

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 9 DE AGOSTO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016, na Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, na Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, e o que consta do Processo nº 21000.041094/2017-01, resolve:

Art. 1º Fica aprovada a Norma Técnica Específica para a Produção Integrada do Pimentão, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A Norma Técnica Específica de que trata o caput será disponibilizada no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

BLAIRO MAGGI

ANEXONORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO PIMENTÃO

ETAPA FAZENDA - Esta norma técnica específica refere-se, conforme determinado pela Portaria nº 443, do Inmetro, de 23/11/11, à etapa "Fazenda" da Produção Integrada do Pimentão, que abrange todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita.

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

1.GESTÃO DA PROPRIEDADE

1.1. Gestão Tático-Operacional	1.1.1. Considerar como etapa "Fazenda" da Produção Integrada do Pimentão, todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita e beneficiamento de frutos
	1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com as coordenadas e uso das áreas.
	1.1.3. Manter registro atualizado de funcionários com dados pessoais inerentes às funções
	1.1.4. Cientificar, por escrito, os funcionários sobre sua função e responsabilidade no documento comprobatório com anuência.
1.2. Legislação	1.2.1. Possuir autorização para realização da atividade agrícola emitida pelos órgãos

1.3. Responsabilidade técnica	1.3.1. Dispor de um profissional com atribuição e registro em Conselho de Classe (RT).
1.4. Ações corretivas	1.4.1. Dispor de procedimentos documentados para:
	1.4.1.1. Registrar problemas encontrados.
	1.4.1.2. Investigar as causas dos problemas.
	1.4.1.3. Implementar soluções efetivas.
	1.4.1.4. Registrar medidas adotadas para prevenir repetição de problemas

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

2.GESTÃO AMBIENTAL

2.1. Gestão ambiental	2.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente
-----------------------	---

3.ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES

3.1. Cooperativismo e associação de produtores	3.1.1. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa
	3.1.2. Ter capacitação em organização associativa e g
3.2. Apoio e difusão da marca PI-Brasil	3.2.1. As Associações de produtores da Produção Inte
	ou com outros órgãos ligados à cadeia do pimentão, n
	como uma garantia de que o pimentão do Brasil é pro

4.CAPACITAÇÃO

4.1. Produção Integrada	4.1.1. Ter Responsável Técnico (RT) com registro no conselho de classe e devidam Agropecuária (PI-Brasil)
	e em processo produtivo de pimentão, de acordo com a ementa, com carga horaria c

ÁREAS TEMÁTICAS	
-----------------	--

5.MATERIAL PROPAGATIVO

5.1. Escolha da cultivar	5.1.1. Em novos plantios, adotar a cultivar mais adaptadas às características do solo e microclima da região onde se localiza a propriedade.	
	5.1.2. Dar preferência por cultivares resistentes ou tolerantes a insetos-pragas, ácaros e fitopatógenos.	
5.2. Sementes e mudas	5.2.1. Utilizar mudas próprias oriundas de sementes certificadas	5.2.2. Utilizar mudas de banco (mudas de banco)
	ou no caso de mudas adquiridas, que possuam registro de procedência e certificado fitossanitário.	apenas se forem protegidas e
5.3. Substrato	5.3.1. Utilizar substrato isento de insetos-praga, ácaros, fitopatógenos e plantas daninhas.	

6.IMPLANTAÇÃO DA CULTURA

6.1. Implantação da cultura	6.1.1. Realizar rotação de culturas com pelo menos uma espécie não-hospedeira das pragas e fitopatógenos de solo identificados no talhão.	6.1.6. Realizar planejamento
	6.1.2. Verificar as condições de aptidão edafoclimática.	6.1.7. Evitar necessidades
	6.1.3. Ter água disponível e de qualidade comprovada por análise qualitativa.	6.1.8. Evitar insetos-pragas
	6.1.4. Registrar o histórico de cultivos e a estimativa da produção obtida em cada talhão.	6.1.9. Manter solanáceas
	6.1.5. Registrar a ocorrência de insetos-praga, ácaros e fitopatógenos.	6.1.10. Realizar rotação do solo,
		associada, verde.
		6.1.11. Realizar (cm) sempre
		o plantio e reduzir a f
6.2. Identificação dos talhões	6.2.1. Identificar os talhões para registro de informações da Produção Integrada do Pimentão. O talhão é definido pela utilização de uma mesma	6.2.2. Em cada módulo (c
	cultivar, com mesma idade e recebendo os mesmos tratamentos culturais, em cultivo protegido ou não.	

6.3. Espaçamentos	6.3.1. Utilizar espaçamentos conforme recomendação técnica.	6.3.2. Adequar o controle de qualidade da produção.
6.4. Novos plantios	6.4.1. Realizar os novos plantios atentando para a conservação, correção do solo, adubação de plantio e de cobertura com base na análise de solo.	6.4.2. Utilizar técnicas adequadas para o manejo do solo.
6.5. Cultivo protegido		6.4.3. Reduzir o uso de pesticidas em caso de cultivo protegido.
		6.5.1. Utilizar técnicas adequadas em regiões de cultivo protegido.
		6.5.2. Utilizar técnicas adequadas para o manejo do solo em estufas.
		6.5.3. Realizar a redução da perda de nutrientes em estufas.

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIA
-----------------	-------------

7. NUTRIÇÃO DE PLANTAS

7.1. Avaliação da fertilidade do solo	7.1.1. Realizar a análise do solo a cada ciclo de plantio, recorrendo a laboratórios que participam de ensaios de proficiência.
	7.1.2. Estabelecer as necessidades de correção do solo e adubação com base em recomendações técnicas produzidas por instituições de ensino e pesquisa.
7.2. Escolha de corretivos e fertilizantes	7.2.1. Utilizar corretivos e fertilizantes registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que atendam às necessidades de cada talhão, conforme recomendação técnica.
7.3. Aplicação de corretivos e fertilizantes	7.3.1. Aplicar corretivos e parcelar o nitrogênio, ou a adubação, registrando nos cadernos de campo a data e a quantidade utilizada por talhão.
	7.3.2. Adotar práticas culturais que evitem perda de nutrientes por lixiviação e erosão.
7.4. Estocagem de fertilizantes e corretivos.	7.4.1. Estocar os adubos de forma segura visando prevenir a contaminação do meio ambiente.

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

8.1. Manejo do solo	8.1.1. Adotar técnicas mecânicas de conservação do solo.	
	8.1.2. Proteger as estradas internas da propriedade da erosão.	
8.2. Cobertura do solo		8.2.1. Realizar a cobertura do solo durante o cultivo de pimentão.
		8.2.2. Manter o solo coberto com cobertura vegetal no cultivo de pimentão.
		8.2.3. Fazer o controle de plantas vegetais na entressafra.
		8.2.4. Não usar dessecante (herbívoro verde).
		8.2.5. Usar cobertura vegetal no cultivo de pimentão.
		8.2.6. Promover a melhoria das condições do solo com base no uso de esterco animal e compostos orgânicos e adubação orgânica.
8.3. Controle de plantas daninhas	8.3.1. Controlar as plantas daninhas nas linhas, a partir do plantio visando a produtividade e sanidade da cultura.	8.3.3. Utilizar o controle químico quando necessário e com base no manejo integrado.
	8.3.2. Registrar os procedimentos de manejo de plantas daninhas no caderno de campo.	8.3.4. Manter as entrelinhas livres de plantas daninhas com as folhas limpas e evitar ferir as plantas mecanizadas.
		8.3.5. Utilizar cobertura com plantas daninhas.
		8.3.6. Evitar o uso de herbicidas para prevenir a contaminação dos frutos.
		8.3.7. Usar estratégias de manejo de plantas daninhas, evitando o uso de herbicidas mais tóxicos, através de aplicações direcionadas e menos agressivas.
		8.3.8. Controlar as plantas daninhas nas entrelinhas de pimentão para auxiliar no manejo de pragas e doenças fitopatogênicas.

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

9. IRRIGAÇÃO

9.1. Disponibilidade de água	9.1.1. Obter outorga para uso da água, quando aplicável.	9.1.2. Determinar as demandas de condução da cultura e a disponibilidade de água.
9.2. Sistema de irrigação	9.2.1. Em sistema de cultivo protegido, irrigar por gotejamento.	9.2.4. Administrar a quantidade de água de acordo com as necessidades da cultura e condições climáticas.
	9.2.2. Eliminar vazamentos no sistema de irrigação.	9.2.5. Instalar manômetro na setor de irrigação para aferição da vazão.
	9.2.3. Realizar análise qualitativa da água de irrigação nas auditorias.	9.2.6. Monitorar a vazão de entrada de água no sistema.
		9.2.7. Em cultivo de pimentão em campo aberto, irrigar por gotejamento.
		9.2.8. Realizar manutenção preventiva do sistema de irrigação.
		9.2.9. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água.
		9.2.10. Não irrigar por aspersão para evitar ocorrência de orvalho.
		9.2.11. Utilizar fertirrigação, de acordo com a recomendação do responsável técnico.
9.3. Manejo da água de irrigação	9.3.1. Registrar em caderno de campo ou dispositivo eletrônico, as datas e os tempos de irrigação.	9.3.2. Estabelecer quando e quantidades de irrigação quantitativas do estado da água.

10. MANEJO DA PARTE AÉREA

10.1. Sistema de condução	10.1.1. Executar a condução da cultura objetivando plantas com porte adequado às condições de manejo.
10.2. Tutoramento	10.2.1. Usar tutores novos ou tratados com hipoclorito de sódio ou outro agente sanitizante na dose recomendada e devidamente registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
10.3. Desbrota	10.3.1. Realizar a desbrota da planta utilizando ferramentas apropriadas.
	10.3.2. Utilizar ferramentas de poda devidamente desinfestadas.
	10.3.3. Eliminar as brotações secundárias que se desenvolvem além das hastes principais da planta.
	10.3.4. Retirar as plantas de pimentão infestadas com viroses da área de plantio.

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

11. PROTEÇÃO INTEGRADA DO PIMENTÃO

11.1. Controle de pragas	11.1.1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP).	11.1.6. Utilizar estabeleciment aplicador.
	11.1.2. Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e culturais.	11.1.7. Utilizar existentes
		ou utilizar as ir para o manejo :
	11.1.3. A incidência de pragas deve ser periodicamente avaliada e registrada, com base no monitoramento.	
	11.1.4. Eliminar os restos culturais, após a última colheita de cada talhão, conforme legislação em vigor.	
	11.1.5. Fazer rotação de princípios ativos de agrotóxicos, com diferentes mecanismos de ação, para evitar a resistência de pragas.	
11.2. Agrotóxicos	11.2.1. Utilizar produtos registrados, mediante receituário agrônômico, conforme legislação vigente.	11.2.5. Evitar u
	11.2.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de	11.2.6. Direcio atingirem o nível
	decisão em função dos níveis definidos para intervenção, conforme normas técnicas.	
	11.2.3. Utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme normas técnicas.	11.2.7. Prioriza III para o home
	11.2.4. As doses de aplicação e períodos de carência devem obedecer às recomendações técnicas.	11.2.8. Utilizar orientar os pro agrotóxicos.
11.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	11.3.1. Manter os equipamentos de pulverização sempre regulados.	11.3.4. Aplicar permitir melho fitossanitário.
	11.3.2. Realizar a revisão anual dos equipamentos de aplicação de agrotóxicos, com atenção aos bicos, mangueiras e manômetros.	
	11.3.3. Os pulverizadores devem ser lavados em locais apropriados e a água utilizada na.	
	lavagem deve ser preferencialmente pulverizada nos campos de produção	
11.4. Preparo de calda e aplicação de agrotóxicos	11.4.1. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação e uso de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente.	
	11.4.2. Possuir local apropriado para preparo de calda, abastecimento e lavagem de equipamentos de pulverização, conforme legislação vigente.	
	11.4.3. Respeitar o período de reentrada na lavoura tratada.	

11.5. Armazenagem de agrotóxicos	11.5.1. Fazer a tríplice lavagem e inutilização das embalagens em local apropriado afastado de áreas de circulação e fontes naturais de água.	11.5.5. Colabo: recolhimento d
		tratamento, em agricultura e as
	11.5.2. Devolver as embalagens usadas conforme a legislação.	
	11.5.3. Possuir depósito apropriado para armazenamento de agrotóxicos, conforme a legislação vigente.	
	11.5.4. Manter registro da movimentação de estoque de agrotóxicos para fins de rastreabilidade.	

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

12.COLHEITA E PÓS-COLHEITA

12.1. Técnicas de colheita e processamento	12.1.1. Colher os frutos de forma cuidadosa.	1
	12.1.2. Realizar a higienização rotineira das caixas de colheita.	1
	12.1.3. Manter o local de processamento dos frutos colhidos limpo e organizado.	1
	12.1.4. Proteger os frutos colhidos das intempéries.	1
	12.1.5. Proceder à higienização rotineira de equipamentos utilizados na colheita.	1
	12.1.6. Implantar o sistema de boas práticas de colheita e pós-colheita.	1
	12.1.7. Proceder à pré-seleção do fruto durante a colheita.	1
12.2. Embalagem e etiquetagem	12.2.1. Proceder à identificação do produto, conforme legislação vigente.	1
	12.2.2. Utilizar caixas de papelão de e plásticas.	1
12.3. Transporte e armazenagem	12.3.1. Separar e identificar devidamente os frutos do sistema do Produção Integrada do Pimentão, quando transportados em conjunto com os oriundos de outros sistemas de produção.	1
	12.3.2. Realizar o transporte em veículos e equipamentos higienizados.	1
12.4. Logística	12.4.1. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do pimentão, desde a área de produção até a expedição	1

13.ANÁLISE DE RESÍDUOS

13.1. Amostragem para análise de	
----------------------------------	--

resíduos nos frutos	13.1.1. Amostrar os frutos nos campos de cultivo, seguindo a metodologia da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em vigor.
	13.1.2. A quantidade a ser amostrada será de 1 Kg de frutos, com no mínimo (1 por parcela composta).

14.LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

14.1. Legislação trabalhista	14.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão
------------------------------	---

15.PROCESSO DE EMBALAGEM

15.1. Infraestrutura	15.1.1. Realizar as operações de beneficiamento em local ao abrigo da insolação direta e da chuva.	15.1.4. Realizar testes físicos e contagem
	15.1.2. Manter o local de embalagem dos frutos sempre limpo e organizado.	
	15.1.3. Manter as instalações para armazenamento dos frutos limpas e desinfetadas.	
15.2. Limpeza por via seca	15.2.1. Quando realizar a limpeza dos frutos com pano seco ou úmido, lavar e sanitizar os panos.	
	15.2.2. Se utilizar escova para limpeza dos frutos a seco, limpar e sanitizar estes equipamentos.	
	15.2.3. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos de limpeza a seco para evitar pontos que possam contaminar ou danificar os frutos.	
15.3. Limpeza por via úmida	15.3.1. Utilizar água potável ou declarada como tal pelas autoridades competentes para lavagem dos frutos.	15.3.5. Em caso de lavagem com água com temperatura
	15.3.2. Limpar e sanitizar rotineiramente os equipamentos de limpeza por via úmida.	
	15.3.3. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos para evitar que possam contaminar ou danificar os frutos.	
	15.3.4. Realizar o tratamento adequado da água residual utilizada na lavagem dos frutos antes do descarte.	
15.4. Seleção e classificação manual	15.4.1. Selecionar e classificar os frutos em bancadas com superfície lisa e lavável, para evitar danos físicos e contaminação dos frutos.	
	15.4.2. Limpar e sanitizar rotineiramente as superfícies que entram em contato com os frutos.	
15.5. Seleção e classificação mecânica	15.5.1. Limpar e sanitizar rotineiramente os equipamentos.	
	15.5.2. Realizar a manutenção rotineira dos equipamentos.	
	15.6.1. Utilizar embalagens adequadas, limpas, de papelão (primeiro uso) ou de plástico,	

15.6. Embalagem	(higienizada) com dimensões paletizáveis.	
15.7. Identificação e rastreabilidade	15.7.1. Adotar sistema de rastreabilidade dos lotes de maneira que permita a rápida identificação da propriedade onde o pimentão foi produzido e beneficiado, assim como as operações de beneficiamento realizadas	

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

16. REGISTROS DE INFORMAÇÕES E RASTREABILIDADE

16.1. Documentação de campo	16.1.1. Manter registro atualizado sobre as etapas do manejo de pimentão desde a fase de plantio até a colheita e demais dados necessários à adequada gestão da produção
16.2 Documentação de pós-colheita	16.2.1. Manter registro atualizado sobre as etapas do manejo de pimentão pós colheita e demais dados necessários à adequada gestão da produção

17. CERTIFICAÇÃO

17.1. Auditoria	17.1.1. Solicitar a adesão e a auditoria externa inicial após, pelo menos, uma safra completa de pimentão, devendo o Organismo de Certificação de Produto dispor de membro na equipe de auditoria PI-Brasil.
	17.1.2. Permitir a auditoria externa nos campos de produção e na empacotadora em que se produz o pimentão.
17.2 Certificação em Grupo	17.2.1. Auditar os campos de produção de pimentão, em caso de certificação em grupo abaixo:
	Número de produtores
	2-5
	6-10
	11-30
	Acima de 30
	17.2.2. Selecionar, ao acaso, as propriedades a serem auditadas, de modo a permitir que se obtenha uma amostra representativa dos produtores em cada grupo, durante um período de cinco anos.

ÁREAS TEMÁTICAS	
	OBRIGATÓRIA

18. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES

18.1. Tratamento das reclamações	18.1.1. Dispor de uma política e meios de recebimento
	18.1.1.1. Analisar de forma crítica.
	os problemas
	reportados, bem como a tomada das providências corretivas
	18.1.1.2. Definir as responsabilidades quanto ao
	tratamento das reclamações.
	18.1.1.3. Ter o compromisso de responder ao cliente rapidamente