleo (GLP).	
13.7. Sistema de aeração	13.7.1. Dispor de sistema de termometria instalado nos silos e armazéns e registrar as leituras no caderno de pós-colheita. 13.7.2. Dispor de sistema de aeração dos grãos dimensionados para movimentação do ar dentro da massa de grãos. 13.7.3. Dispor de sistema de exaustão de ar natural ou mecânico.	13.7.4. Dispor de espalhador de grãos nos silos e armazéns.	
13.8. Manejo Integrado de insetos-praga de grãos armazenados	13.8.1. Adotar o Programa de Manejo Integrado de Pragas de Grãos Armazenados na Unidade Armazenadora. 13.8.2. Realizar a higienização das instalações da unidade armazenadora com eliminação de todos os focos de pragas residentes em sobras de grãos, resíduos nas máquinas e equipamentos. 13.8.3. Aplicar inseticidas protetores, de efeito residual, nas instalações e equipamentos. 13.8.4. Realizar o monitoramento da temperatura e da umidade na massa de grãos, verificando a presença de pragas, durante o armazenamento. 13.8.5. Usar um dos métodos de controle de pragas de grãos armazenados, dentre os três disponíveis: método de controle preventivo físico com de terra de diatomáceas, método de controle preventivo com uso de inseticidas protetores líquidos, e método de controle curativo (expurgo) com uso de fosfina. Para o expurgo, respeitar o período mínimo de 168 horas de exposição da massa de grãos à fosfina e utilizar lonas adequadas. 13.8.6. Utilizar os inseticidas permitidos, mediante receituário agrônomo e registrar no caderno de pós-colheita.	13.8.7. Medir a concentração de fosfina disponível no interior da massa de grãos durante o expurgo.	
13.9. Controle de roedores, aves e animais domésticos.	13.9.1. Adotar um programa de controle de roedores, aves e animais domésticos. 13.9.2. Manter a unidade armazenadora limpa e higienizada. 13.9.3. Usar raticidas registrados no órgão competente.	13.9.4. Utilizar barreiras físicas para limitar o acesso de ratos, de aves e de animais domésticos no interior da Unidade Armazenadora.	
13.10. Logística para formação de lotes.	13.10.1. Manter, os lotes de trigo produzidos pela Produção Integrada do Trigo, separados daqueles provenientes de outros sistemas de produção.	13.10.2. Formar lotes de trigo contendo grãos de trigo da mesma cultivar ou com cultivares com a mesma classe de aptidão tecnológica. 13.10.3. Para a formação dos lotes poderão ser considerados os resultados de análises, realizadas na recepção do trigo na unidade armazenadora. 13.10.4. Utilizar silos bag para armazenamento de lotes segregados.	
13.11. Sistema de segurança	13.11.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento das legislações, relativas às medidas, conforme a seguir: 13.11.1.1. Adotar medidas de segurança para trabalhos em espaço confinado (NR 33 e NBR 14787). 13.11.1.2. Disponibilizar medidores de gases tóxicos, bem como todos os EPIs necessários para trabalho em espaço confinado (NR 6). 13.11.1.3. Adotar as recomendações quanto a realização de exames médicos (NR 7 e NR 31). 13.11.1.4. Disponibilizar de sistema de captação de pó e de um sistema de combate a incêndio.		
13.12. Análise de resíduos de agrotóxicos e de micotoxinas	13.12.1. A coleta de amostras para determinação de resíduos de agrotóxicos e de micotoxinas deve ser efetuada de acordo com o Manual de Coleta de Amostras do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 13.12.2. A avaliação dos resultados das análises de resíduos de agrotóxicos e de micotoxinas nos grãos de trigo deve ser orientada pela Instrução Normativa SDA nº 26, de 8 de outubro de 2010, e Resolução - RDC nº 7, de 18 de fevereiro		13.12.5. Comercializar grãos de trigo para consumo humano ou animal, com resíduos de agrotóxicos, presença de micotoxinas ou outros contaminantes, com níveis acima do permitido pela legislação brasileira vigente.



	eiro de 2011, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, respectivamente. 13.12.3. Disponibilizar registros com o resultado das análises e da qualificação dos laboratórios que as executaram, para fins de auditoria. 13.12.4. Elaborar um plano de ação com medidas corretivas quando o Limite Máximo de Resíduos (LMR) ou Limite de Tolerância de Micotoxinas, de acordo com a legislação vigente, for excedido.		
13.13. Processamento e comercialização	13.13.1. Identificar os produtos obtidos de acordo com as normas Produção Integrada do Trigo, através da apresentação do certificado de conformidade ou o selo de identificação, no caso de comercialização de produtos finais. 13.13.2. Manter em separado os produtos provenientes de áreas da PI-Brasil daqueles obtidos em outros sistemas de produção.	13.13.3. A identificação de produtos finais produzidos na Produção Integrada do Trigo poderá ser por meio de selos de identificação da conformidade, especificados na Portaria nº 274, de 21 de junho de 2011, do Inmetro. 13.13.4. Implementar a normativa ISO 22000 - Gestão da Segurança dos Alimentos, reconhecida internacionalmente e que objetiva o controle de perigos para a segurança alimentar através de programas de pré-requisitos e planos APPCC.	
13.14. Transporte	13.14.1. Manter as informações de procedência do trigo produzido no sistema Produção Integrada do Trigo. 13.14.2. Realizar o transporte em veículos limpos e higienizados, conforme requisitos para o trigo.		

14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE

14.1. Abrangência da rastreabilidade	14.1.1. Implementar um sistema de registros, manual ou eletrônico, que garanta a rastreabilidade desde a origem (aquisição da semente e insumos), capaz de manter e disponibilizar as informações de procedência, de aptidão tecnológica e de inocuidade dos lotes de trigo, produzido no sistema Produção Integrada do Trigo. 14.1.2. Os registros devem garantir a identidade da carga durante o transporte e na Unidade Armazenadora de grãos. 14.1.3. A Unidade Armazenadora de grãos deve manter cópia dos registros dos lotes de trigo recebidos para garantir a idoneidade do produto armazenado. 14.1.4. Os cadernos de registros da Produção Integrada do Trigo deverão ser preservados por, no mínimo, dois anos.	14.1.5. Utilizar etiquetas com códigos de barras para identificar as cargas de trigo e informatizar a coleta e transmissão de informações das mesmas, através de leitores com códigos de barras, na recepção na Unidade de Armazenamento. 14.1.6. Implementar sistema de rastreabilidade digital que confere maior agilidade e precisão na transmissão de informações, ao longo da cadeia produtiva.	14.1.7. Armazenar no mesmo silo, trigo oriundo de produção convencional e trigo da produção integrada.
14.2. Caderno de campo	14.2.1. Registrar as informações relevantes do manejo na unidade de produção no caderno de campo da Produção Integrada do Trigo, de forma atualizada e fidedigna.	14.2.2. Digitalizar os registros no caderno de campo por meio de dispositivos eletrônicos.	
14.3. Caderno de pós-colheita	14.3.1. Registrar todas as informações referentes ao trigo desde a recepção na unidade armazenadora até a expedição no caderno de pós-colheita da Produção Integrada do Trigo.	14.3.2. Registrar eletronicamente as informações de manejo da fase de pós-colheita. 14.3.3. 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. Auditoria	15.1.1. As auditorias, inicial e de manutenção poderão ser efetuadas em grupo de fornecedores da mesma organização ou cooperativa, sendo que, em cada safra deverão ser analisados vinte por cento do total de produtores envolvidos na Produção Integrada do Trigo. A definição das propriedades que serão auditadas poderá ser aleatória, determinada por sorteio, ou por meio de sistema de rodízio, intercalando as auditorias nas diferentes propriedades a cada ano. 15.1.2. A auditoria deverá ser realizada em todas as Unidades Armazenadoras. 15.1.3. A comprovação do cumprimento dos requisitos de avaliação resulta na emissão do Certificado de conformidade, emitido por Organismo de Certificação de Produto, com validade de três anos. 15.1.4. O período de carência em PI-Brasil para fins de solicitação de certificação para trigo é de uma safra agrícola, isto é, de um ano.	15.1.5. Na produção realizar as auditorias no momento da flocação ou próximo da colheita do trigo. 15.1.6. Na pós-colheita realizar as auditorias no momento do recebimento de grãos ou durante o armazenamento do trigo.	
-----------------	--	--	--

ANEXO II

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO ARROZ

Esta Norma Técnica Específica, formulada por premissas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, refere-se à etapa Fazenda e Indústria da Produção Integrada do Arroz, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento dos grãos, 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		
	OBRIGATÓRIO	RECOMENDADO	PROIBIDO

1. CAPACITAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

1.1. Sensibilização e Mercado	1.1.1. Sensibilizar agentes de distintos segmentos da cadeia orizícola sobre os benefícios econômicos, ambientais e sociais da Produção Integrada do Arroz e da sua aplicabilidade em diferentes sistemas produtivos.		
1.2. Produção Integrada e Boas Práticas Agrícolas (BPA).	1.2.1. Comprovar capacitação periódica de, no mínimo, cinco anos de responsáveis técnicos em Produção Integrada, envolvendo BPA e monitoramento ambiental (duração de quarenta horas), e ementa definida conforme recomendações técnicas oficiais.	1.2.2. Capacitar produtores sobre o uso eficiente de práticas fitotécnicas, fitossanitárias de colheita e de pós-colheita. 1.2.3. Capacitar produtores sobre métodos de monitoramento para verificação dos efeitos de BPA, conforme indicadores de qualidade dos grãos, água, solo e biodiversidade.	
1.3. Educação ambiental	1.3.1. Comprovar capacitação de Responsáveis Técnicos (RTs) pelos segmentos campo e indústria (duração de oito horas), sobre preservação e conservação de recursos naturais. 1.3.2. Capacitar sobre gestão de recursos hídricos. 1.3.3. Capacitar em segurança no uso de agrotóxicos, combustíveis, fertilizantes, lubrificantes e afins. 1.3.4. Capacitar em gestão da infraestrutura produtiva e agroindustrial. 1.3.5. Capacitar em métodos de amostragem.		

2. ORGANIZAÇÃO DA BASE FÍSICA PRODUTIVA

2.1. Integração de produtores		2.1.1. Criar fóruns regionais com participação de representantes de distintos segmentos da cadeia produtiva visando identificar demandas e solicitar ações à Comissão Técnica da Produção Integrada do Arroz. 2.1.2. Aglutinar produtores em Organizações de Produção Integrada do Arroz legalmente constituídas, com definição de obrigações e benefícios mútuos, podendo estar vinculadas a associações, cooperativas ou ligadas a órgãos de extensão, ou atuar de forma independente.	
2.2. Assistência Técnica	2.2.1. Indicar um responsável técnico com registro profissional no conselho de classe da área de formação acadêmica, por cada etapa aplicável à certificação (Fazenda e Indústria), com treinamento (duração de quarenta horas) em produção integrada de arroz.	2.2.2. Indicar, de preferência, um técnico capacitado ou em processo de aquisição do conhecimento, inerente à área temática "Capacitação de Recursos Humanos" desta Norma.	