

DIRETRIZES GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS

1. Disposições Gerais

1.1 A fruticultura moderna deve ser capaz de gerar produtos de qualidade e saudáveis, em conformidade com os requisitos da sustentabilidade ambiental, da segurança alimentar e da viabilidade econômica, mediante a utilização de tecnologias não-agressivas ao meio ambiente e à saúde humana.

1.2 A avaliação da conformidade das frutas constitui uma exigência de mercado, que demanda, além das características comerciais de qualidade, a inocuidade do produto configuradas em programa e legislação pertinentes, assegurando o controle e a rastreabilidade hábil e permanente de sistemas e processos inerentes à cadeia produtiva das frutas.

1.3 A Organização Internacional para Controle Biológico e Integrado contra os Animais e Plantas Nocivas (OILB) define a Produção Integrada como "o sistema de produção que gera alimentos e demais produtos de alta qualidade, mediante a aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para a substituição de insumos poluentes e a garantia da sustentabilidade da produção agrícola; enfatiza o enfoque do sistema holístico, envolvendo a totalidade ambiental como unidade básica; o papel central do agro-ecossistema; o equilíbrio do ciclo de nutrientes; a preservação e o desenvolvimento da fertilidade do solo e a diversidade ambiental como componentes essenciais; e métodos e técnicas biológico e químico cuidadosamente equilibrados, levando-se em conta a proteção ambiental, o retorno econômico e os requisitos sociais".

1.4 O modelo preconizado obedece a princípios, conceitos e normas técnicas contemplados nas Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas - DGPIF, que serão adotadas por produtores e empacotadoras do segmento frutícola, por meio da livre adesão.

1.5 As Diretrizes Gerais para a Produção Integradas de Frutas devem estar perfeitamente adequadas e harmonizadas aos preceitos legais e normativos a seguir indicados:

- Lei 6.507, de 19/12/1977 e seu Decreto 81.771, de 07/06/1978, sobre Inspeção e Fiscalização da Produção e Comercialização de Sementes e Mudanças e Padrões de Produção e Certificação;

- Lei 6.894, de 16/12/1980, Lei 6.934, de 13/07/1991, Decreto 86.955, de 18/02/1982, Portaria MA/84, de 29/03/1982 e Portaria SEFIS/01, de 04/03/1983, sobre Inspeção, Fiscalização da Produção e Comércio de Fertilizantes, Corretivos, Inoculantes, Estimulantes ou Biofertilizantes;

- Lei 7.802, de 11/07/1989, Decreto 98.816, de 11/01/1990, Lei 9.974, de 06/06/2000, Decreto 3.550, de 27/07/2000, sobre Legislação Federal de Agrotóxicos, e Instrução Normativa MA/03, de 10/01/2001, sobre o Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais, Partes de Vegetais e seus Subprodutos - PNCRV; e Procedimentos de Recolhimento de Embalagens de Agroquímicos;

- Lei 9.456, de 25/05/1997 e Decreto 2.366, de 05/11/1997, sobre Proteção de Cultivares;

- Lei 9.649, de 27/05/1998, e legislação complementar vigente, que definem as áreas de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

- Lei 9.972, de 25/05/2000, e Decreto 3.664, de 26/11/2000, sobre Sistema de Classificação Vegetal;

- Decreto 24.114, de 12/04/1934, publicado no DOU de 04/05/1934, e legislação complementar vigente, sobre o Regulamento de Defesa Sanitária Vegetal;

- Decreto 318, de 31/10/1991, e legislação complementar vigente, sobre Controle de Pragas;

- Instrução Normativa MA/238, de 30/12/1998, sobre Importação de Material Vegetal Propagativo procedente de países infestados;
- Instrução Normativa MA/7, de 17/05/99, sobre a Produção, Tipificação, Processamento, Envase, Distribuição, Identificação e Certificação da Qualidade de Produtos Orgânicos;
- Instrução Normativa MA/06, de 13/03/2000; e Instrução Normativa MA/11, de 27/03/2000, sobre procedimentos da Certificação Fitossanitária de Origem e processos de Permissão de trânsito;
- Portarias MA/527, de 31/12/1997; 264, de 14/9/1998; e 294, de 14/10/1998, sobre Registro Nacional de Cultivares;

2. Âmbito de aplicação

2.1 A presente Instrução Normativa tem por finalidade propor parâmetros para a produção, a pós-colheita, os processos de empacotadoras, a comercialização de frutas frescas e a salvaguarda do meio ambiente e da saúde humana em um programa internacionalmente reconhecido como Produção Integrada de Frutas - PIF, sem prejuízo das demais disposições regulamentadoras da produção, comercialização, qualidade e controle das frutas frescas, em vigor.

3. Definições e Conceitos para os Efeitos da PIF

3.1 As definições e conceitos de palavras e/ou expressões técnicas utilizadas nas DGPIF serão objeto de ato administrativo complementar a ser regulamentado pela Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo.

4. Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras no Regime da Produção Integrada de Frutas

4.1 Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento coordenar a regulamentação dos critérios, procedimentos e demais requisitos formais necessários à implantação do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras no Regime da Produção Integrada de Frutas.

4.1.1 As regras referentes ao Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras no Regime da Produção Integrada de Frutas deverão ser definidas no prazo máximo de 12 meses da publicação das DGPIF.

5. Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas

5.1 O processo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas será sustentado pelos modelos definidos no âmbito do Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - SINMETRO, além dos preceitos estabelecidos nas Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas, nas Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Frutas e nos princípios, diretrizes e técnicas preconizados pela Organização Internacional para Controle Biológico e Integrado contra os Animais e Plantas Nocivas - OILB.

5.2 Ao final dos processos produtivos, os produtos assim gerados receberão uma marca de conformidade, garantindo que todos os procedimentos foram realizados dentro da sistemática definida pelo modelo de Avaliação da Conformidade adotado.

6. Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF

6.1 As Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF, apresentadas em Quadro Anexo, contemplam as seguintes áreas temáticas:

- 6.1.1 Capacitação de Recursos Humanos;
- 6.1.2 Organização de Produtores;
- 6.1.3. Recursos Naturais;
- 6.1.4 Material Propagativo;

- 6.1.5 Implantação de Pomares;
- 6.1.6 Nutrição de Plantas;
- 6.1.7 Manejo e Conservação do Solo;
- 6.1.8 Recursos Hídricos e Irrigação;
- 6.1.9 Manejo da Parte Aérea;
- 6.1.10 Proteção Integrada da Planta;
- 6.1.11 Colheita e Pós-colheita;
- 6.1.12 Análise de Resíduos;
- 6.1.13 Processo de Empacotadoras;
- 6.1.14 Sistema de Rastreabilidade e Cadernos de Campo;
- 6.1.15 Assistência Técnica.

6.2 Os preceitos das Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF, classificados em "obrigatórios", "recomendados", "proibidos" e "permitidos com restrição" para cada uma das áreas temáticas indicadas no item anterior, constituem-se as referências básicas necessárias ao processo de elaboração das Normas Técnicas Específicas - NTE e da Grade de Agroquímicos para cada cultura e região produtora.

7. Pré-requisitos para Implantação da Produção Integrada de Frutas

7.1 Organização: a ação de mobilização, identificação e treinamento de lideranças do segmento para organização de um núcleo de massa crítica é essencial na fase preparatória da PIF, que compreende a configuração da motivação institucional, caracterização e diagnose da base produtiva, no contexto da cadeia do segmento das frutas, e o estabelecimento de linhas de ação estratégica e operacional para viabilização da iniciativa.

7.1.1 A organização da base produtora compreende a identificação e caracterização de produtores para adesão voluntária às Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas, adequação da cultura às condições edafo-climática, motivação para investimento e participação em ciclos de treinamento técnico e conceitual.

7.1.2 É recomendável o estabelecimento de formas e mecanismos de gestão regionalizada e representativa da base produtora sob o regime da PIF para o desenvolvimento de ações articuladas com a Comissão Técnica de que trata o item 13.

7.2 Localização: o processo de identificação e definição do local a ser selecionado, além da adequação edafo-climática, deve levar em conta as condições do ecossistema, mediante trabalho de levantamento e avaliação dos recursos naturais que integram a região.

7.2.1 As medidas de uso e conservação de recursos hídricos merecem especial atenção, mediante adoção de recomendações técnicas, como a manutenção de faixa de segurança com distância adequada em relação aos mananciais.

8. Infra-estrutura de Apoio ao Sistema da PIF

8.1 Base Tecnológica: o estabelecimento da base tecnológica para suportar as necessidades operacionais é condição fundamental à sustentabilidade da Produção Integrada de Frutas; esforços neste sentido, como a adoção de mecanismos de cooperação técnica e parcerias com instituições do Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária - SNPA e instituições privadas de pesquisa, são condições imprescindíveis ao desenvolvimento das atividades da PIF.

8.2 Estações de Alerta: conjunto de instrumentos de coleta, tratamento, armazenamento e disponibilização parcial ou integral de dados, que gera informações agrometeorológicas e indicadores ao produtor credenciado na PIF, para orientá-lo quanto ao manejo integrado de pragas e o adequado monitoramento ambiental; informações como clima, umidade e molhamento foliar, velocidade e direção do vento,

pluviosidade, temperatura e umidade do solo, dentre outras, processadas e confrontadas adequadamente em relação a ciclo de vida de determinada praga são básicas para a identificação dos diversos aspectos na formulação de técnicas de manejo mais eficazes, ajustando a frequência e quantidade de aplicações agroquímicas e evitando eventuais surtos de contaminações indesejáveis, o que contribui para minimizar os níveis de resíduos no ecossistema e em produtos; e representa infraestrutura fundamental ao desenvolvimento da PIF.

8.3 Laboratórios de Análise: são laboratórios estruturados que processam as análises conforme metodologia de referência internacional; os resultados de análises, baseados na aplicação de agroquímicos e respectivas culturas, além de possibilitar o desenho do perfil relativo à situação dos resíduos químicos, propiciarão a adoção de medidas preventivas e/ou corretivas nas técnicas de manejo integrado de pragas, em conformidade com o Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais, Partes de Vegetais e seus Subprodutos - PNCRV.

8.3.1 Método de amostragem: o processo de coleta de amostras deve obedecer à metodologia internacional de amostragem, conforme indicado no PNCRV e no Manual de Coleta de Amostra para Análises de Resíduos de Agrotóxico em Vegetais, edição do MA/SDA/DDIV/ABEAS, 1998.

8.4 Sistema de Integração e Qualificação da Informação: estruturado com base na tecnologia da informação para o processamento, armazenamento, recuperação e disponibilização da informação qualificada, conforme os requisitos de agentes da cadeia das frutas e das necessidades tecnológicas, comerciais e do processo de avaliação da conformidade da PIF e sistemas de rastreabilidade, constitui-se em infraestrutura essencial ao processo de integração da cadeia, bem como do processo de tomada de decisão e gestão estratégica e operacional da PIF. 8.4.1 A implementação do Sistema deve integrar os principais agentes temáticos da cadeia das frutas, mediante esforços de parceria e beneficiar-se de infra-estruturas existentes, como a Rede Nacional de Pesquisa - RNP, Rede Embrapa de Informação, Secex/MDIC, IBICT, IBGE, Softex e entidades do setor privado, além de bases de dados e sistemas administrativos e de gestão, internos de produtores e empacotadoras.

8.5 Centros Regionais de Recolhimento de Embalagens de Agroquímicos: unidades destinadas ao recolhimento de embalagens, utensílios e rejeitos de agroquímicos para o seu devido tratamento e destinação final, em conformidade com recomendações técnicas sobre proteção do meio ambiente e da saúde humana.

8.5.1 A localização destes centros deve ser concebida de forma estratégica para o atendimento de um amplo conjunto de produtores, levando-se em conta as condições de segurança em relação aos recursos naturais, sobretudo, a água e o solo e a saúde humana.

8.5.2 A implantação dos centros, por representar infraestrutura de benefício regional, deve congrega esforços de parcerias envolvendo os governos estaduais e municipais, associações de produtores e organizações não-governamentais que atuam na área.

9. Requisitos e Obrigações de Produtores e Empacotadoras

9.1 Os produtores e empacotadoras interessados em adotar os preceitos das DGPIF, devem comprovar experiência mínima de produção de um ciclo agrícola, em uma cultura específica, e em conformidade com os preceitos das Normas Técnicas Específicas - NTE.

9.2 A comprovação da experiência requerida deverá obedecer aos critérios e procedimentos do processo de Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras, conforme o item 4.

10. Promoção e Difusão da PIF

10.1 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em parceria com os agentes da cadeia das frutas, promoverá a difusão do modelo da Produção Integrada de Frutas - PIF, mediante ações estratégicas de mobilização, organização e capacitação de recursos humanos.

11. Implantação do Processo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas

11.1 O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá, no prazo não superior a 12 meses a partir da publicação das DGPIF, apresentar as orientações regulamentares para o processo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas, de acordo com o disposto no item 5.

12. Medidas de Sanção

12.1 A violação do disposto nas DGPIF e nas NTE implica suspensão, de acordo com a gravidade da infração, de 1 (um) a 3 (três) ciclos agrícolas do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras no Regime da Produção Integrada de Frutas. Em caso de reincidência, a suspensão deverá ser agravada, incluindo-se a definitiva exclusão, conforme diretrizes e procedimentos do processo de Cadastramento referidos no item 4.

13. Comissão Técnica para a PIF - CTPIF

13.1 A Comissão Técnica, para os efeitos das DGPIF, será constituída por membros titulares e respectivos suplentes de notório reconhecimento no sistema de Produção Integrada de Frutas e será composta por:

13.1.1 Dois (2) representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo um da Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo e outro da Secretaria de Defesa Agropecuária; 1 (um) representante do INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial; 1 (um) representante da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA; e 4 (quatro) representantes do setor produtivo.

13.1.2 O representante da Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento será o presidente da CTPIF.

13.2 Caberá à Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a formalização da CTPIF, em conformidade com as indicações processadas pelas respectivas instituições de origem dos membros titulares e suplentes de que trata o item 13.1.1.

13.3 A CTPIF terá as seguintes atribuições:

13.3.1 Articular e propor as ações necessárias à plena regulamentação e execução dos dispositivos previstos nas DGPIF, NTGPIF e NTE dentro do seu devido prazo.

13.3.2 Assessorar nos processos de acompanhamento e avaliação técnica da execução do disposto nas DGPIF, NTGPIF e no processo de geração das NTE, com vistas à plena viabilização dos objetivos da PIF.

13.3.3 Propor medidas de adequação necessárias ao aprimoramento das DGPIF, NTGPIF e das NTE por cultura, em conformidade com os requerimentos apresentados pelo setor frutícola.

13.3.4 Acatar, analisar, avaliar e propor medidas necessárias ao devido encaminhamento para a solução de questões conflitantes e/ou omissas nas DGPIF, NTGPIF e NTE.

13.3.5 Propor a participação de consultores especializados do setor público ou privado, conforme as necessidades requeridas, com vistas a contribuir no processo de desenvolvimento das atribuições da CTPIF em questões de áreas temáticas específicas.

13.3.6 Facilitar a interação entre as diferentes associações de produtores e entre estas e as instituições governamentais, visando a implementação da PIF.

13.4 Os membros da Comissão Técnica terão mandato de três (3) anos, renováveis por igual período.

14. Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF

14.1 Fazem parte destas DGPIF, as Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF apresentadas no Quadro Anexo.

QUADRO ANEXO - NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS – NTGPIF

NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF				
ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDA COM RESTRIÇÃO
1. CAPACITAÇÃO				
1.1.Práticas agrícolas	capacitação técnica continuada em práticas agrícolas, conforme requisitos da PIF.			
1.2.Organização de produtores		capacitação técnica em gestão da PIF.		
1.3.Comercialização		capacitação técnica em comercialização e marketing, conforme requisitos da PIF.		
1.4.Processos de empacotadoras e segurança alimentar	capacitação técnica em processos de empacotadoras e segurança alimentar conforme a PIF; higiene pessoal e do ambiente.			
1.5.Segurança no trabalho	capacitação técnica em segurança humana, conforme legislação vigente.	observar as recomendações técnicas de Segurança e Saúde no Trabalho – Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos, conforme		

1.6. Educação ambiental	capacitação técnica em conservação e manejo de solo e água e proteção ambiental.	legislação vigente	
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES		inserção em sistema de organização e integração da cadeia das frutas, no contexto da PIF; e instituição de mecanismos de gestão regionalizada e representativa da base produtora para articulação com a CTPIF (item 13 das DGPIF).	
3. RECURSOS NATURAIS			
3.1 Planejamento ambiental	organizar a atividade do sistema produtivo de acordo com a região, respeitando suas funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da PIF, mediante a execução, controle e avaliação de planos dirigidos a prevenção e/ou correção de problemas ambientais (solo, água, planta e homem).		
4. MATERIAL PROPAGATIVO			
4.1 Sementes e mudas	Utilizar material sadio, adaptado à região, com registro de	utilizar variedades resistentes ou tolerantes às	conforme legislação vigente, utilizar material

procedência credenciada e com certificado fitossanitário, conforme legislação vigente.

enfermidades.

propagativo sem o devido registro de procedência e sem o certificado fitossanitário; e transitar portando material propagativo sem a competente autorização.

5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES

5.1 Localização

observar as condições de aptidão edafo-climática e compatibilidade aos requisitos da cultura e mercado.

evitar localização em condições adversas às necessidades específicas de cada cultura.

5.2 Porta-enxertos

adquirir material com garantia fitossanitária e de produtores credenciados, conforme legislação vigente.

utilizar uma cultivar para cada parcela, conforme requisitos de cada cultura.

5.3 Cultivar

utilizar uma cultivar para cada parcela, conforme requisitos de cada cultura; observar as condições de adaptabilidade, produtividade e resistência contra pragas.

utilizar na mesma parcela diferentes cultivares para fins de polinização, conforme requisitos de cada cultura.

5.4 Sistema de plantio

realizar análise físicoquímica e biológica do solo, antes do seu preparo ou na implantação, conforme requisitos da cultura; observar os fatores de densidade de plantio,

executar a condução de plantas perenes, objetivando fruteiras com porte adequado às facilidades de manejo, conforme requisitos de cada cultura.

compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto.

6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

6.1 Fertilização

utilizar agroquímicos registrados, conforme legislação vigente; realizar a prévia análise química do solo e/ou do tecido vegetal como base para adoção de sistemas de fertilização, conforme necessidades da cultura; adotar técnicas que minimizem perdas de nutrientes por lixiviação, evaporação, erosão e outras.

prover o fornecimento de nutrientes para as plantas preferencialmente através do solo; utilizar adubação orgânica, quando viável, levando em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação desses produtos.

proceder a aplicação de agroquímicos sem o devido registro.

7. MANEJO DO SOLO

7.1 Manejo de cobertura do solo

controlar processo de erosão e prover a melhoria biológicas do solo; realizar o manejo integrado de plantas invasoras.

em culturas perenes, a manutenção de cobertura vegetal deve ser realizado nas entrelinhas.

7.2 Herbicidas

utilizar herbicidas, mediante receituário técnico, conforme legislação vigente; minimizar uso de herbicidas no ciclo agrícola para evitar resíduos; proceder o registro das aplicações em cadernos de campo.

utilizar herbicidas nas entrelinhas; utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente na linha de plantio; utilizar recursos humanos desprovidos de equipamentos de proteção

utilizar herbicidas com princípio ativo pós-emergente, na linha, somente como complemento a métodos culturais de cada cultura.

individual.

8. IRRIGAÇÃO

8.1 Cultivo irrigado

medir a aplicação; administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção e da demanda da cultura; controlar o teor de salinidade e a presença de substâncias poluentes.

utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos de cada cultura.

utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos de cada cultura.

9. MANEJO DA PARTE AÉREA

9.1 Técnicas de manejo

proceder, quando aplicável, a condução e poda para o equilíbrio entre a atividade vegetativa e a produção regular em culturas perenes.

9.2 Fito-reguladores de síntese

utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário técnico, conforme legislação vigente.

evitar o uso para controle de crescimento da planta e para o desenvolvimento de frutos.

proceder a aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.

proceder aplicação de fito-reguladores de síntese, mediante receituário agrônomo, somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.

9.3 Técnicas de raleio

proceder o raleio para otimizar a adequação do peso e da qualidade dos frutos, conforme necessidades de cada cultura; eliminar os frutos danificados e fora de especificações técnicas.

10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA CULTURA

10.1 Controle de pragas

utilizar

implantar infra-

utilizar recursos

	<p>procedimentos de manejo integrado de pragas; priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos; a incidência de pragas deve ser regularmente avaliada e registrada, através de monitoramento.</p>	<p>estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas.</p>	<p>humanos técnicos sem a devida capacitação.</p>
10.2 Pesticidas de síntese	<p>utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônômico, conforme legislação vigente; utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis mínimos de intervenção; elaborar grade de uso por cultura e praga, tendo em conta a eficiência e seletividade dos produtos, riscos de surgimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos em frutos e impactos ao meio ambiente; utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de pesticidas.</p>	<p>utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agroquímicos.</p>	<p>aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.</p> <p>utilizar defensivos de uso restrito, mediante receituário agrônômico, conforme legislação vigente, somente quando for justificada a necessidade; utilizar defensivos somente quando justificados e optando por aqueles identificados na grade de uso; proceder tratamentos direcionados, especificamente, aos locais onde a população provoca danos e as doses de aplicação devem obedecer às recomendações técnicas para cada cultura.</p>
10.3 Equipamentos de aplicação de agroquímicos	<p>proceder a manutenção e a</p>	<p>tratores utilizados na aplicação</p>	<p>emprego de recursos</p>

	calibração periódica, utilizando métodos e técnicas internacionalmente reconhecidos; os operadores devem utilizar EPI**, conforme o Manual de Prevenção de Acidentes no Trabalho com Agrotóxicos.	devem ser dotados de cabina.	humanos técnicos sem a devida capacitação.
(*) EPI – Equipamento de Proteção Individual			
10.4 Preparo e aplicação de agroquímicos	executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias e/ou quando atingir níveis críticos de infestação; obedecer as recomendações técnicas sobre manipulação de agroquímicos, conforme legislação vigente.		aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; proceder a manipulação e aplicação de agroquímicos, em risco à saúde humana e ao meio ambiente; empregar re- cursos humanos sem a devida capacitação técnica; depositar restos de pesticidas e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.
10.5 Armazenamento e embalagens de agroquímicos	armazenar produtos agroquímicos em local adequado; manter registro sistemático da movimentação de estoque de produtos químicos, para fins do processo de	organizar centros regionais para o recolhimento e reciclagem de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com setores envolvidos, governos	reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e produtos agroquímicos em áreas de agricultura, sobretudo, em regiões de

rastreabilidade; fazer a tríplice lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem, conforme a legislação vigente.

estaduais e municipais, associações de produtores, distribuidores e fabricantes.

mananciais; estocar agroquímicos sem obedecer as normas de segurança.

11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA

11.1 Técnicas de colheita	utilizar técnicas de colheita específicas para a cultura.	proceder a pré-seleção do produto, conforme a especificidade de cada cultura; implementar sistema APPCC* no campo.	manter frutas de produção integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos
11.2 Técnicas de pós-colheita	obedecer as técnicas de manejo, armazenamento, conservação e tratamentos físicos, químicos e biológicos específicos para cada cultura; proceder a higienização de equipamentos, local de trabalho e de trabalhadores, conforme requisitos de cada cultura.		aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; manter frutas de produção integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos.
11.3 Embalagem e etiquetagem	proceder a identificação do produto, conforme normas técnicas de rotulagem, e o destaque ao sistema de produção integrada de frutas - PIF.	utilizar embalagem conforme os requisitos de cada cultura e recomendações da PIF; proceder adaptação ao processo de paletização .	

11.4 Transporte e armazenagem	obedecer às normas técnicas de transporte e armazenamento, específicas para cada cultura, conforme seus requisitos de qualidade.	realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados, conforme requisitos de cada cultura.	transportar frutas de produção integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção.	armazenar frutas da PIF com as de outros sistemas de produção, desde que devidamente separadas, identificadas e justificadas.
11.5 Logística	utilizar o sistema de identificação que assegure a rastreabilidade de processos adotados na geração do produto.	utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do produto e a rastreabilidade de processos no regime da PIF.		
(*) APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle				
12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1 Amostragem para análise de resíduos em frutas	proceder a coleta de amostras de frutas, conforme requisitos de cada cultura e em conformidade com o Manual de Coleta para Avaliação de Resíduos – MA/DAS /DDIV; proceder análise em laboratórios credenciados, em conformidade com requisitos do PNCRV.		recursos humanos técnicos sem a devida capacitação técnica.	
13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS				
13.1 Câmaras frias, equipamentos e local de trabalho	proceder a prévia higienização de câmaras frias, equipamentos, local de trabalho e trabalhadores; obedecer os regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específicos para	implementar o sistema APPCC no processo de pós-colheita.	proceder a execução simultânea dos processos de empacotamento de frutas da PIF com as de outros sistemas de produção.	

13.2. Tratamentos térmico, físico, químico e biológico	<p>cada cultura.</p> <p>utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente; obedecer os procedimentos e técnicas da APPCC; utilizar os métodos, técnicas e processos indicados em NTE de cada cultura; proceder o registro sistemático em caderno de pós-colheita de todas as etapas dos processos de tratamentos adotados.</p>	<p>proceder , preferencialmente, os tratamentos térmicos, físicos e biológicos.</p>	<p>aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; depositar restos de produtos químicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.; utilizar desinfetantes que possam formar cloraminas ou outros compostos tóxicos na água de lavagem das frutas.</p>	<p>nos casos de químicos, somente, mediante receituário agrônomo, justificando a necessidade e assegurando níveis de resíduos dentro dos limites máximos permitidos pela legislação.</p>
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA	<p>elaborar cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados da cultura necessários à adequada gestão da PIF; manter os registros atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade de todas as etapas dos processos de produção e de empacotadoras.</p>			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	<p>manter assistência técnica , conforme requisitos específicos da PIF para cada cultura.</p>			

(*) MIP – Manejo Integrado de Pragas