



Marco Legal da
**Produção
Integrada
de Frutas**
do Brasil



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO**

MARCO LEGAL DA PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS DO BRASIL



Brasília - DF

SETEMBRO/2002

Presidente da República

Fernando Henrique Cardoso

Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Marcus Vinicius Pratini de Moraes

Secretário-Executivo

Marcio Fortes de Almeida

Secretário de Política Agrícola

Célio Brovino Porto - interino

Secretário de Apoio Rural e Cooperativismo

Rinaldo Junqueira de Barros

Secretário de Defesa Agropecuária

Luiz Carlos de Oliveira

Secretário de Produção e Comercialização

Pedro Camargo Neto

Diretor-Presidente da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Alberto Duque Portugal

Presidente da Companhia Nacional de Abastecimento

Vilmondes Olegário da Silva

Diretor do Instituto Nacional de Meteorologia

Augusto César Vaz de Athayde

Diretor da Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira

Hilton Kruschewsky Duarte

Apoio

Assessoria de Comunicação Social / Gabinete do Ministro

Diretor do Departamento de Fomento e Fiscalização da Produção Vegetal

Ilto Antônio Morandini

Gerente do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura e Coordenador do Projeto Modelo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas

José Rozalvo Andrigueto

Grupo Gestor do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura

Adilson Reinaldo Kososki

João Atilio Zardim

Juaquim Naka

Organizado por: José Rozalvo Andrigueto e Adilson Reinaldo Kososki

Coordenação e Editoração Eletrônica: Péter dos Santos

Criação e Design: Américo de Brito

Andrigueto, José Rozalvo

Marco legal da produção integrada de frutas do Brasil / Organizado por

José Rozalvo Andrigueto e Adilson Reinaldo Kososki. - Brasília :

MAPA/SARC, 2002.

60 p. : il. color.

1. Legislação - Frutas. 2. Normalização - Frutas. 3. Produção Integrada - Frutas. I. Kososki, Adilson Reinaldo II. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. III. Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo. IV. Título.

AGRIS D50: F01
CDU 631.576 : 340.134 (81)

Apresentação

Este documento é a versão final que incorpora o conjunto de diretrizes, normas e regulamentos do sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF), editado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em parceria com o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e suporte do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

A Produção Integrada de Frutas é uma exigência dos mercados importadores, principalmente da Comunidade Européia, rigorosa em requisitos de qualidade e sustentabilidade, enfatizando a proteção do meio ambiente, segurança alimentar, condições de trabalho, saúde humana e viabilidade econômica. O sistema é parte do conteúdo do Programa Desenvolvimento da Fruticultura (PROFRUTA), integrante do Plano Plurianual 2000/2003 como uma das prioridades estratégicas do MAPA.

O sistema PIF consolida a competitividade do setor frutícola e registra nesta edição os fundamentos da política de governo para o desenvolvimento da fruticultura, atualmente representada por 57 projetos nacionais em execução e recursos do PPA-2000/2003, num total de R\$ 26,0 milhões.

As linhas de ação preconizadas pela PIF são abrangentes, fortalecem a relação do setor público e do setor privado e trarão resultados importantes ao País com a organização do setor frutícola, importante para o fortalecimento do mercado interno e para a expansão das exportações brasileiras.

MARCUS VINICIUS PRATINI DE MORAES
Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
setembro/2002.

Sumário

- Instrução Normativa Nº 20 - Diretrizes Gerais e Normas Técnicas Gerais - PIF	5
- Instrução Normativa MAPA/SARC Nº 12 - Definições e conceitos de palavras ou expressões técnicas utilizadas nas DGPIF	23
- Instrução Normativa Nº 005 - Comissão Técnica - CTPIF.....	29
- Regimento Interno da CTPIF	30
- Portaria Nº 144 - Regulamento de Avaliação da Conformidade para Processo da PIF - RAC.....	38
- Formulários do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras - CNPE.....	50
- Modelo de Avaliação da Conformidade do Sistema PIF.....	56
- Logomarca da Produção Integrada de Frutas - PIF Brasil.....	57
- Agradecimentos.....	58

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 27 DE SETEMBRO DE 2001

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição; em conformidade com os autos do Processo MA 21000.008377/2000-95; e tendo em vista que a crescente demanda por alimentos de qualidade depende de sistemas produtivos seguros e não agressivos ao meio ambiente, e que a regulamentação desses sistemas assegura a identificação da origem do produto e a rastreabilidade dos processos adotados ao longo da cadeia produtiva das frutas, resolve:

Art. 1º. Aprovar as Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas - DGPIF e as Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas - NTGPIF, em conformidade com os preceitos especificados no Anexo I.

Art. 2º. O processo de adoção das Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas e Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas é o do regime da livre adesão.

Art 3º. As Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas - DGPIF deverão orientar:

I - a formulação de Normas Técnicas Específicas NTE e a Grade de Agroquímicos para cada cultura e região agroecológica;

II - o estabelecimento de diretrizes e procedimentos para implantação do Modelo de Avaliação da Conformidade de Processos da Produção Integrada de Frutas;

III - a implantação do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras sob o Regime da Produção Integrada de Frutas; e

IV - a instituição da Comissão Técnica para o assessoramento das ações de articulação e coordenação na execução das respectivas regras e procedimentos.

Art. 4º. Incumbir à Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo a atribuição de regulamentar os atos complementares previstos nas DGPIF e tomar as demais providências necessárias e cabíveis à plena vigência dos preceitos desta Instrução Normativa.

Art. 5º. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MARCIO FORTES DE ALMEIDA

ANEXO I - DIRETRIZES GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - DGPIF

I. Disposições Gerais

I.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.

I.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.

I.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”.

I.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.

I.5 As Diretrizes Gerais para a Produção Integrada 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-climáticas, 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 infra-estrutura 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 infra-estrutura 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 infra-estrutura de benefício regional, deve congregiar 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

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS 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 legislação vigente.		
1.6 Educação ambiental	capacitação técnica em conservação e manejo de solo e água e proteção ambiental.			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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				

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
4.1 Sementes e mudas	utilizar material sadio, adaptado à região, com registro de procedência credenciada e com certificado fitossanitário, conforme legislação vigente.	utilizar variedades resistentes ou tolerantes às enfermidades.	conforme legislação vigente, utilizar material 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.

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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, compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto.	executar a condução de plantas perenes, objetivando fruteiras com porte adequado às facilidades de manejo, conforme requisitos de cada cultura.		
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 biológica do solo; realizar o manejo integrado de plantas invasoras.	em culturas perenes, a manutenção de cobertura vegetal deve ser realizada nas entrelinhas.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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 individual.	utilizar herbicidas com princípio ativo pós-emergente, na linha, somente como complemento a métodos culturais de cada cultura.
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.			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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 as técnicas preconizadas no MIP*; priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos; a incidência de pragas deve ser regularmente avaliada e registrada, através de monitoramento.	implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas.	utilizar recursos humanos técnicos sem a devida capacitação.	

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10.2 Pesticidas de síntese	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.	utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agroquímicos.	aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.	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.
10.3 Equipamentos de aplicação de agroquímicos	proceder a manutenção e a calibração periódica, utilizando métodos e técnicas internacionalmente reconhecidos; os operadores devem utilizar EPI**, conforme o Manual de Prevenção de Acidentes no Trabalho com Agrotóxicos.	tratores utilizados na aplicação devem ser dotados de cabina.	emprego de recursos humanos técnicos sem a devida capacitação.	

(*) MIP Manejo Integrado de Pragas

(**) EPI Equipamento de Proteção Individual

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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 recursos humanos sem a devida capacitação técnica; depositar restos de pesticidas e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.	utilizar produtos devidamente registrados, conforme legislação vigente, em conformidade com as restrições definidas nas normas técnicas da PIF, e desde que justificadas em receituário agrônomo.
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 rastreabilidade; fazer a tripla lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem, conforme a legislação vigente.	organizar centros regionais para o recolhimento e reciclagem de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com setores envolvidos, governos estaduais e municipais, associações de produtores, distribuidores e fabricantes.	reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e produtos agroquímicos em áreas de agricultura, sobretudo, em regiões de mananciais; estocar agroquímicos sem obedecer as normas de segurança.	

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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.		
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 cada cultura.	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.	

(*) APPCC Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - NTGPIF			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
13.2. Tratamentos térmico, físico, químico e biológico	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.	proceder, preferencialmente, os tratamentos térmicos, físicos e biológicos.	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.	nos casos de químicos, somente, mediante receituário agrônomo, justificando a necessidade e assegurando níveis de resíduos dentro dos limites máximos permitidos pela legislação.
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA	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.			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	manter assistência técnica, conforme requisitos específicos da PIF para cada cultura.			

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA/SARC Nº 012, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2001

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 3º, parágrafo único, da Portaria Ministerial nº 607, de 8 de outubro de 1996, em conformidade com os autos do Processo MAPA/21000.008377/2000-95 e considerando o que estabelece o item 3.I das Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas - DGPIF, regulamentadas pela Instrução Normativa nº 20, de 27 de setembro de 2001, resolve:

Art. 1º Aprovar as definições e conceitos de palavras ou expressões técnicas utilizadas nas Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas - DGPIF, constantes do anexo.

Art 2º O texto Definições e Conceitos para os Efeitos das DGPIF passa a constituir parte integrante das referidas Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas.

Art 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MANOEL ANTÔNIO RODRIGUES PALMA

ANEXO

DEFINIÇÕES E CONCEITOS PARA OS EFEITOS DA PIF

1. Agroecossistema: sistema ecológico, originalmente natural, transformado em espaço agrário utilizado para produção agrícola e pecuária, segundo diferentes tipos e níveis de manejo; referência: Lima e Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, Porgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. RJ: Thex Ed., 1999.
2. Agrotóxico: substância tóxica utilizada na agricultura para combater diferentes tipos de pragas que atacam as lavouras (p.ex: insetos, fungos, ervas daninhas); referência: Lima e Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, Porgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. RJ: Thex Ed., 1999.
3. Amostra: grupo de itens ou indivíduos, retirados de uma população maior, que fornece informações para a avaliação de características de uma população; referência: Management Consulting Group (MCG) - Glossário de Auditoria Ambiental, 2000.
4. Análise de Risco de Pragas: processo de avaliação biológica ou outras evidências científicas ou econômicas, para determinar se uma praga deveria estar regulamentada e a intensidade de qualquer medida fitossanitária aplicada para seu controle; referência: Glossário Único de Termos Fitossanitários, de 10/05/99, COSAVE.
5. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC (Hazard Analysis and Critical Control Point HACCP): consiste em um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para segurança alimentar; referência: Textos Básicos de Higiene Alimentar Codex Alimentarius.
6. Auditoria da Qualidade: exame sistemático e independente para determinar se as atividades da qualidade e seus resultados estão de acordo com as disposições planejadas, se estas foram implementadas com eficácia e se são adequadas à consecução dos objetivos; referência: NBR ISO 8.402/1994.
7. Auditoria Técnica de Fiscalização e Operacional: procedimento de avaliação de desempenho, realizada com independência, com o propósito de manter o órgão executor atento aos requisitos de qualidade; referência: Manual de Auditoria Técnico-fiscal e Operacional; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, DF, maio/2001.
8. Avaliação da Conformidade: exame sistemático do grau de atendimento, por parte de um produto, processo ou serviço, aos requisitos especificados; referência: ABNT ISO/IEC Guia 2 Normalização e Atividades Relacionadas Vocabulário Geral; 1998.
9. Cadeia Produtiva de Frutas: conjunto de agentes do complexo sistema de produção de frutas frescas, que integra e interage de forma multiinstitucional, mediante relação de interdependência entre as várias áreas temáticas e que concorre para a produção das frutas; dentre os principais agentes destacam-se: produtores agrícolas, extensionistas, empacotadoras, laboratórios de análises, instituições de avaliação da conformidade, instituições de pesquisa e desenvolvimento, transportadoras, distribuidoras, traders, instituições de crédito e finanças, setores de insumos, máquinas e equipamentos agrícolas, atacadistas, varejistas e consumidores finais.
10. Caderno de Campo: documento para registro de informação sobre processos e práticas de cultivo conduzidos em parcelas, sob o regime da PIF.
11. Caderno de Pós-colheita: documento para registro de informação sobre processos e práticas de pós-colheita, conduzidos por empacotadoras, sob o regime da PIF.
12. Certificação: conjunto de atividades desenvolvidas por organismo independente da relação comercial, com o objetivo de atestar publicamente, por escrito, que determinado produto, processo ou serviço está em conformidade com os requisitos especificados; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

13. Certificado Fitossanitário: documento oficial que certifica a condição fitossanitária de qualquer embarque sujeito à regulamentação/regulação fitossanitária, desenhado segundo modelo de certificado da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária; referência: Standard Regional sobre Proteção Fitossanitária, MERCOSUL, seção I Certificação e Verificação, oficializado pela Portaria n. 644, de 03/10/1995, e publicada no Suplemento DOU n. 195, de 10/10/1995.

14. Certificado Fitossanitário de Origem CFO: certificado emitido para atestar a qualidade fitossanitária na origem das cargas de produtos vegetais, quando para trânsito de produtos potenciais, veículos de pragas A2, de Não Quarentenárias Regulamentadas e no atendimento de exigências específicas de certificação para o mercado interno e externo; referência: Instrução Normativa n. 6, de 13/03/2000.

15. Certificado Fitossanitário de Origem Consolidado CFOC: certificado de origem, quando essa seja uma unidade centralizadora ou processadora de produtos vegetais, a partir da qual saem cargas destinadas a outras Unidades da Federação ou a pontos de saída para o mercado internacional; referência: Instrução Normativa n. 6, de 13/03/2000.

16. Ciclo Agrícola: período que abrange a produção de uma safra agrícola.

17. Consistência: uniformidade contínua ao longo de um período ou entre dois períodos de tempo; referência: Management Consulting Group (MCG)- Glossário de auditoria ambiental, 2000.

18. Contaminar: introduzir uma substância ou organismo patogênico, geralmente tóxica, num sistema que naturalmente é isento dela ou a contém em quantidades menores do que aquela inserida; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.

19. Controle: registro e comparação contínua de processos produtivos com padrões definidos na PIF, para correção de desvios.

20. Empacotadora: toda unidade pessoa física ou jurídica, que atua no beneficiamento, tratamento, armazenamento e empacotamento de frutas frescas.

21. Enfoque Holístico: do grego “holos”, totalidade, refere-se à compreensão da realidade em função de totalidades integradas, cujas propriedades não podem ser reduzidas a unidades menores; a forma como as partes se integram com o todo e as suas relações de interdependência representam as variáveis mais significativas do que as próprias partes; referência: Fritjof Capra, “O Tao da Física” e “O Ponto de Mutação”.

22. Grade de Agroquímicos: lista de agroquímicos registrados para cada cultura e praga específicas, conforme a legislação vigente, tendo em conta a eficiência e seletividade dos mesmos, em relação a riscos de surgimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos em frutas e impactos ambientais, segundo a aplicação dos produtos da Grade executada, conforme regras definidas nas Normas Técnicas Específicas para cada cultura e região.

23. Impacto Ambiental: qualquer alteração no ambiente causada por atividades antrópicas; pode ser negativo, quando destruidor ou degradador de recursos naturais; ou positivo, quando regenerador de áreas ou funções naturais anteriormente destruídas; em termos legais, impacto ambiental é entendido como qualquer alteração das propriedades físicas, químicas ou biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetam a saúde, a segurança e o bem-estar da população; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999

24. Inocuidade dos Alimentos: garantia de que os alimentos não causam danos ao consumidor, de acordo com o uso a que se destinam; referência: CAC/RCP 1(1969), Rev.3 (1997) Código Internacional Recomendado de Práticas Princípios Gerais de Higiene de Alimentos.

25. Inspeção: avaliação da conformidade pela observação e julgamento, acompanhada, conforme apropriado, por medições, ensaios ou uso de calibres; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

26. Inspeção Fitossanitária: exame visual oficial de plantas, partes de plantas ou produtos vegetais, para determinar se existem pragas ou determinar o cumprimento das regulamentações fitossanitárias; referência: Glossário Único de Termos Fitossanitários, de 10/05/99, COSAVE.

27. Integração: agregação de valores de um complexo sistema produtivo para geração de qualidade diferenciada e competência competitiva em produtos e serviços; referência: Integração de Sistemas e Processos, CNPTIA/EMBRAPA, 1988.

28. Manejo Integrado de pragas MIP: consonância da utilização de métodos de controle com os princípios ecológicos, econômicos e sociais, que são a base do manejo integrado de pragas; apoia-se basicamente nas três seguintes atividades: i) avaliação do ecossistema; ii) tomada de decisão; e iii) escolha do sistema de redução populacional; referência: Kogan, 1980; citado por Crócomo, W. B. - O que é manejo de pragas, in.: Crócomo, W. B. (ed.) Manejo de pragas - curso de extensão universitária; Botucatu; FEPAF-UNESP, 1984.

29. Marca de Conformidade: marca registrada, aposta ou emitida de acordo com as regras de um sistema de certificação, indicando confiança de que o correspondente produto, processo ou serviço está em conformidade com uma norma específica ou documento normativo; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

30. Monitoração: observações ou mensurações sistemáticas devidamente registradas; também citado como monitoramento e monitorização.

31. Não-conformidade: não-atendimento a requisitos especificados por um produto, processo ou serviço; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

32. Norma: documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que fornece, para uso comum e repetitivo, regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando à obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

33. Normalização: atividade que estabelece, em relação a problemas existentes ou potenciais, prescrições destinadas à utilização comum e repetitiva, com vistas à obtenção do grau ótimo de ordem, em um dado contexto; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

34. Parcela: unidade de produção que apresente a mesma variedade e a mesma idade dominantes e esteja submetida aos mesmos manejos e tratos culturais preconizados pela PIF.

35. Permissão de Trânsito PTV: documento oficial que certifica a condição fitossanitária de cargas de produtos vegetais para o trânsito interestadual; referência: Instrução Normativa n. 11, de 27/03/2000.

36. Planejamento Ambiental: processo sistemático de organização da informação, identificação e análise de problemas, definição de metodologias e estratégias de interferência em ecossistemas, respeitando as funções ecológicas, de forma a promover o desenvolvimento sustentável.

37. Ponto Crítico de Controle - PCC: qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual se aplicam medidas preventivas para manter um perigo identificado sob controle, com objetivo de eliminar, prevenir ou reduzir riscos à saúde do consumidor; referência: Guia para Elaboração do Plano APPCC - Geral; Brasília, SENAI/DF, 1999; 317p.; Série Qualidade e Segurança Alimentar; Projeto APPCC; Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.

38. Pragas: qualquer forma de vida vegetal ou animal, ou qualquer agente patogênico daninho ou potencialmente daninho para os vegetais e produtos vegetais; referência: Art. II do novo texto da Convenção Internacional para Proteção de Vegetais, adotado na XX Sessão da Conferência da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura FAO, bem como pela Resolução 14/79, promulgada pelo Decreto 318, de 31 de outubro de 1991.

39. Praga Quarentenária A2: praga de importância econômica potencial para a área posta em perigo pela mesma e onde ainda não se encontra amplamente disseminada e está sendo oficialmente controlada; referência: Listas de Pragas de Importância Quarentenária aprovada pela V Reunião do Conselho de Ministros do COSAVE, de

12/06/1995, oficializada pela Portaria n. 641, de 03/10/1995 e publicada no Suplemento DOU n. 195, de 10/10/1995.

40. Praga Não-quarentenária Regulamentada: entendida como aquela não-quarentenária, cuja presença em plantas, ou partes destas, para plantio influi no seu uso proposto com impactos econômicos inaceitáveis; referência: Instrução Normativa n. 38, de 14/10/1999, publicada no DOU de 26/10/1999.

41. Produção Integrada de Frutas - PIF: sistema de produção que gera alimentos e demais produtos de alta qualidade, mediante o uso de recursos naturais e regulação de mecanismos para a substituição de insumos poluentes; objetiva a garantia da sustentabilidade da produção agrícola; enfatiza o enfoque do sistema holístico, envolvendo a totalidade ambiental como unidade básica e o papel central do agroecossistema; o equilíbrio do ciclo de nutrientes; a preservação e a melhoria da fertilidade do solo e a manutenção da diversidade ambiental como componentes essenciais do ecossistema; métodos e técnicas biológico e químico cuidadosamente equilibrados, levando-se em conta a proteção ambiental, o retorno econômico e os requisitos sociais; referência: Princípios e Diretrizes Técnicas, OILB, 2a. Edição 1999; Boletim IOBC/WPRS, França, 1999.

42. Produtor: pessoa física ou jurídica que produz frutas, em conformidade com as Diretrizes Gerais da PIF.

43. Qualidade: totalidade de características de uma entidade que lhe confere a capacidade de satisfazer as necessidades explícitas e implícitas; referência: NBR ISO 8.402 Gestão da Qualidade e Garantia da Qualidade Terminologia.

44. Rastreabilidade: sistema estruturado que permite resgatar a origem do produto e todas as etapas de processos produtivos adotados no campo e nas empacotadoras de frutas sob o regime da PIF.

45. Resíduo: substância ou mistura de substâncias remanescentes ou existentes em alimentos ou no meio ambiente, decorrentes do uso ou não de agrotóxicos ou afins, inclusive qualquer derivado específico, tais como produtos de conversão e de degradação, metabólitos, produtos de reação e impurezas, considerados toxicológica e ambientalmente importantes; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.

46. Risco: probabilidade ou frequência esperada de ocorrência de danos decorrentes da exposição a condições adversas ou a um evento indesejado; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.

47. Rotulagem: processo por meio do qual se estabelece uma linha de comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores que desejam maiores informações sobre os produtos que estão comprando; referência: Rodrigues, H.R., Manual de Rotulagem; Embrapa Agroindústria de Alimentos; 39p.; Doc. 33; RJ, março/1999.

48. Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento; referência: Portaria MA/371, de 04/09/1997.

49. Sustentabilidade: “a agricultura sustentada deve envolver o manejo bem sucedido de recursos para agricultura, visando a satisfazer as necessidades variáveis da humanidade, mantendo ou melhorando a qualidade do meio ambiente e conservando os recursos naturais”; referência: Comitê Técnico Assessor do CGIAR - Grupo Consultivo em Pesquisa Agrícola Internacional; “desenvolvimento sustentado deve basear-se no atendimento das necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações de atender suas próprias necessidades”; referência: World Commission on Environment and Development, Relatório Brundtland.

INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 005, DE 02 DE MAIO DE 2002

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV, do art. 41, da Portaria Ministerial nº 575, de 8 de dezembro de 1998; em conformidade com os autos do Processo MAPA 21000.008377/2000-95; e considerando o que estabelece o item 13.2 das Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas DGPIF, regulamentadas pela Instrução Normativa nº 20, de 27 de setembro de 2001, resolve:

Art. 1º Constituir a Comissão Técnica para a Produção Integrada de Frutas CTPIF, conforme as indicações efetivadas pelas instituições de origem, como se segue:

I - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

I.1 - Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo - SARC

José Rozalvo Andrigueto - Presidente;

Paulo César Nogueira - Suplente.

I.2 - Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Arlindo Bonifácio- Titular;

Maria Mazzarello F.Boquadi - Suplente.

II - Instituto de Metrologia - INMETRO

Marcos Aurélio Lima de Oliveira - Titular;

Cláudio Jorge Martins de Souza - Suplente

III - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA

Pedro Jaime de Carvalho Genú - Titular;

José Fernando da Silva Protas - Suplente.

IV - REPRESENTANTE DE PRODUTORES

Luiz Borges Júnior - Titular;

Agostinho Mário Boggio - Suplente;

V - REPRESENTANTE DE PRODUTORES

Aristeu Chaves Filho - Titular;

Francisco Segundo de Paula - Suplente;

VI - REPRESENTANTE DE PRODUTORES

Roberto Pacca do Amaral Jr. - Titular;

Luiz Antonio de Campos Penteadó - Suplente;

VII - REPRESENTANTE DE PRODUTORES

Afonso Hamm - Titular;

Francisco de Assis Lima Jeronymo - Suplente.

Art 2º A CTPIF será presidida pelo representante do MAPA/SARC.

Art 3º Os membros que compõe a presente Comissão terão mandatos de 3 (três) anos, podendo ser renovados por igual período.

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

RINALDO JUNQUEIRA DE BARROS

COMISSÃO TÉCNICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTA CTPIF

BRASÍLIA/DF

REGIMENTO INTERNO

CAPÍTULO I

DA ORGANIZAÇÃO

SEÇÃO I

Das Finalidades

Art. 1º. A Comissão Técnica para Produção Integrada de Frutas CTPIF Brasília/DF, instituída pela Instrução Normativa MAPA nº 20, de 27 de setembro de 2001, publicada no Diário Oficial da União DOU, do dia 15 de outubro de 2001, tem por finalidade básica assessorar e apoiar o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA/Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo-SARC, na implementação e regulamentação de atos complementares previsto nas Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas DGPIF e tomar as demais providências necessárias e cabíveis à plena vigência dos preceitos contidos na IN20 e outros que por ventura vierem compor o rol de normas de produção integrada de frutas, avaliar, analisar e propor medidas, deliberar e emitir pareceres sobre assuntos pertinentes, articular e propor ações, dirimir situações conflitantes e casos omissos aos regulamentos e normativos vigentes e fornecer subsídios para o aprimoramento do Sistema Nacional de Avaliação da Conformidade de Produção Integrada de Frutas SINAC-PIF.

SEÇÃO II

Da Competência

Art. 2º. Compete a CTPIF, além daquelas atribuições definidas por normas específicas:

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

II - Agregar competência para a solução de problemas técnicos relacionados com o desempenho de suas atribuições legais, em consonância com as normas vigentes.

III - Avaliar tecnicamente as NTE e assessorar nos processos envolvendo proposições, revisões, adequações, modificações e inserções para execução do disposto nas DGPIF, NTGPIF e no processo de geração das NTE, com vistas à plena viabilização dos objetivos da PIF, inclusive propondo normas e manuais orientativos para substituir ou complementar preceitos de fundamental importância ao desenvolvimento das atividades executivas da PIF.

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

V - Propor projetos de pesquisa, políticas de atuação, captação e direcionamento de recursos, campanhas educativas, promoção e divulgação, além de programas de formação técnica, capacitação, entre outras ações pertinentes.

VI - Acatar, analisar, avaliar e propor medidas necessárias ao devido encaminhamento para a solução de questões conflitantes e/ou omissas nas DGPIF, NTGPIF, NTE e outros normativos relativos ao sistema de avaliação da conformidade PIF.

VII - Propor a participação de consultores especializados, dos setores públicos ou privados, conforme as necessidades requeridas, com vistas a contribuir no processo de desenvolvimento das atribuições da CTPIF e em questões de áreas temáticas específicas.

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

IX - Representar à autoridade competente nos casos de descumprimento das normas legais vigentes, para providências cabíveis.

X - Propor ao MAPA/SARC soluções para os casos omissos demandados e que se apresentarem necessários a consolidação e desenvolvimento de problemas apresentados.

XI - Designar o responsável pela Secretaria Executiva, bem como o seu substituto.

SEÇÃO III

Da Composição

Art. 3º. A Comissão Técnica CTPIF, conforme IN20, designado pelo Secretário da SARC/MAPA, é composta pelos seguintes representantes:

I - 04(quatro) titulares e respectivos suplentes, da área governamental.

II - 04(quatro) titulares e respectivos suplentes, representantes do setor produtivo.

§ 1º. O representante da Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo/SARC será o presidente da CTPIF.

§ 2º. A formalização da CTPIF será em conformidade com as indicações dos representantes processadas pelas respectivas instituições de origem.

SEÇÃO IV

Do Mandato dos Representantes

Art. 4º. O mandato dos representantes da CTPIF será de 03(três) anos, renováveis por igual período.

§ 1º. A substituição de membros poderá se dar a qualquer tempo, nas seguintes situações:

manifestação de interesse, formalmente expressa pelo representante, pela entidade representada e/ou pelas Comissões Técnicas Regionais, por produto;

por deliberação da CTPIF, quando forem configuradas 3 (três) ausências consecutivas e não justificadas às reuniões por parte de seus membros ou por desinteresse de manifestação a respeito das matérias demandadas à CTPIF.

§ 2º. As medidas necessárias à implementação das substituições serão de responsabilidade do Presidente da CTPIF, cabendo a este contatar com os segmentos responsáveis para a indicação dos nomes a serem designados, em substituição.

Art. 5º. - Para execução dos encargos que lhe forem confiados e das resoluções firmadas, a CTPIF terá uma Secretária Executiva para atendimento ao expediente da Comissão.

SEÇÃO V

Da Secretaria Executiva

Art. 7º. Compete a Secretaria Executiva:

I - fazer uma análise preliminar dos documentos encaminhados à CTPIF, verificando o atendimento às exigências contidas em instruções normativas.

II - Encaminhar ao Presidente toda correspondência e documentação recebida.

III - preparar as reuniões, elaborar e distribuir as atas das reuniões, bem como, providenciar o necessário apoio administrativo a CTPIF.

IV - encaminhar aos representantes da CTPIF: documentação pertinente para conhecimento, análise e manifestação, correspondências para convocação de reuniões, com a respectiva pauta e matérias a serem objeto de exame e discussão; providenciar os meios necessários para a participação dos representantes e pessoas convidadas.

V - auxiliar o Presidente na elaboração dos atos de convocação da CTPIF e da agenda das reuniões, bem como preparar expediente a ser submetido ao mesmo.

VI - secretariar as reuniões e lavrar as respectivas atas.

VII - diligenciar para que as resoluções da CTPIF sejam cumpridas.

VIII - exercer outras atividades que lhes sejam atribuídas pelo Presidente da CTPIF.

§ 1º. O responsável pela Secretaria Executiva será designado formalmente pelo Presidente da CTPIF.

§ 2º. O responsável pela Secretaria Executiva, em seus impedimentos, será substituído por técnico designado pelo Presidente da CTPIF.

SEÇÃO VI

Do Presidente e dos Representantes

Art. 8º. Cabe ao Presidente da CTPIF:

I - convocar e coordenar as reuniões, submetendo à aprovação as pautas propostas pelos representantes da CTPIF;

II - submeter à CTPIF, todos os assuntos constantes da pauta;

III - assinar documentos aprovados pela CTPIF;

IV - convidar a participar das reuniões da CTPIF, com a anuência dos seus representantes, pessoas/técnicos/consultores que possam contribuir para a discussão dos assuntos pertinentes à produção integrada de frutas;

V - propor e acolher propostas de datas de reuniões ordinárias ou extraordinárias;

VI - distribuir aos representantes da CTPIF, matérias para seu exame e parecer;

VII - aprovar as Normas Técnicas Específicas NTE, bem como outros normativos pertinentes, que precisam ou não ser submetidos ao MAPA para publicação;

VIII - zelar pelo cumprimento das normas deste Regimento e resolver as questões de ordem;

IX - representar a CTPIF nos atos que se fizerem necessários, respeitada a natureza de suas atribuições;

X - manter estreita articulação com as demais Comissões Técnicas Regionais, por produto, e com os demais Colegiados e instituições envolvidas com a produção integrada de frutas;

XI - dirimir todas as dúvidas necessárias ao cumprimento dos dispostos nos normativos vigentes e propor soluções para os casos omissos neste Regimento.

Art. 9º. Cabe aos representantes da CTPIF-DF:

I - comparecer, participar e deliberar nas reuniões do Colegiado;

II - propor a convocação de reuniões extraordinárias;

III - propor modificações e adequações que, se fizerem necessárias, na execução das tarefas de responsabilidade da CTPIF.

IV - examinar e relatar expedientes que lhes forem distribuídos pelo Presidente, dentro dos prazos estabelecidos.

Parágrafo Único - Cada par de titular/suplente procurará garantir a presença de pelo menos um, em todas as reuniões da CTPIF para as quais forem convocados, devendo o titular comunicar ao Presidente o eventual impedimento de ambos.

SEÇÃO VII

Do Suplente do Presidente

Art. 10. Caberá ao suplente substituir o Presidente nos seus impedimentos e, em caso de vacância desta função, convocar reunião extraordinária no prazo de 15 (quinze) dias, para indicação de novo titular, em concordância com o titular da SARC/MAPA.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO

SEÇÃO I

Das Reuniões

Art. 11. A CTPIF reunir-se-á ordinariamente, no mínimo a cada 06 (seis) meses e, extraordinariamente, sempre que convocado por seu Presidente.

§ 1º. As reuniões ordinárias serão convocadas por escrito, com a antecedência mínima de 10 (dez) dias, e as extraordinárias, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.

§ 2º. As reuniões serão realizadas preferencialmente na sede da SARC/MAPA, em Brasília/DF.

§ 3º. As reuniões somente poderão ser realizadas com a presença de no mínimo 3 (três) representantes das entidades governamentais e 3 (três) das entidades não-governamentais, que deliberarão por maioria simples dos membros presentes.

§ 4º. Para efeito de quorum e deliberação, quando na presença dos representantes, titular e suplente, somente o primeiro terá direito a voto.

§ 5º. Não havendo reunião por falta de quorum, será lavrada uma ata com o registro dos representantes presentes.

Art. 12. As reuniões obedecerão à pauta previamente definida e encaminhada pelo Presidente a todos os membros.

Art. 13. As atas resultantes de cada reunião serão impressas em folhas soltas e numeradas de forma seqüencial, ou registradas em livro próprio, para serem assinadas por todos os presentes.

Parágrafo Único - Cópias das atas das reuniões deverão ser encaminhadas aos representantes participantes da CTPIF, preferencialmente por meio eletrônico.

Art. 14. Poderá ser incluída na Ordem do Dia para discussão e votação, matéria que tenha regime de urgência aprovada pela CTPIF.

Parágrafo Único - A matéria a ser proposta em regime de urgência deverá ser levada ao conhecimento dos representantes da CTPIF, no início dos trabalhos da reunião em que será tratada.

Art. 15. A apreciação dos assuntos obedecerá às seguintes etapas:

I - o Presidente exporá a matéria ou dará a palavra ao relator escolhido entre os presentes para apresentar seu parecer escrito e/ou oral;

II - terminada a exposição do relator, terá início a discussão;

III - encerrados os debates, será procedida à deliberação e o respectivo registro na ata de reunião;

Art. 16. Os debates se processarão em ordem, de acordo com as normas deste Regimento.

Parágrafo Único - A apresentação de proposições, requerimentos, comunicações, após realizada pelo autor, deverá ser entregue por escrito, à mesa, para que possa constar ata da reunião.

Art. 17. Qualquer representante do Colegiado poderá solicitar, em qualquer fase da discussão, a retirada de matéria de sua autoria ou pedir vista, uma única vez, da matéria submetida à decisão.

§ 1º. É vedado o pedido de retirada ou vista de matéria quando apresentado depois de anunciada a sua votação, o que inclui o encaminhamento de votação.

§ 2º. Formulado pedido de vista, a matéria será automaticamente retirada da Ordem do Dia, ficando a sua discussão e votação transferida para a próxima reunião ordinária ou extraordinária da CTPIF, quando então novo pedido de vista sobre a mesma matéria não será admitido.

Art. 18. Anunciado pelo Presidente o encerramento da discussão, a matéria será submetida à deliberação.

§ 1º. A deliberação será consensual ou por votação, quando houver requerimento nesse sentido, sendo as decisões tomadas por maioria simples dos membros presentes.

§ 2º. Nos casos de alterações do presente Regimento Interno, as decisões deverão ser tomadas por pelo menos 2/3 dos membros presentes.

§ 3º. Em caso de empate na votação, caberá ao Presidente o voto de qualidade para decidir a questão.

SEÇÃO II

Das Comissões Técnicas por Produto (CTP- PIF).

Art. 19. É recomendável que a CTP-PIF tenha estrutura regimental semelhante a da CTPIF.

§ 1º. A CTP-PIF deverá ser cadastrada na CTPIF, em Brasília/DF, por meio de correspondência escrita, justificando a sua composição, relacionando o nome dos componentes, indicando o nome do presidente da mesma, endereço para troca de correspondência, número(s) de telefone(s), fax e e-mail correspondentes.

§ 2º. A composição da CTP-PIF deverá ter formação idêntica a da CTPIF. No caso dos membros da área governamental é recomendável a inserção de técnicos que dão suporte e apoio tecnológico ao sistema PIF.

SEÇÃO III

Das Disposições Gerais

Art. 20. Na ausência do responsável pela Secretaria Executiva, as competências previstas para essa função serão transitoriamente exercidas por pessoa designada pelo Presidente.

Art. 21. A participação na CTPIF não será remunerada, cabendo à SARC/MAPA prestar aos representantes todo o apoio técnico e administrativo necessário ao seu trabalho no Colegiado.

Art. 22. Os casos omissos ou as dúvidas de interpretação deste Regimento serão resolvidos pela CTPIF, como última instância de recorrência.

Art. 23. O presente Regimento entrará em vigor imediatamente após a aprovação do Senhor Secretário da SARC/MAPA.

ARK - Brasília, 25 de abril de 2002.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL

PORTARIA Nº 144, DE 31 DE JULHO DE 2002

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL - INMETRO, no uso de suas atribuições, conferidas pela Lei n.ºs 5.966, de 11 de dezembro de 1973, e tendo em vista o disposto nos artigos 3º e 5º, da Lei 9.933, de 20 de dezembro de 1999; Considerando o estabelecimento da Instrução Normativa n.ºs 20, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que define as Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas (PIF); Considerando que a referida Instrução Normativa estabelece que o processo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas (PIF) se dará no âmbito do Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Sinmetro); Considerando o desenvolvimento ocorrido nos últimos anos, no segmento agroindustrial, conseqüência do esforço do setor privado e do setor público, voltado para o aumento da competitividade e das exportações, bem como para o desenvolvimento sustentável; e Considerando a crescente demanda, tanto do mercado externo quanto do mercado nacional, por produtos in natura que obedeçam aos critérios da Produção Integrada de Frutas (PIF), resolve baixar as seguintes disposições:

Art. 1º - As frutas produzidas no processo de PIF, comercializadas in natura no País ou exportadas, poderão ser voluntariamente avaliadas quanto à sua conformidade, no âmbito do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade (SBAC).

Art. 2º - As frutas de que trata esta Portaria, deverão estar avaliadas quanto à sua conformidade no âmbito do SBAC, de acordo com as Diretrizes Gerais da PIF e com o Regulamento de Avaliação da Conformidade (RAC) em anexo, estabelecido pelo Inmetro.

Art. 3º - Os Organismos de Certificação de Produto (OCP), credenciados pelo Inmetro para atuar na avaliação de produtores e de empacotadoras que utilizam o processo da PIF, deverão implementar os processos de Avaliação da Conformidade de acordo com o RAC em anexo, estabelecido pelo Inmetro.

Art. 4º - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

ARMANDO MARIANTE CARVALHO JUNIOR

ANEXO

REGULAMENTO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE PARA PROCESSO DE PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS - PIF

OBJETIVO.

Este Regulamento estabelece o esquema para a Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas e as condições necessárias para a pessoa física/jurídica ingressar e participar espontaneamente do processo de PIF.

1. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA.

INSTRUÇÃO NORMATIVA nºs 20, de 27/09/01 - Diretrizes Gerais para PIF/MAPA. ABNT ISO/IEC Guia 2:1998. Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral.

PNCRV - Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais e no Manual de Coleta de Amostra para Análises de Resíduos de Agrotóxico em Vegetais - MAPA/SDA/DDIV/ABEAS. 1998.

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 12, de 29/11/01 - Definições e conceitos de palavras ou expressões técnicas utilizadas nas Diretrizes Gerais para PIF/ MAPA.

2. DEFINIÇÕES.

Para fins deste RAC, são adotadas as definições a seguir que complementam as contidas no ABNT ISO/ IEC Guia 2.

2.1 Produção Integrada de Frutas - PIF

Sistema de produção que gera alimentos e demais produtos de alta qualidade, mediante aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para a substituição de insumos poluentes e a garantia de sustentabilidade da produção agrícola, enfatizando 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, além de métodos e técnicas biológicos e químicos cuidadosamente equilibrados, levando-se em conta a proteção ambiental, o retorno econômico e os requisitos sociais.

2.2 Regulamento de Avaliação da Conformidade - RAC.

Documento contendo regras específicas, elaboradas e aprovadas pelo Inmetro/MAPA, para a formalização do esquema de Avaliação da Conformidade da PIF.

2.3 Marca de Conformidade para PIF.

Selo identificador (com logomarca a ser definida oficialmente), escrita em português e/ou em inglês, para ser colocado na embalagem e/ou na fruta, contendo:

- a) a Marca de Conformidade do processo de Avaliação da Conformidade (símbolo do Inmetro e do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC);
- b) o símbolo do MAPA;
- c) o logotipo PIF Brasil;
- d) a safra correspondente e
- e) a numeração de série, conforme definido neste RAC.

Nota: A Marca de Conformidade para PIF objetiva indicar a existência de um nível adequado de confiança de que todas as etapas do processo de Produção Integrada de Frutas estão em conformidade com a Instrução Normativa nºs 20 e com as Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta.

Nota: O Selo de Conformidade PIF deverá conter o logotipo PIF Brasil, definido pelo Inmetro/MAPA e inserido no centro do Selo de Conformidade, conforme esquema do anexo B.

2.4 Licença para o Uso da Marca de Conformidade.

Documento emitido de acordo com os critérios estabelecidos pelo Inmetro, pelo qual um Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC licencia uma pessoa física/jurídica, mediante contrato formal, o direito de utilizar a Marca de Conformidade.

2.5 Pessoa física/jurídica.

Agentes envolvidos na cadeia produtiva de frutas, os quais solicitam a Avaliação da Conformidade da execução de processos componentes do sistema de produção de frutas frescas.

2.6 Avaliação da Conformidade.

Exame sistemático do grau de atendimento, por parte de um produto, processo ou serviço, aos requisitos especificados.

2.7 Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC para PIF.

Organismo credenciado pelo Inmetro, conforme a norma NIT-DICOR-024, reconhecido como competente para implementar as atividades do esquema de Avaliação da Conformidade do sistema de Produção Integrada de Frutas, tomando como referência os requisitos deste Regulamento e os demais posteriormente estabelecidos nos termos definidos no Programa de Avaliação da Conformidade, aprovados pelo Inmetro/ MAPA.

2.8 Atestado de Conformidade - AC.

Documento emitido pelo OAC para atestar que determinada etapa do processo está em conformidade com os requisitos e preceitos estabelecidos para o sistema PIF.

2.9 Organismo de Credenciamento.

Organismo que administra um sistema de credenciamento e concede o credenciamento.

2.10 Auditoria Extraordinária de Confirmação - AEC.

Auditoria realizada por um OAC, em caráter extraordinário, para confirmar a veracidade de informações anteriores que originaram o Atestado de Conformidade emitido por terceiros (outro OAC).

2.11 Período de Carência - PC.

Tempo necessário para comprovação de experiência em produção e/ou pós-colheita de, no mínimo, 1 (um) ciclo agrícola em uma cultura específica, e em conformidade com os preceitos estabelecidos nas Portarias das Normas Técnicas Específicas - NTE, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta.

Nota: A comprovação da experiência adquirida deverá ser realizada por meio de documento comprobatório do período de carência, assinado pelo técnico responsável pela pessoa física/jurídica, conforme subitem 9.6 deste RAC e pelo preenchimento do formulário componente do registro do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras - CNPE. Ficam definidos no corpo das Portarias das NTE, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta, os períodos que compreendem os ciclos agrícolas das frutas em pauta.

2.12 Relatório de Auditoria Inicial/Acompanhamento.

Documentos específicos, firmados em 02 (duas) vias pelos auditores técnicos, pela pessoa física/jurídica e pelo técnico responsável pela assistência técnica do avaliado, contendo:

- a) a identificação das áreas, instalações e equipamentos auditados;
- b) os documentos avaliados;
- c) os trabalhos realizados;
- d) a lista de verificação de cada cultura e
- e) a recomendação necessária, se for o caso.

2.13 Plano de Auditorias Específico - PAE.

Documento elaborado pelo OAC para cada tipo de fruta, contendo, no mínimo, os critérios, as quantidades e os períodos de auditorias necessárias.

2.14 Base Física Produtiva.

Área de campo ou empacotadora que efetivamente opera sob o regime de PIF.

2.15 Rastreabilidade

Sistema estruturado que permite resgatar a origem do produto e todas as etapas de processos produtivos adotados no campo e nas empacotadoras de frutas sob o regime de PIF.

3. CONDIÇÕES GERAIS.

3.1 A Marca de Conformidade no âmbito do Sinmetro indica a existência de nível adequado de confiança de que o processo de Produção Integrada de Frutas está em conformidade com a Instrução Normativa nºs 20 e as Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta.

3.2 O uso da Marca de Conformidade, no âmbito do Sinmetro e em operação de PIF, está vinculado à licença emitida pelo OAC, conforme previsto neste RAC e nas obrigações assumidas pela pessoa física/jurídica, formalizado por meio de Contrato de Licença para Uso da Marca de Conformidade, firmado entre o OAC e a pessoa física/jurídica interessada, por um prazo de 03 (três) anos, renováveis sempre por igual período de tempo, por meio de correspondência ao OAC.

3.3 A Licença para Uso da Marca de Conformidade deverá conter os seguintes dados:

- a) a razão social, o nome fantasia, o endereço completo e o CPF da pessoa física ou CNPJ-MF da pessoa jurídica;
- b) os dados completos do OAC;
- c) o número, a data de emissão e a validade da Licença para o Uso da Marca de Conformidade;
- d) a identificação do OAC no Inmetro, por meio de um número cadastral, sobre o processo de Avaliação da Conformidade;
- e) a referência à Instrução Normativa nºs 20 e Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta;
- f) as assinaturas dos responsáveis pelos OAC e pessoa física/jurídica;
- g) a identificação da base física produtiva, em conformidade com o sistema PIF e
- h) a inscrição: "Esta Licença está vinculada a um contrato específico para a base física produtiva acima citada".

3.4 A pessoa física/jurídica licenciada tem responsabilidade técnica, civil e penal em relação ao processo por ela operado, bem como sobre todos os documentos apresentados nas auditorias referenciadas, não havendo hipótese de transferência desta responsabilidade.

3.5 A Licença para Uso da Marca de Conformidade, bem como sua utilização sobre os processos, não transferirá, em hipótese alguma, a responsabilidade do licenciado para o Inmetro, MAPA ou OAC. O licenciamento para uso da marca não poderá ser transferido a terceiros, salvo em continuação de uso por sucessão que deverá ser convalidado e formalizado pelo OAC, por meio de instrumento legal.

3.6 Os OAC deverão solicitar seus registros no Inmetro para execução dos trabalhos relacionados com a Avaliação da Conformidade, conforme definido no subitem 2.6 deste RAC.

3.7 Quando a pessoa física/jurídica licenciada possuir catálogos, prospectos comerciais ou publicitários, as referências à identificação de Avaliação da Conformidade no âmbito do Sinmetro, só poderão ser utilizadas nos produtos gerados e oriundos dos processos em PIF, não sendo permitida a utilização para frutas produzidas em qualquer outro sistema produtivo.

3.8 Não poderão ser referenciadas características não incluídas na Instrução Normativa nºs 20 e nas Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta, em manuais técnicos, instruções ou informações aos usuários, bem como empregadas ou associadas na identificação de Avaliação da Conformidade no âmbito do Sinmetro ou mesmo, induzir o usuário a crer que tais características estejam garantidas por esta identificação.

3.9 Em caso de haver revisão deste RAC que serve de referência para a licença para uso da Marca de Conformidade, o Inmetro/ MAPA deverá estabelecer prazo de até 30 (trinta) dias antes do início do ciclo agrícola para a adequação dos usuários às novas exigências.

3.10 A existência de impropriedades, irregularidades ou descumprimento dos preceitos estabelecidos para o uso da Marca de Conformidade serão consideradas no item 11 e acarretarão sanções e punições previstas no item 12, deste RAC.

3.11 No caso de suspensão ou cancelamento da licença para uso da Marca de Conformidade, o participante será comunicado, imediatamente, por meio de correspondência encaminhada pelo OAC e deverá cessar o seu uso e toda e qualquer publicidade que tenha relação com a Marca de Conformidade, impedindo a saída do produto da empacotadora e/ou retirando, prontamente, o selo do produto no mercado, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do ocorrido.

3.12 A pessoa física/jurídica deverá comunicar ao OAC, por escrito, o término do processo anteriormente citado de retirada do produto do mercado, informando:
o (s) produto (s), as quantidades, os locais de retirada com endereço e o destino dado ao (s) mesmo (s).

4. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS.

4.1 O OAC e a pessoa física/jurídica licenciada deverão implementar controles para identificação dos processos de uso do selo relativo à Marca de Conformidade.

O Inmetro deverá ser informado, mensalmente, sobre este controle quantitativo.

O OAC deverá atestar a veracidade dos quantitativos de produção em PIF declarados pela pessoa física/jurídica, por meio de comunicação escrita, antes da liberação dos selos aos OAC, por parte do Inmetro.

4.2 Caso o processo em conformidade com o sistema PIF venha a ter alguma modificação ou alteração em sua documentação, operação ou processo, a pessoa física/jurídica licenciada, antes de operar, deverá comunicar formalmente ao OAC, preferencialmente antes do início do ciclo agrícola. O OAC deverá submeter à sua Comissão de Avaliação da Conformidade e, por deliberação, decidirá pela necessidade de modificação, alteração ou obtenção de extensão do escopo da licença para uso da Marca de Conformidade.

4.3 No caso do OAC exigir a apresentação de solicitação formal de extensão do escopo da licença para uso da Marca de Conformidade, as operações do sistema adotado na Produção Integrada de Frutas só poderão ser iniciadas a partir do momento em que o OAC aprovar a extensão, em conformidade com a Instrução Normativa nº20 e Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta.

4.4 A licença para uso da Marca de Conformidade somente deverá ser concedida quando for comprovado o cumprimento completo do processo de Avaliação da Conformidade PIF (campo e empacotadora). No caso de cumprimento de apenas uma das etapas, será concedido um Atestado de Conformidade - AC referente à etapa avaliada.

4.5 O Atestado de Conformidade - AC supracitado deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) a razão social, o nome fantasia, o endereço completo e o CPF da pessoa física ou o CNPJ - MF da pessoa jurídica;

b) a logomarca e o número de identificação do OAC, no Inmetro;

c) as assinaturas do responsável pelos OAC e pessoa física/jurídica;

d) a identificação da base física produtiva e do montante produzido, em conformidade com o sistema PIF e

e) a inscrição: "Atesto, para os devidos fins, que a pessoa física/jurídica está em conformidade com os preceitos contidos na IN 20 e na Portaria das NTE, referentes à Produção Integrada de Frutas - PIF.

Nota: A Portaria das NTE relativa ao item (e) deverá ser publicada pelo MAPA, para cada espécie de fruta a ter seu processo de produção avaliado.

4.6 O Selo deverá, obrigatoriamente, ser apostado na fase de empacotamento, pela empacotadora cadastrada e avaliada. A sua utilização deverá seguir regras de acompanhamento e controle de uso e ser afixado nas embalagens ou, a critério dos avaliados, nas frutas individualmente, desde que sejam atendidos os padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.

4.7 A pessoa física/jurídica que desejar ingressar no sistema PIF, deverá cumprir prazo de carência para adequação aos preceitos e requisitos exigidos pelo sistema PIF e contidos na Instrução Normativa nº 20 e Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta. O prazo de carência é de 01 (um) ciclo agrícola e deverá ser comprovado através de documento declaratório, firmado pelo responsável técnico pela pessoa física/jurídica, junto ao OAC de sua preferência.

4.8 No caso de acréscimos da base física produtiva das pessoas física ou jurídica que já estão no sistema PIF, os procedimentos deverão obedecer às mesmas formalizações junto aos OAC de adesão ao sistema PIF, as orientações explicitadas no subitem 4.6 e os preceitos contidos neste RAC.

4.9 A solicitação de extensão da base física produtiva deverá obedecer à formalização junto aos OAC, em relação à alteração do Cadastro Nacional dos Produtores e Empacotadoras - CNPE e às orientações explícitas no subitem 4.6, deste RAC.

4.10 As inspeções deverão ocorrer quando houver problemas pontuais e denúncias específicas, justificadas pelo órgão regulador (MAPA), pelo Inmetro ou por solicitação da pessoa física/jurídica. As inspeções terão caráter extraordinário.

5. PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE.

5.1 Como pré-requisito para ingressar no processo PIF, a pessoa física /jurídica deverá estar com a situação regularizada no Cadastro Nacional dos Produtores e Empacotadoras, conforme os subitens 9.1 e 9.2 da Instrução Normativa nº 20, do MAPA. O cadastramento será realizado pelos OAC de acordo com os formulários, critérios e procedimentos do Processo do Cadastro Nacional dos Produtores e Empacotadoras estabelecidos pelo MAPA.

5.2 O mecanismo de Avaliação da Conformidade utilizado neste Regulamento representa a implementação do processo de Avaliação da Conformidade por terceira parte, para obtenção e manutenção da licença para uso da Marca de Conformidade. Todas as etapas do esquema operacional de Avaliação da Conformidade deverão ser conduzidas pelo OAC.

5.3 Solicitação de Adesão ao Sistema de Avaliação da Conformidade.

5.3.1 A pessoa física/jurídica deverá formalizar, junto ao OAC, a solicitação de adesão espontânea ao sistema de Avaliação da Conformidade - PIF por meio de Formulário de Solicitação de Adesão, preenchido antes do início do ciclo vegetativo anual.

5.3.2 No Formulário de Solicitação de Adesão supracitado deverão constar, no mínimo, as seguintes informações:

- a) a razão social e o CNPJ - MF, quando for pessoa jurídica, ou o nome e o CPF, quando pessoa física;
- b) o endereço completo;
- c) a indicação de responsável técnico com registro profissional;
- d) a pessoa para contato;
- e) Produtor: a área total e a localização da propriedade, a área e a localização do pomar em sistema PIF, ambas representadas em croqui definido.
Empacotadora: a área total da base física e as áreas definidas para PIF, ambas definidas em croqui específico, contendo também a localização dos componentes da infra-estrutura de apoio (frigorífico, etc), a capacidade de processamento, a estocagem, o empacotamento e a expedição;
- f) o tipo de cultura;
- g) o número de inscrição no Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras - MAPA;
- h) a comprovação do cumprimento do período de carência, o documento firmado pelo responsável técnico da pessoa física ou jurídica e
- i) a assinatura do responsável pela pessoa física/jurídica.

5.3.3 Adesão de pequenos produtores.

No caso de adesão de pequenos produtores (voluntária e individual), os mesmos poderão estar vinculados a uma instituição associativista, empresa integradora, fomentadora ou qualquer tipo de associação que preste apoio na organização, produção, comercialização, assistência técnica, administrativa e financeira desses produtores, fazendo com que seja viabilizada a participação.

Nota: A avaliação inicial de ingresso para pequenos produtores, que estiverem vinculados à uma instituição associativista, empresa integradora, fomentadora ou qualquer tipo de associação, deverá ser de 100%.

- O acompanhamento dos pequenos produtores acontecerá por meio de rodízio, ou seja, a cada ano de vigência do contrato de 03 (três) ciclos, o OAC auditará uma etapa do ciclo de cada produtor, sendo coberto todo o ciclo agrícola, no período contratual.

- As NTE apresentarão, em seu conteúdo, a definição mais apropriada e abrangente de pequeno produtor e o tamanho de área considerada para tal fim e para cada fruta especificada.

- Os demais assuntos, regras e critérios seguem os especificados neste RAC.

5.4 Análise da Solicitação.

5.4.1 O OAC fará a análise da solicitação e da documentação recebida referente ao sistema PIF, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, conforme Instrução Normativa nº20 e Portarias das Normas Técnicas Específicas, publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta, dando ciência ao interessado das providências e condições que deverão ser desenvolvidas posteriormente.

5.4.2 Caso o resultado da análise não apresentar conformidade com as exigências dos normativos (RAC e Portarias das NTE, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta), o solicitante deverá ser comunicado formalmente e terá um prazo de até 30 (trinta) dias para a realização das ações corretivas.

5.4.3 Caso inexistirem não-conformidades, o OAC deverá agendar a Auditoria Inicial, em comum acordo com o solicitante.

5.5 Auditoria Inicial - AI.

5.5.1 Aprovada a solicitação, deverá ser realizada auditoria do sistema PIF do solicitante conforme subitem 5.4.2 deste RAC, tendo como referência a Instrução Normativa nº20 e Portarias das Normas Técnicas Específicas, que serão publicadas pelo MAPA para cada espécie de fruta.

5.5.2 A avaliação do interessado deverá ser feita por meio da aplicação de uma Lista de Verificação contida no documento das NTE, para cada espécie de fruta, contendo informações necessárias à identificação de todo processo de Avaliação da Conformidade, preenchido pela equipe auditora destinada pelo OAC.

5.5.3 Ao término da auditoria, deverá ser elaborado o Relatório de Auditoria Inicial, em 02 (duas) vias. Cumpridas todas as exigências deste RAC, o OAC deverá apresentar o relatório de auditoria à Comissão de Avaliação da Conformidade do OAC para análise e parecer.

5.5.4 No caso do OAC ter auditado todo o processo (campo e empacotadora), de uma mesma pessoa física/jurídica, o OAC deverá emitir a licença para uso da Marca de Conformidade.

Nota: O prazo para o cumprimento das ações corretivas deverá ser acordado com o OAC.

5.5.5 Caso o solicitante venha a cumprir as ações corretivas no prazo determinado, o processo deverá ser automaticamente cancelado.

5.5.6 Rastreabilidade

a) Os sistemas de rastreabilidade, implantados no campo ou na empacotadora, não necessariamente deverão ser iguais entre si, no entanto, o grau de rastreabilidade utilizado deverá ser demonstrado pelo técnico responsável pela pessoa física/jurídica e comprovado pelo auditor do OAC.

b) O grau de rastreabilidade deverá estar especificado nas Portarias das NTE, que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta.

6. MANUTENÇÃO DA AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

6.1 Após a concessão da licença para uso da Marca de Conformidade, o controle e o acompanhamento deverão ser realizados exclusivamente pelo OAC, o qual planejará novas auditorias e inspeções para constatar se às condições técnico-organizacionais, que deram origem à concessão inicial da licença e do Atestado de Conformidade para determinada etapa do processo, estão sendo mantidas.

6.2 A pessoa física/jurídica deverá ter documentado, em relação ao ciclo agrícola anterior, todos os acontecimentos relativos às etapas de produção e processamento dos produtos cultivados para possíveis verificações por parte dos OAC, em relação à ocorrência de incongruências ou impropriedades que, por acaso, possam ter ocorrido.

6.3 A cada ano, deverá ser elaborado pelo OAC um Plano de Auditorias Específico - PAE para cada espécie de fruta. Serão efetuadas tantas auditorias quantas forem necessárias. Os avaliados serão informados da realização das auditorias periódicas no menor prazo possível, podendo ser realizadas, também, Auditorias Extraordinárias, desde que justificadas pelo OAC.

6.4 As Auditorias de Acompanhamento no campo e nas empacotadoras deverão ocorrer de acordo com o Plano de Auditorias Específico e nas quantidades e períodos determinadas tecnicamente para cada tipo de fruta e de situação.

6.5 Aprovado o relatório pela Comissão de Avaliação da Conformidade, o OAC emitirá o respectivo Atestado de Conformidade da etapa avaliada. Caso contrário, o OAC encaminhará ao solicitante o parecer da Comissão de Avaliação da Conformidade/OAC, estabelecendo um prazo de 30 (trinta) dias para apresentar o Plano de Ação para o cumprimento das ações corretivas. O atestado somente será emitido após o final das auditorias de acompanhamento.

6.6 As Auditorias de Acompanhamento serão realizadas mediante a aplicação da Lista de Verificação, própria para aquela situação, contida no documento NTE. Ao término da auditoria será elaborado um Relatório de Auditoria de Acompanhamento, informando a realização dos serviços e as recomendações necessárias, se for o caso. Cumpridas todas a exigências deste RAC, o OAC deverá encaminhar o relatório de auditoria à Comissão de

Avaliação da Conformidade para análise e parecer. O Atestado de Conformidade somente será emitido depois de realizadas as auditorias de acompanhamento.

6.7 Aprovado o Relatório de Auditoria de Acompanhamento, o OAC deverá proceder conforme os subitens 5.5.4, 5.5.5 e 5.5.6, deste RAC.

7. AMOSTRAGEM PARA DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS.

7.1 A metodologia deverá obedecer normas internacionais de amostragem, conforme indicado no PNCRV - Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais e no Manual de Coleta de Amostra para Análises de Resíduos de Agrotóxico em Vegetais - edição elaborada e publicada pelo MAPA/SDA/DDIV/ABEAS - 1998.

7.2 A retirada de amostras para análise residual deverá ocorrer na área de produção de acordo com critérios específicos de cada fruta e nas empacotadoras de acordo com a especificidade de cada cultura. O tamanho da amostra e os percentuais (%) necessários de retirada serão determinados no corpo das portarias das NTE, publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta. A ação deverá ser registrada em documentos denominados Ata de Retirada de Amostras - Campo e Ata de Amostras - Campo/Empacotadora, em 03 (três) vias, contendo pelo menos as seguintes informações:

- a) a data da retirada;
- b) o técnico responsável;
- c) o tipo e a variedade de produto;
- d) a parcela;
- e) as instruções de manuseio e os cuidados relativos; e
- f) as assinaturas do técnico, do proprietário/responsável e do técnico de assistência técnica.

Nota: a extração das amostras também poderá ser feita nos mercados atacadistas e varejistas e outros locais significativos.

7.3 As análises das amostras deverão ser realizadas nos laboratórios credenciados pelo MAPA. Os laboratórios credenciados encaminharão os resultados, que serão confidenciais, aos OAC que solicitaram as respectivas análises. O MAPA deverá disponibilizar, por intermédio da sua homepage www.agricultura.gov.br, a relação dos laboratórios credenciados para análise de resíduos de agrotóxicos.

8. ACEITABILIDADE DOS ATESTADOS DE CONFORMIDADE.

8.1 O período de carência, depois de cumprido e comprovado por técnico competente, conforme explicitado nos subitens 2.11 e 9.6 deste RAC, deverá fornecer condições para a pessoa física/ jurídica entrar com pedido de auditoria inicial para adesão ao sistema PIF.

8.2 Será livre a escolha, por parte da pessoa física / jurídica de optar pelo OAC de sua preferência, com o qual irá firmar contrato para todo o processo ou para as etapas da Avaliação da Conformidade PIF. As etapas de Avaliação da Conformidade são 02 (duas): avaliação do processo de produção no campo e avaliação do processamento da fruta nas empacotadoras.

8.3 O OAC será obrigado a aceitar e validar os Atestados de Conformidade, em cada etapa anterior, emitidos por outro OAC de forma que não existam entraves no processo seqüencial da espécie avaliada, tendo em vista que todos os OAC. Serão credenciados pelo mesmo organismo credenciador, o Inmetro.

8.4 No caso de dúvidas sobre as informações declaradas por outro OAC, o OAC poderá solicitar à pessoa física/ jurídica uma Auditoria Extraordinária de Confirmação - AEC, arcando com todos os serviços técnicos necessários e os custos referentes à execução desta ação.

8.5 No caso de discordância das informações, apresentadas e detectadas pela AEC, o OAC solicitará formalmente ao Inmetro, por meio de correspondência técnica justificando o assunto, uma Auditoria Testemunha - AT com a finalidade de dirimir dúvidas e receber orientações sobre as providências que deverão ser tomadas em relação ao caso.

8.6 Comprovadas as incongruências e/ou impropriedades na Auditoria Testemunha, o OAC e o respectivo avaliado responsáveis deverão arcar com as despesas do OAC prejudicado e poderão sofrer sanções de reparação financeira até a de exclusão do sistema PIF, conforme definido nos itens 11 e 12 deste RAC.

9. OBRIGAÇÕES DA PESSOA FÍSICA/JURÍDICA LICENCIADA.

9.1 Acatar todas as condições estabelecidas nos documentos relacionados neste Regulamento, nas disposições legais e nas disposições contratuais referentes ao licenciamento, independente de sua transcrição.

9.2 Acatar as decisões pertinentes a Avaliação da Conformidade do OAC, recorrendo em primeira instância à Comissão Técnica do OAC e em última instância ao Inmetro, por meio de correspondência e justificativa técnica, nos casos de reclamações e apelações.

9.3 Facilitar ao OAC ou ao seu contratado, mediante comprovação desta condição, os trabalhos de auditoria, assim como a realização das inspeções previstas neste Regulamento.

9.4 Manter as condições técnico-organizacionais que serviram de base para a obtenção da licença para uso da Marca de Conformidade, informando previamente ao OAC qualquer modificação que pretenda fazer no processo para o qual foi concedida a Licença.

9.5 Submeter previamente ao OAC todos os materiais de promoção e divulgação nos quais figure a Marca de Conformidade.

9.6 Ter um profissional da área agrícola, habilitado pelo Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura - CREA, capacitado em Sistema PIF, de acordo com as Portarias das NTE (que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta), responsável pela assistência técnica e pelo acompanhamento de todo o processo produtivo, assinatura do documento técnico comprobatório, de modo a responsabilizar-se pela execução, por todas as informações solicitadas e por todas as questões oriundas da realização de auditorias.

9.7 Implantar um sistema de rastreabilidade estruturado que permita resgatar a origem do produto e comprovar a eficiência do processo.

9.8 Implementar ações de forma que as embalagens utilizadas, provenientes do campo, estejam devidamente identificadas no momento da colheita e/ou na recepção nas empacotadoras.

9.9 Registrar e fornecer ao OAC informações sobre a entrada dos produtos (frutas) nas empacotadoras por meio de planilha de ingresso, especificadas nos cadernos de pós-colheita. As empacotadoras deverão processar, em separado, as frutas vindas das áreas de produção e de proprietários diferentes, em sistema PIF.

10. OBRIGAÇÕES DO ORGANISMO de AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE.

10.1 Implementar todos os mecanismos de Avaliação da Conformidade previstos neste Regulamento e nos Documentos de Referência, e nos documentos que venham a ser publicados, dirimindo obrigatoriamente as dúvidas com o Inmetro/ MAPA.

10.2 Realizar todo o processo de preenchimento do formulário de cadastro com as informações da pessoa física/jurídica, alimentando o banco de dados do Inmetro para posterior encaminhamento dos dados necessários à composição do Cadastro Nacional de Produtores e Empacotadoras - MAPA, em Brasília / DF.

10.3 Fornecer elementos ao sistema do banco de dados ao Inmetro, para que este repasse ao MAPA, de forma a manter atualizadas as informações acerca da realização dos processos em conformidade com a PIF, bem como, a realimentação do Cadastro Nacional e a entrega aos interessados de etiqueta contendo número cadastral emitido pelo MAPA.

10.4 Notificar imediatamente ao Inmetro, que deverá repassar as informações ao MAPA, no caso de suspensão, extensão, redução e cancelamento da Avaliação da Conformidade, os motivos e os argumentos que levaram à decisão tomada.

10.5 Controlar a rastreabilidade no campo e/ou empacotadora, de modo que o técnico responsável pela pessoa física/jurídica, possa demonstrar durante as auditorias, os registros pertinentes.

10.6 Manter programa anual de treinamento e capacitação para aquelas pessoas vinculadas ao OAC, com a finalidade de mantê-las atualizadas e mostrar competência na execução dos trabalhos inerentes a PIF. O Inmetro deverá receber cópia do programa aqui especificado e fiscalizar a sua realização.

10.7 Requisitos da equipe auditora:

- Na equipe auditora deverá haver um engenheiro agrônomo especialista em fruticultura com prática em pelo menos 1 (um) ciclo agrícola.

- Na equipe auditora deverá haver comprovação de presença em curso e treinamento (teoria e prática), mínimo de 40h na cultura específica. O curso deverá ser ministrado por entidade de notório reconhecimento, aprovado pela Comissão Técnica - CTPIF.

10.8 O não cumprimento de quaisquer dessas obrigações implicará, inclusive, em suspensão das atividades e a exclusão do processo de Avaliação da Conformidade no âmbito de atuação da PIF.

11. INFRAÇÕES.

Serão consideradas infrações no âmbito do sistema PIF:

- a) ofertar produtos fora dos padrões de qualidade estabelecidos pelo sistema PIF;
- b) usar selos sem licença para o uso da Marca de Conformidade e em produtos não autorizados;
- c) violar e descumprir os dispostos nos normativos vigentes;
- d) reincidir nos ilícitos;
- e) não informar ou prestar falsas informações e
- f) impedir o acesso dos auditores aos documentos e registros pertinentes a adoção do sistema PIF.

12. SANÇÕES E PUNIÇÕES.

Nota: As letras que aparecem entre parêntesis correspondem às infrações especificadas no item 11.

- a) advertência, por escrito, com sugestões para reparar o problema encontrado (a);
- b) proibição do uso da Marca de Conformidade (b);
- c) suspensão da licença para o uso da Marca de Conformidade por um período estabelecido pelo OAC, desde que a não conformidade encontrada não comprometer a qualidade do produto final e que o erro possa ser revertido na sua totalidade (c);
- d) cancelamento do direito do uso do selo e o respectivo recolhimento dos que ainda não foram utilizados, caso seja evidenciado o não cumprimento dos preceitos da PIF (d);

e) suspensão das atividades referentes a Avaliação da Conformidade (d, e, f) e

f) exclusão do processo de Avaliação da Conformidade (d).

Nota: A violação do disposto nas DGPIF e nas NTE , que serão publicadas pelo MAPA, para cada espécie de fruta, implicará na suspensão, de acordo com a gravidade da infração, de 01 (um) a 03 (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 referido no item 04 da IN 20/MAPA.

- Todos os casos contidos nos itens 11 e 12, acima especificados, deverão ser apresentados e submetidos ao Inmetro para análise e estipular/graduar as penas que serão aplicadas. Em caso de não concordância por parte do interessado, a última instância de análise e julgamento será a da Comissão Técnica estabelecida pela IN 20/MAPA, em Brasília/DF.

- Os casos omissos a este regulamento deverão ser dirimidos no âmbito da Comissão Técnica estabelecida pela IN 20/MAPA, em Brasília/DF.

FORMULÁRIOS DO CADASTRO NACIONAL DE PRODUTORES E EMPACOTADORAS - CNPE

 Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento	CADASTRO DO PARTICIPANTE	 Produção Integrada de Frutas 
--	---------------------------------	--

I - PARTICIPANTE

1 - NOVO PARTICIPANTE <input type="checkbox"/> Produtor <input type="checkbox"/> Empacotadora	2 - ALTERAR DADOS DO PARTICIPANTE <input type="checkbox"/> Número CNPE <input type="checkbox"/> CPF <input type="checkbox"/> CNPJ Nº: <input style="width: 100%;" type="text"/>
--	--

Quando for alterar dados do Participante, preencher somente os campos que necessitem alteração ou atualização.

II - PREENCHIMENTO DO PRODUTOR

3 - TIPO DO PRODUTOR <input type="checkbox"/> Pequeno <input type="checkbox"/> Outros	4 - TIPO DE PESSOA <input type="checkbox"/> Pessoa Física <input type="checkbox"/> Pessoa Jurídica
---	--

III - PREENCHIMENTO DO PRODUTOR OU DA EMPACOTADORA

5- CPF/CNPJ			
6- NOME/RAZÃO SOCIAL			
7- NOME FANTASIA			
8 - SITE (URL)			
9 - EMAIL			
10 - TELEFONE	() -	Ramal	
11 - FAX	() -	Ramal	
12 - DATA DO CADASTRO		/ /	
13 - TIPO DO LOGRADOURO			
14 - ENDEREÇO			15 - Nº
16 - COMPLEMENTO			
17 - BAIRRO			
18 - CIDADE			
		19 - CEP	
20 - ESTADO			

Quando for Alteração dos dados da Adesão, preencher somente os campos que necessitem alteração ou atualização.

VI - VARIEDADES DA ESPÉCIE DA FRUTA

22 - VARIEDADE	23 - ÁREA TOTAL DA PRODUÇÃO (ha)	24 - QUANTIDADE DA PRODUÇÃO (t)

VII - MARCAS UTILIZADAS NA EMBALAGEM

25 - DESCRIÇÃO

VIII - EMPACOTADORAS UTILIZADAS (Primeira Ocorrência)

26 - Nº CNPE	27 - RAZÃO SOCIAL	28 - EMPACOTAMENTO <input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceiros
29 - MERCADO EXTERNO (t)	30 - MERCADO INTERNO (t)	31 - INDÚSTRIA (t)

(Segunda Ocorrência)

32 - Nº CNPE	33 - RAZÃO SOCIAL	34 - EMPACOTAMENTO <input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceiros
35 - MERCADO EXTERNO (t)	36 - MERCADO INTERNO (t)	37 - INDÚSTRIA (t)

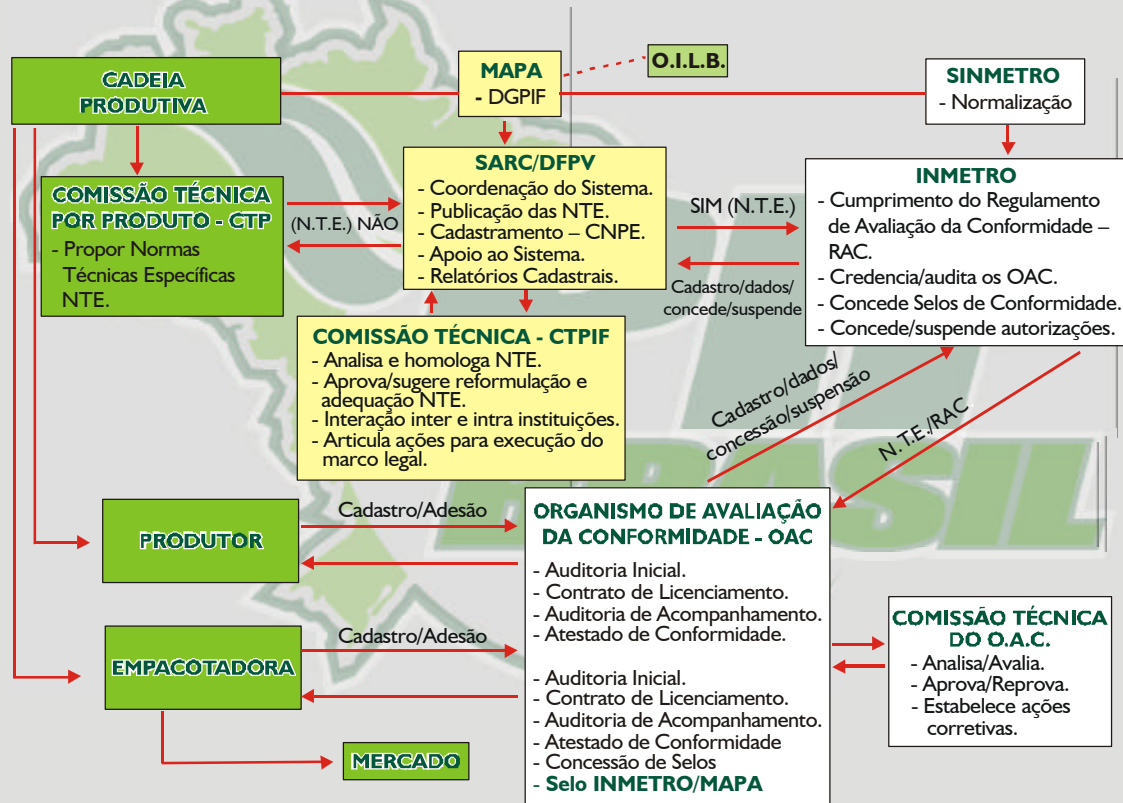
(Terceira Ocorrência)

38 - Nº CNPE	39 - RAZÃO SOCIAL	40 - EMPACOTAMENTO <input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceiros
41 - MERCADO EXTERNO (t)	42 - MERCADO INTERNO (t)	43 - INDÚSTRIA (t)

(Quarta Ocorrência)

44 - Nº CNPE	45 - RAZÃO SOCIAL	46 - EMPACOTAMENTO <input type="checkbox"/> Próprio <input type="checkbox"/> Terceiros
47 - MERCADO EXTERNO (t)	48 - MERCADO INTERNO (t)	49 - INDÚSTRIA (t)

Modelo de Avaliação da Conformidade do Sistema PIF



Elaboração: José Rozalvo Andrigueto - Convênio MAPA/CNPq - Projeto Modelo de Avaliação da Conformidade do Sistema PIF.



Logomarca da Produção Integrada de Frutas

AGRADECIMENTO

Agradeço a todas àquelas pessoas e instituições que, direta ou indiretamente, colaboraram com a consolidação deste documento intitulado “Marco Legal da Produção Integrada de Frutas do Brasil”, o qual espelha, com muita ênfase, que a parceria entre as instituições públicas e privadas resulta em uma estratégia que fortalece e torna realidade aspirações da sociedade brasileira nos seus mais diversos aspectos de busca pelo desenvolvimento sustentável dos meios produtivos, econômicos e sociais do país.

José Rozalvo Andrigueto - Gerente do PROFRUTA e Coordenador do Projeto Modelo de Avaliação da Conformidade da Produção Integrada de Frutas.

“O SISTEMA DE PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS É, ANTES DE MAIS NADA, UMA FERRAMENTA DISPONIBILIZADA AO SETOR PRODUTIVO PARA SE MANTER NOS MERCADOS E ABERTURA DE NOVOS NICHOS”.

Endereço para contato:

Coordenação Geral de Desenvolvimento Vegetal - CGDV/DFPV/SARC/MAPA.

Telefones: (61) 218-2390 e (61) 225-4538

Fax: (61) 321-7746

E-mail: ppafruticultura@agricultura.gov.br

Esplanada dos Ministérios, Bloco “D”

Ed.Anexo A, sala 233.

CEP 70.043-900 Brasília-DF

