



15. CERTIFICAÇÃO

15.1 Auditorias	15.1.1. Solicitar a adesão e a auditoria externa inicial após, pelo menos, três meses de aplicação das normas da Produção Integrada de Flores e Plantas Ornamentais, devendo o Organismo de Certificação de Produto (OCP) dispor de membro na equipe auditora capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil, com carga.	15.1.5. Realizar auditoria interna na propriedade, contemplando as distintas etapas do processo de certificação, ou seja, produção, colheita, pós-colheita e pós-produção, de forma que:													
	15.1.2. Carga horária mínima de oito horas e periodicidade de cinco anos, e curso teórico-prático no processo produtivo de flores e plantas ornamentais, com carga horária mínima de vinte horas e periodicidade de três anos, ambos conforme ementa.	15.1.5.1. Sejam programadas em função dos pontos e momentos críticos de cada atividade e efetuadas por pessoas independentes a tais tarefas.													
	15.1.3. Realizar anualmente uma auditoria externa de manutenção na propriedade.	15.1.5.2. Tenham seus resultados registrados e as ações corretivas, se necessárias, implementadas.													
	15.1.4. Permitir a auditoria externa na propriedade em qualquer época.														
15.2. Certificação em grupo	15.2.1. Auditá as propriedades, em caso de certificação em grupo, seguindo os critérios abaixo: <table border="1"> <tr> <th>Nº de propriedades do grupo</th> <th>% mínimo de propriedades a serem auditadas</th> </tr> <tr> <td>2-5</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>6-20</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>21-50</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>51-100</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Acima de 100</td> <td>20%</td> </tr> </table> 15.2.2. Selecionar ao acaso as propriedades a serem auditadas, de modo a permitir que todas sejam inspecionadas no prazo máximo de cinco anos.	Nº de propriedades do grupo	% mínimo de propriedades a serem auditadas	2-5	100%	6-20	80%	21-50	60%	51-100	40%	Acima de 100	20%		
Nº de propriedades do grupo	% mínimo de propriedades a serem auditadas														
2-5	100%														
6-20	80%														
21-50	60%														
51-100	40%														
Acima de 100	20%														

16. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES

16.1. Tratamento de reclamações	16.1.1. Dispor de uma política e meios de recebimento e tratamento de reclamações de clientes que conte: 16.1.1.1. A análise crítica dos resultados, bem como a tomada das providências corretivas.		
	16.1.1.2. A definição de responsabilidades quanto ao tratamento das reclamações.		
	16.1.1.3. O compromisso de resposta no prazo de quinze dias corridos.		

ANEXO VI

NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE UVA PARA PROCESSAMENTO

Esta Norma Técnica Específica, formulada por premissas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, refere-se às etapas Fazenda e Indústria da Produção Integrada de Uva para Processamento, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola e no processamento, respectivamente, conforme fixadas pelo Anexo da Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

I. ETAPA FAZENDA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

1. CAPACITAÇÃO

1.1. Práticas agrícolas	1.1.1. Capacitar o(s) produtor(es) ou responsável(is) pela atividade ou técnico responsável pela propriedade, de acordo com Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento (PIUP).		
1.2. Organização de produtores		1.2.1. Capacitar o (s) produtor (es) ou responsável (is) técnico (s) em organização associativa e gerenciamento da Produção Integrada de Uva para Processamento.	
1.3. Capacitação de multiplicadores		1.3.1. Capacitar agentes multiplicadores no sistema da Produção Integrada de Uva para Processamento (técnicos e extensionistas rurais).	

2. GESTÃO AMBIENTAL

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

3. MATERIAL PROPAGATIVO

3.1. Mudas	3.1.1. Utilizar material vegetal sadio, respeitando os níveis de tolerância para pragas segundo parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou órgãos competentes, com ausência de variação genotípica considerada restritiva à sua produção econômica. 3.1.2. Manter registro dos tratamentos fitossanitários para a propagação de material vegetativo quando em viveiros próprios. 3.1.3. Os parâmetros de qualidade de muda devem obedecer o Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento. 3.1.4. A aquisição de mudas de terceiros deve ser feita em viveiros comerciais registrados MAPA.	3.1.5. Nos casos de produção de mudas para uso próprio, utilizar material vegetativo (estacas e gemas) oriundo de programa de limpeza clonal. 3.1.6. Escolher variedades resistentes ou tolerantes às pragas de expressão econômica. 3.1.7. Na ausência de legislação brasileira referente aos parâmetros de qualidade de muda, observar as definições do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	3.1.8. Introduzir material vegetal sem procedência de origem
3.2. Porta-enxertos	3.2.1. Cumprir a legislação brasileira vigente no país quando utilizar plantas geneticamente modificadas e dispor dos registros e localização do material. 3.2.2. Os porta-enxertos, tanto de raiz nua, quanto com embalagem, devem apresentar os padrões definidos na legislação brasileira vigente e no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
3.3. Cultivar	3.3.1. Utilizar uma cultivar copa por parcela, conforme requisitos do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento. 3.3.2. Dispor dos registros e localização do material.		

4. IMPLANTAÇÃO DE VINHEDOS

4.1. Definição de parcela	4.1.1. Parcela é uma unidade de produção que apresenta a mesma cultivar copa e a mesma idade dominante e esteja submetida ao mesmo manejo e tratos culturais preconizados pela Produção Integrada de Uva para Processamento. 4.1.2. Quando houver mais de um porta-enxerto na parcela, deve-se anotar essa informação no caderno de campo.	4.1.3. Utilizar mesmo porta-enxerto na parcela.	
4.2. Localização		4.2.1. Respeitar a aptidão climática para a cultura da videira nas diferentes regiões produtoras. 4.2.2. Evitar a implantação de vinhedos em condições desfavoráveis, especialmente em terrenos com declividade acentuada, conforme Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	
4.3. Plantio	4.3.1. Realizar o preparo do solo de acordo com as recomendações do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		

5. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

5.1. Fertilizantes	5.1.1. Selecionar áreas homogêneas dentro da parcela para amostragem de solos com a finalidade de determinar as necessidades de fertilizantes e corretivos. 5.1.2. Analisar quimicamente cada área homogênea do solo da parcela antes da instalação do vinhedo. 5.1.3. Estabelecer um programa de fertilização para cada área homogênea, com base em recomendações técnicas para a cultura. 5.1.4. Na fase produtiva, utilizar análise química do tecido vegetal como ferramenta para estabelecer o programa de adubação. 5.1.5. Utilizar fertilizantes químicos registrados, conforme legislação brasileira vigente.	5.1.6. Proceder à correção em áreas que apresentem os teores de nutrientes na folha fora da faixa recomendada. 5.1.7. Realizar, em vinhedos a serem implantados, a calagem, quando necessária, pelo menos três meses antes do plantio. 5.1.8. Utilizar fertilizante orgânico na adubação de crescimento	5.1.9. Proceder à aplicação de fertilizantes, sem o devido registro e com substâncias tóxicas, especialmente metais pesados, que provoquem riscos de contaminação do solo. 5.1.10. Colocar em risco os lençóis subterrâneos por contaminação química. 5.1.11. Aplicar nutrientes, inclusive fertilizantes foliares, sem a recomendação técnica. 5.1.12. Utilizar adubos foliares em misturas incompatíveis com agrotóxicos. 5.1.13. Estabelecer programa de correção de deficiências nutricionais baseado somente em adubos foliares.
5.2. Armazenamento dos fertilizantes inorgânicos	5.2.1. Manter o registro de entrada e saída dos fertilizantes inorgânicos disponíveis e atualizado a cada três meses. 5.2.2. Acondicionar em local coberto, limpo, seco e separado dos agrotóxicos, dos produtos colhidos e dos materiais de propagação. 5.2.3. Respeitar a distância de fontes e cursos de água para risco de contaminação conforme a legislação brasileira vigente.		
5.3. Fertilizantes orgânicos	5.3.1. Quando o fertilizante for comprado é necessário que o produto seja registrado no MAPA. 5.3.2. Quando o produto é feito na propriedade é necessário o acompanhamento de um técnico responsável.	5.3.3. Seguir a recomendação técnica conforme Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento quanto a sua utilização.	5.3.4. Utilizar ou circular com resíduos orgânicos não decompostos
5.4. Máquinas e equipamentos	5.4.1. Manter os equipamentos de aplicação de fertilizantes em bom estado operacional. Fazer a verificação, no mínimo uma vez por ano, por uma pessoa capacitada.		

6. MANEJO DO SOLO

6.1. Manejo e conservação do solo	6.1.1. Adotar técnicas de manejo e de conservação do solo, tal como a manutenção da cobertura vegetal nas entrelinhas, conforme Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	6.1.2. Manter a diversidade de espécies vegetais na parcela, favorecendo a estabilidade ecológica e minimizando o uso de herbicida.	
-----------------------------------	---	---	--

7. IRRIGAÇÃO

7.1. Cultivo irrigado	7.1.1. Administrar a quantidade da água de irrigação, em função dos dados meteorológicos e da demanda hídrica da cultura da videira conforme Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	7.1.2. Controlar anualmente, por meio de análise em laboratório credenciado, o nível de salinidade	7.1.3. Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões da legislação brasileira vigente. 7.1.4. Realizar a fertirrigação com produtos e, ou, procedimentos que ofereçam riscos de contaminação da fonte hídrica. 7.1.5. Utilizar água residual sem o devido tratamento especificado no Manual da Produção Integrada de Uva para Processamento.
-----------------------	--	--	--

8. MANEJO DA PARTE AÉREA

8.1. Poda	8.1.1. Realizar a poda respeitando as características da cultivar. 8.1.2. Desinfestar os instrumentos utilizados na poda.	8.1.3. Proceder à condução e poda da videira com o objetivo de obter uma copa uniforme, arejada, bem exposta à captação da radiação solar e de fácil manejo. 8.1.4. Realizar a poda verde: desbrota, desnetamento, desfolha, desponta. 8.1.5. Realizar a proteção fitossanitária dos ferimentos causados pela poda.	8.1.6. Manter no pomar os ramos infestados ou infectados provenientes da poda de limpeza.
8.2. Fitorreguladores de síntese	8.2.1. Utilizar fitorreguladores registrados para a cultura da videira.	8.2.2. Evitar o uso de produtos químicos para controle de crescimento da planta e para o desenvolvimento de frutos.	

9. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

9.1. Controle de plantas espontâneas	9.1.1. Utilizar herbicidas mediante receituário técnico, conforme a legislação brasileira vigente. 9.1.2. Proceder o registro das aplicações no caderno de campo. 9.1.3. Utilizar pulverizadores regulados para o uso de herbicidas, em conformidade com as recomendações técnicas do fabricante. 9.1.4. Utilizar produtos de princípio ativo pós-emergente, no máximo, em duas aplicações anuais.	9.1.5. Dar preferência à utilização de métodos mecânicos e culturais no controle de plantas daninhas	9.1.6. Utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente na linha de plântio. 9.1.7. Utilizar herbicidas na entrelinha. 9.1.8. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação e proteção.
9.2. Controle de pragas	9.2.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP), priorizando o uso de outros métodos de controle, como o cultural, físico e o biológico. 9.2.2. Registrar a incidência de pragas através de monitoramento conforme o recomendado no Manual da Produção Integrada de Uva para Processamento.	9.2.3. Implantar infraestrutura necessária para o registro das condições agroclimáticas, visando o monitoramento das condições favoráveis à incidência de pragas e doenças.	9.2.4. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação em preparo e aplicação de agrotóxicos. 9.2.5. Realizar mais de uma aplicação de inseticida piretróide por ciclo de produção para cultivares americanas e mais de duas aplicações para viníferas.
9.3. Agrotóxicos	9.3.1. Utilizar agrotóxicos registrados para a cultura da videira, mediante receituário agronômico, conforme a legislação brasileira vigente. 9.3.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico em função dos níveis definidos para a intervenção, conforme Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	9.3.3. Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos, para orientar os procedimentos sobre as aplicações de agrotóxicos.	9.3.4. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.
9.4. Grade de agrotóxicos	9.4.1. Manter atualizado o relatório do estoque dos agrotóxicos utilizados no cultivo.	9.4.2. Não utilizar agrotóxicos no vinhedo que interfiram na velocidade e no andamento da fermentação alcóolica, evidenciado por pesquisa científica, a partir do início da maturação da uva (trinta dias antes da colheita).	
9.5. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	9.5.1. Proceder a manutenção, a verificação e a regulagem dos equipamentos de pulverização e dos tratores, no mínimo uma vez a cada ciclo, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelo fabricante. 9.5.2. Os operadores devem utilizar equipamentos de Proteção Individual (EPI), conforme orientações do Ministério do Trabalho. 9.5.3. Utilizar instrumentos graduados para dosagem dos agrotóxicos. 9.5.4. Identificar os equipamentos de pulverização e os implementos utilizados no controle fitossanitário, diferenciando-os daqueles utilizados para outras finalidades.	9.5.5. Utilizar tratores dotados de cabina de proteção. 9.5.6. Realizar a calibração dos equipamentos no mínimo uma vez por ano.	9.5.7. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação em preparo e aplicação de agrotóxicos.
9.6. Vestuário e equipamento de proteção	9.6.1. Disponibilizar aos trabalhadores e exigir a utilização de vestuários de proteção de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados. 9.6.2. Limpar vestuários de proteção após sua utilização, de acordo com as recomendações do fabricante. 9.6.3. Guardar os vestuários em local isolado e bem ventilado, separados dos agrotóxicos. 9.6.4. Dispor de instalações e equipamentos para tratar possíveis contaminações dos operadores, bem como os procedimentos específicos de emergência e medidas de primeiros socorros conforme a legislação brasileira vigente.		



9.7. Preparo, aplicação e descarte de agrotóxicos	9.7.1. Executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias ou no início dos primeiros sintomas.	9.7.8. Ajustar o pH da calda, sempre que for necessário, antes da pulverização, visando manter a eficiência dos agrotóxicos.	9.7.10. Proceder à manipulação e a aplicação de agrotóxicos na presença de pessoas não vinculadas ao trabalho.
	9.7.2. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme a legislação brasileira vigente e a indicação no rótulo do produto.	9.7.9. Observar a incompatibilidade de princípios ativos em misturas na calda de pulverização.	9.7.11. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.
	9.7.3. Preparar e manipular agrotóxicos em locais específicos e construídos para esta finalidade.		9.7.12. Lavar equipamentos, preparar calda e depositar restos de agrotóxicos, fora do local específico para esta finalidade.
	9.7.4. Os operadores devem utilizar equipamentos, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção, conforme o Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
	9.7.5. Calcular o volume da calda a ser utilizado na pulverização, conforme a dosagem indicada no rótulo.		
	9.7.6. Guardar todos os receituários agronômicos referentes aos agrotóxicos adquiridos e utilizados.		
	9.7.7. Descartar os resíduos segundo orientação do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
9.8. Armazenamento e embalagens de agrotóxicos	9.8.1. Armazenar agrotóxicos segundo as determinações do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		9.8.4. Abandonar ou destruir embalagens, materiais contaminados e restos de agrotóxicos.
	9.8.2. Encaminhar as embalagens vazias aos centros regionais de recolhimento, no mínimo uma vez ao ano, conforme a legislação brasileira vigente.		9.8.5. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança segundo o
	9.8.3. Exigir o certificado de entrega e guardá-lo como documento da Produção Integrada de Uva para Processamento.		Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.

10. COLHEITA

10.1. Higiene na colheita	10.1.1. Estabelecer e executar um programa de limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos e veículos utilizados na colheita.		
	10.1.2. Disponibilizar instalações sanitárias e lavagem de mãos próximos aos locais de colheita, de acordo com Manual da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
10.2. Técnicas de colheita	10.2.1. Utilizar tesouras para colher os cachos; manter os cachos à sombra até o transporte para a vinícola.	10.2.4. Realizar a colheita nas horas mais frescas do dia, de preferência pela manhã.	10.2.7. Colher cachos com ataque severo de podridão e colonizados por fungos filamentosos.
	10.2.2. Na colheita mecânica, regular a máquina de modo a obter grãos intactos.	10.2.5. Evitar a colheita de cachos molhados.	
	10.2.3. Na colheita manual o percentual de grãos danificados deve ser inferior a três por cento	10.2.6. Cortar os cachos rente aos ramos de produção.	
10.3. Ponto de colheita	10.3.1. Proceder à colheita, baseando-se nos valores de sólidos solúveis totais (SST), respeitando os parâmetros legais existentes.	10.3.4. Proceder à colheita, baseando-se nos valores de acidez total titulável (ATT), adicionadamente aos valores de SST.	10.3.7. Colher uvas com moléculas proibidas, resíduos químicos acima e teor de SST abaixo do que o preconizado pela legislação brasileira vigente.
	10.3.2. Somente proceder com a colheita após a autorização do técnico capacitado da empresa.	10.3.5. Averigar periodicamente a precisão dos instrumentos utilizados para avaliação do ponto de colheita.	
	10.3.3. Manter uma planilha com as datas das últimas aplicações fitossanitárias, de forma a respeitar os prazos de carência dos produtos químicos constantes na grade de agroquímicos da Produção Integrada de Uva para Processamento.	10.3.6. Deve-se realizar, ainda, uma avaliação sensorial das uvas, principalmente para elaboração de vinhos tintos, a fim de avaliar o grau de maturação dos taninos da casca e das sementes.	
10.4. Recipientes para colheita	10.4.1. Lavar equipamentos e utensílios que entrem em contato com o produto após o descarregamento dos frutos nas vinícolas.	10.4.3. Colher em caixas plásticas de base perfurada, com capacidade máxima de vinte quilogramas.	10.4.4. Depositar folhas, galhos e restos culturais dentro das caixas plásticas de colheita.
	10.4.2. Os mesmos deverão ser mantidos em bom estado de conservação, higienizados e deverão ser empregadas exclusivamente para a colheita de frutos.		10.4.5. Usar caixas destinadas à colheita para transportar agrotóxico
10.5. Identificação dos lotes de colheita	10.5.1. Identificar os lotes com etiquetas que indiquem o código da Produção Integrada de Uva para Processamento, a data de colheita, a variedade e o responsável pela colheita, de modo a assegurar a rastreabilidade do produto.		10.5.2. Certificar como produtos da Produção Integrada de Uva para Processamento lotes provenientes de áreas não certificadas na sua totalidade.
10.6. Transporte até a vinícola	10.6.1. Os veículos que transportam a uva devem respeitar o padrão constante no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		10.6.5. Transportar as uvas em veículos de tração animal e permanecer com as uvas colhidas ao sol por um período superior a duas horas.
	10.6.2. Programar a colheita para que o transporte seja eficiente e os cachos permaneçam o mínimo possível sob o efeito de intempéries, evitando, dessa forma, filas de espera.		
	10.6.3. É permitido o transporte de uva granel somente nos casos em que o transporte do vinhedo até a Vinícola não ultrapasse cinqüenta quilômetros.		
	10.6.4. O veículo de transporte deverá conter exclusivamente uvas da Produção Integrada de Uva para Processamento, não podendo transportar uvas de outros sistemas.		
10.7. Entrega da uva	10.7.1. Ter um planejamento de entrega da uva de modo a reduzir o tempo de espera na recepção.		
10.8. Análise de resíduos de agrotóxicos	10.8.1. Caso os frutos produzidos não sejam destinados para a indústria, mas para o comércio de uva de mesa, deverá ser realizada análise de resíduos de agrotóxicos nos mesmos.		

11. CARÊNCIA E SISTEMA DE RASTREABILIDADE E AUDITORIA

11.1. Carência	11.1.1. O período de carência no Sistema de Produção Integrada de Uva para Processamento é de um ano.		
11.2. Rastreabilidade	11.2.1. Utilizar sistema de identificação que assegure a rastreabilidade de acordo com que está recomendado nos Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Uva para Processamento.	11.2.6. Instituir sistema de identificação para reduzir a possibilidade de erro.	
	11.2.2. Instituir Caderno de Campo, para o registro de dados sobre o manejo da cultura no vinhedo.		
	11.2.3. Manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, por um período mínimo de quatro anos.		
	11.2.4. Permitir a auditagem da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
	11.2.5. As fichas de registro de campo deverão ser preenchidas por pessoa com treinamento em Produção Integrada de Uva para Processamento sob a supervisão do responsável técnico da empresa.		
11.3. Abrangência da rastreabilidade	11.3.1. A rastreabilidade no campo deve ir até a parcela do vinhedo.	11.3.3. Manter a rastreabilidade até a unidade de comercialização.	
	11.3.2. Vincular a rastreabilidade no campo com a rastreabilidade na vinícola.		
11.4 Auditoria interna		11.4.1. Realizar, documentar e registrar uma auditoria interna de campo no mínimo uma vez por ano.	11.4.2. Aplicar ações corretivas como consequência da auditoria interna.
11.5. Auditoria externa	11.5.1. Permitir auditoria externa no vinhedo, preferencialmente por ocasião da pré-colheita.		
	11.5.2. O Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC) deve dispor de membro na equipe auditora capacitado em cursos conceituais sobre PI-Brasil conforme constante do Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
	11.5.3. Quando da certificação em grupo, cem por cento dos produtores deverão ser auditados na avaliação inicial.		
	11.5.4. Nota: somente poderão compor "grupo", pequenos produtores enquadrados na Lei Federal nº 11.428, de 22 de dezembro de 2006 e na legislação em vigor sobre a matéria.		
11.6. Avaliação de manutenção	11.6.1. Após a concessão do Certificado de Conformidade, válido por três anos, realizar uma auditoria por safra no vinhedo, por ocasião da pré-colheita.		
	11.6.2. Na avaliação inicial e nas avaliações de recertificação, ocorridas a cada três anos, todos os produtores do grupo serão auditados.		
	11.6.3. Nos demais anos, será feita avaliação em vinte por cento dos produtores participantes do grupo, sorteados aleatoriamente (com reposição) a cada ano.		
	11.6.4. No caso de grupos com menos de cinco produtores, será sorteada aleatoriamente (com reposição) um produtor do grupo por ano para avaliação de manutenção.		
	11.6.5. Para os médios e grandes produtores a avaliação de recertificação será feita a cada três anos após a avaliação inicial, sendo a avaliação de manutenção feita anualmente nos demais anos.		

12. ANÁLISE DE RESÍDUOS

12.1. Amostragem para análise de resíduos	12.1.1. Realizar a coleta de amostra representativa de frutos para análise de resíduos em laboratórios credenciados pelo MAPA, de acordo com a legislação brasileira vigente e esquema de amostragem descrito no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento. 12.1.2. No caso de produtores individuais, na avaliação de manutenção, estes deverão ser submetidos à coleta de amostra por ciclo de produção. 12.1.3. Quando da certificação em grupo, cem por cento dos produtores deverão ser amostrados na avaliação inicial. 12.1.4. Quando da certificação em grupo, na avaliação de manutenção, vinte por cento dos produtores participantes do grupo deverão ser sorteados aleatoriamente (com reposição) a cada safra para serem amostrados. 12.1.5. No caso de grupos com menos de cinco produtores, será sorteada aleatoriamente (com reposição) um produtor do grupo por safra para ser amostrado. 12.1.6. Os médios e grandes produtores serão amostrados a cada safra.		
12.2. Análise de resíduos	12.2.1. As amostras coletadas devem ser analisadas de acordo com os parâmetros estabelecidos para quantificação dos princípios ativos dos agrotóxicos constantes na legislação brasileira vigente.	12.2.2. Manter uma lista contendo os Limites Máximos de Resíduos (LMRs) dos países importadores e elaborar um plano de ação para o caso dos LMRs serem excedidos.	12.2.3. Comercializar uvas com resíduos acima do permitido pela legislação brasileira vigente ou com princípios ativos de produtos que não façam parte da Grade de Agroquímicos da Produção Integrada de Uva para Processamento.

13. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E MÃO-DE-OBRA

13.1. Legislação trabalhista	13.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista.		
13.2. Responsável Técnico	13.2.1. O RT deve ser legalmente habilitado no conselho de classe e deverá efetuar no mínimo uma visita mensal à propriedade durante o ciclo vegetativo e outra no período de repouso. 13.2.2. O (s) responsável (is) técnico (s) deverá (ão) se habilitar nos cursos de formação da Produção Integrada de Uva para Processamento, com carga horária mínima de quarenta horas e periodicidade de cinco anos, de acordo com a entidade constante no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	13.2.3. Participar de treinamentos de pré e pós-colheita.	
13.3. Trabalhadores rurais	13.3.1. Utilizar mão-de-obra treinada em Produção Integrada de Uva para Processamento para exercer as atividades no vinhedo. 13.3.2. Os treinamentos devem ser registrados.		

II - ETAPA INDÚSTRIA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
1. Capacitação			
1.1. Processos de envase, acondicionamento e segurança do alimento	1.1.1. Capacitar os técnicos envolvidos na atividade de processamento em segurança do alimento conforme o Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.	1.1.2. Capacitar os demais envolvidos no processo de segurança do alimento. 1.1.3. Capacitação técnica dos responsáveis pela atividade em monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente.	

2. GESTÃO AMBIENTAL

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

3. ESTABELECIMENTO VINÍCOLA

3.1. Estrutura física	3.1.1. A estrutura física da vinícola deve obedecer aos padrões técnicos definidos na legislação brasileira vigente e os constantes no Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
3.2. Manutenção e higienização de equipamentos e utensílios	3.2.1. A manutenção e higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos no processo de elaboração devem ser realizadas de acordo com a legislação brasileira vigente e o Manual Técnico da Produção Integrada de Uva para Processamento.		
3.3. Resíduos	3.3.1. Ter plano de prevenção contra perigos físicos, químicos e biológicos no processamento de acordo com a legislação brasileira vigente.		
3.4. Controle de vetores e pragas	3.4.1. Ter um plano de controle integrado de vetores e pragas em conformidade com a legislação brasileira vigente.		

4. PROCESSAMENTO

4.1. Recebimento das uvas e início do processamento das mesmas	4.1.1. Realizar o desengace/esmagamento das uvas imediatamente após a chegada das mesmas à vinícola. 4.1.2. A acidez volátil do mosto não deve ultrapassar cinco mEq/L no início do processamento.		4.1.3. Realizar correções do mosto e uso de insumos enológicos que não estejam autorizadas pelo MAPA.
4.2. Vinificação	4.2.1. Constituir uma ficha de registro padrão para cada lote de produto com as práticas enológicas efetuadas de acordo com a legislação brasileira vigente, assinada pelo responsável técnico da vinícola/empresa. 4.2.2. Os tanques deverão ser identificados com lotes exclusivos da Produção Integrada de Uva para Processamento, com uva cem por cento oriunda desse sistema e cujo caderno de campo contenha registro da auditoria em pré-colheita, mas não necessariamente da mesma origem. Para o envasamento são permitidas embalagens novas de vidro, "tetra pak" e "bag in box".		
4.3. Etapas do processo de elaboração	4.3.1. Uso de métodos permitidos pela legislação brasileira vigente para evitar os processos de degradação das uvas e do mosto.		

5. CARÊNCIA E SISTEMA DE RASTREABILIDADE E AUDITORIA

5.1. Carência	5.1.1. O período de carência no Sistema de Produção Integrada de Uva para Processamento é de um ano.		
5.2. Rastreabilidade	5.2.1. Utilizar sistema de identificação que assegure a rastreabilidade de acordo com que está recomendado nos Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Uva para Processamento. 5.2.2. Instituir Caderno do Estabelecimento Vinícola, para o registro de dados sobre o processamento industrial e o envasamento. 5.2.3. Manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, por um período mínimo de quatro anos; permitir a auditagem da Produção Integrada de Uva para Processamento. 5.2.4. As fichas de registro de caderno de estabelecimento vinícola deverão ser preenchidas por pessoa com treinamento em Produção Integrada de Uva para Processamento, sob a supervisão do responsável técnico da empresa. 5.2.5. Terminada a elaboração, os vinhos e sucos devem ser analisados - tipo e número de análises dependendo do tipo de produto considerado - de acordo com manual da Produção Integrada de Uva para Processamento, e os dados cadastrados no Caderno do Estabelecimento Vinícola disponibilizado à auditoria. 5.2.6. Todo o insumo enológico em contato com o suco ou vinho terá seu lote identificado no Caderno do Estabelecimento Vinícola. Junto a esta ficha deverão constar os dados das fichas de registro de campo. 5.2.7. Manter uma via dos registros impresso e assinado pelo responsável técnico para fins de auditoria.	5.2.8. Instituir sistema de identificação para reduzir a possibilidade de erro.	
5.3. Abrangência da rastreabilidade	5.3.1. A rastreabilidade na vinícola abrange até o lote de comercialização. 5.3.2. Vincular a rastreabilidade no campo com a rastreabilidade na vinícola.	5.3.3. Manter a rastreabilidade até a unidade de comercialização.	
5.4. Auditoria interna		5.4.1. Realizar, documentar e registrar uma auditoria interna na vinícola, no mínimo, uma vez por ano. 5.4.2. Aplicar ações corretivas como consequência da auditoria interna.	



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

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

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

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

2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

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

3. RECURSOS NATURAIS

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

4. MATERIAL PROPAGATIVO

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