

## 14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE

14.1. Sistema de rastreabilidade	14.1.1. Registrar, por meio de pessoa capacitada, todas as atividades desenvolvidas na Produção Integrada de Anonáceas em cadernos e fichas específicas a cada estado, disponibilizando-as a qualquer momento ao Organismo Avaliador de Conformidade (OAC). 14.1.2. Manter os documentos assinados pelo responsável pela propriedade e atividade ou constando o nome do responsável. 14.1.3. Anexar documentações que justifiquem e deem crédito às atividades registradas (análises, fichas de monitoramento, notas fiscais de insumos, etc.). 14.1.4. Instituir sistemas que permitam a identificação dos lotes de frutas.	14.1.5. Informatizar o registro das atividades constantes do caderno de campo e pós-colheita.	
14.2. Rastreabilidade	14.2.1. Viabilizar a rastreabilidade no campo, com o registro de todas atividades até a colheita da parcela ou talhão e, na empacotadora, até a embalagem ou palete, mantendo para isso o caderno de campo e de pós-colheita atualizados com base em georreferenciamento do talhão.		
14.3. Auditorias de campo e pós-colheita	14.3.1. Implantar as normas Produção Integrada de Anonáceas em pelo menos um ciclo agrícola antes de solicitar a adesão e a avaliação da conformidade. 14.3.2. Permitir auditorias nos pomares e empacotadoras a qualquer época. 14.3.3. É obrigatória pelo menos uma auditoria anual no campo e uma na empacotadora, para os que aderiram a Produção Integrada Anonáceas e foram credenciados pelo Organismo Avaliador da Conformidade (OAC).	14.3.4. Realizar visitas ao campo (auditoria interna), preferencialmente nas épocas de floração, desenvolvimento e colheita das frutas.	

## 15. ASSISTENCIA TÉCNICA

15.1. Assistência técnica	15.1.1. Manter assistência técnica de um engenheiro agrônomo ou técnico agrícola registrado no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA), treinado conforme requisitos específicos para a Produção Integrada de Anonáceas. 15.1.2. A área atendida pelo responsável técnico será aquela definida pelas normas do CREA.		
---------------------------	--	--	--

## ANEXO VIII

## NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DO AMENDOIM

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

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATORIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

## 1. CAPACITAÇÃO

1.1. Capacitação	1.1.1. O Responsável Técnico (RT) deve ter atribuição e registro no Conselho de Classe e ser capacitado em curso conceitual sobre a Produção Integrada Agropecuária (PI-Brasil) e em curso teórico prático no processo produtivo de amendoim, conforme ementa, com carga horária mínima de quarenta horas e periodicidade de treinamento de cinco anos.		
1.2. Organização de Produtores		1.2.1. Capacitar os produtores em atividade de organização associativa e gerenciamento da Produção Integrada de Amendoim.	
1.3. Comercialização		1.3.1. Capacitar o RT pela atividade em comercialização e marketing.	

## 2. GESTÃO AMBIENTAL

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

## 3. SEMENTES E VARIEDADES

3.1. Sementeira	3.1.1. Utilizar somente semente certificada, conforme a legislação vigente. 3.1.2. Utilizar cultivares comprovadamente testadas e aprovadas para a região onde será feito o cultivo. 3.1.3. Realizar o tratamento de sementes com produtos específicos e registrados para o amendoim no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).	3.1.4. Utilizar preferencialmente cultivares resistentes ou tolerantes às pragas e doenças e que tenham dormência nas sementes na época da colheita. 3.1.5. Sementeira no início do período chuvoso. 3.1.6. Rotação de cultura no máximo após dois ciclos de cultivo contínuo.	3.1.7. Utilizar sementes sem origem atestada e registro no Registro Nacional de Cultivares. 3.1.8. Transitar com sementes sem a documentação exigida pela legislação vigente do MAPA. 3.1.9. Utilizar sementes introduzidas no Brasil sem prévia autorização do MAPA, ainda que avaliadas e registradas em outro país.
3.2. Produção de sementes	3.2.1. Seguir as normas e padrões de identidade e qualidade, conforme a legislação vigente.		

## 4. SISTEMA DE CULTIVO E MANEJO

4.1. Registros de dados e informações no campo.	4.1.1. Instituir caderno de campo ou sistema informatizado para o registro da origem e dos dados sobre o manejo da lavoura e da produção. 4.1.2. Comprovar a rastreabilidade no campo até a entrada no beneficiamento. 4.1.3. Todos os produtores do grupo deverão, individualmente, manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade nas etapas posteriores do processo.		
4.2. Definição de parcela	4.2.1. É a unidade de produção que apresente a mesma variedade e esteja submetida ao mesmo manejo e tratamentos culturais preconizados pela Produção Integrada do Amendoim.		
4.3. Identificação de unidades de produção	4.3.1. Georreferenciar as unidades de produção.		
4.4. Instalação da lavoura	4.4.1. Realizar a sementeira nas épocas recomendadas em cada região produtora.	4.4.2. Utilizar Semeadora com Sistema de Distribuição de Sementes que permitam a obtenção de um estande adequado.	
4.5. Localização	4.5.1. Avaliar as limitações dos ambientes de produção para implantação do cultivo.		
4.6. Cultivo irrigado	4.6.1. Administrar a quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos, da demanda da cultura do amendoim e das características do solo. 4.6.2. Monitorar a irrigação, controlar o nível de salinidade e a presença de substâncias poluentes. 4.6.3. Utilizar técnicas de irrigação que minimizem o consumo de água, conforme requisitos da cultura do amendoim. 4.6.4. Utilizar os coeficientes de cultivo (Kc) conforme requisitos da cultura. 4.6.5. Realizar a irrigação de acordo com o tipo de solo e sistema de irrigação.	4.6.6. Realizar plantio em área irrigada visando prevenir a contaminação por aflatoxinas.	

## 5. FERTILIDADE E NUTRIÇÃO DA PLANTA

5.1. Correção do solo	5.1.1. Amostrar o solo de zero a vinte centímetros, conforme as recomendações técnicas e analisar quanto à fertilidade. 5.1.2. Efetuar a calagem e a adubação conforme orientações técnicas. 5.1.3. Utilizar calcários e fertilizantes registrados no MAPA. Se necessário, o calcário deve ser incorporado tão logo a parcela seja disponibilizada para o cultivo do amendoim. 5.1.4. Utilizar práticas de manejo do solo e de culturas que minimizem as perdas de nutrientes por erosão e por lixiviação.		
5.2. Fertilização	5.2.1. Utilizar a fertilização conforme orientação técnica.		

## 6. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA

6.1. Monitoramento de Pragas	6.1.1. Avaliar e registrar a incidência de pragas regularmente. 6.1.2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis definidos para a intervenção, podendo ser utilizados manuais técnicos existentes.	6.1.3. Implantar infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas.	6.1.4. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.
6.2. Agrotóxicos	6.2.1. Priorizar manejo que utilize o controle biológico e mantenha as populações de pragas abaixo do nível de dano econômico. 6.2.2. Utilizar produtos químicos registrados, mediante recomendação do Receituário Agrônomo, buscando priorizar práticas e manejo que reduza suas aplicações.	6.2.3. Elaborar tabela de uso de agrotóxicos por praga, tendo em conta a eficiência e seletividade dos produtos, riscos de surgimento de resistência.	6.2.7. Aplicar agrotóxicos sem o devido registro.



		persistência, toxicidade, resíduos em grãos e impactos ao ambiente. 6.2.4. Verificar se o pH da água da calda é compatível com a molécula. 6.2.5. Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agroquímicos. 6.2.6. Alternar princípios ativos com modo de ação distintos no controle de pragas para evitar resistência.	
6.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	6.3.1. Proceder a manutenção e a calibração periódica, no mínimo uma vez a cada ciclo, utilizando métodos e técnicas recomendadas. 6.3.2. Manter o registro da manutenção e calibração dos equipamentos. 6.3.3. Os operadores devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual, conforme legislação vigente.	6.3.4. Os tratores utilizados na aplicação devem ser dotados de cabina.	6.3.5. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação.
6.4 - Preparo e aplicação de agrotóxicos.	6.4.1. Executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias e quando os níveis críticos de infestação forem atingidos. 6.4.2. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme legislação vigente. 6.4.3. Preparar e manipular agrotóxicos em locais específicos e construídos para esta finalidade. 6.4.4. Os operadores devem utilizar equipamentos, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção, conforme legislação vigente.		6.4.5. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não vinculadas ao trabalho.  6.4.6. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.  6.4.7. Preparar e depositar restos de pesticidas e lavar equipamentos fora do local específico para esta finalidade.
6.5. Armazenamento de embalagens de agrotóxicos	6.5.1. Armazenar agrotóxicos em local adequado. 6.5.2. Manter registro sistemático da movimentação de estoque de agrotóxicos para fins de processos e rastreabilidade. 6.5.3. Fazer a tríplice lavagem e após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem, conforme a legislação vigente.	6.5.4. Promover a organização de centros regionais de recolhimento de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com setores envolvidos, governos estaduais e municipais, associações de produtores, distribuidores e fabricantes.	6.5.5. Reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e agrotóxicos em áreas de agricultura, sobretudo, em regiões de mananciais. 6.5.6. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança.

## 7. COLHEITA

7.1. Ponto de arranquio	7.1.1. Observar o adequado grau de maturação para determinar o ponto de arranquio.	7.1.2. Determinar o ponto de arranquio em função do ciclo da cultivar - sessenta a setenta por cento das vagens devem estar maduras, observando a coloração interna das mesmas.	
7.2. Arranquio e inversão	7.2.1. Garantir a inversão adequada das plantas (vagens voltadas para cima) evitando que as mesmas fiquem em contato com o solo, para favorecer a secagem natural.		
7.3. Despencamento	7.3.1. Manter o amendoim no campo até que a umidade dos grãos seja oito por cento no despencamento, quando não houver estrutura de secagem artificial disponível. 7.3.2. Limpar adequadamente o maquinário para colher variedades diferentes. 7.3.3. Regular as máquinas antes e durante o despencamento para evitar danos nas vagens e grãos e a presença de impurezas.		

## 8. PÓS-COLHEITA

8. 1. Transporte	8.1.1. Manter os veículos adequadamente limpos. 8.1.2. A carga deve ser adequadamente protegida.		
8.2. Espera no pátio	8.2.1. Proteger a carga de chuva. 8.2.2. Descobrir a carga em condições de sol e calor durante o período de espera.	8.2.3. Realizar a descarga até 48 horas após o carregamento do amendoim no campo.	
8. 3. Sistema de Rastreabilidade	8.3.1. Instituir cadernos de pós-colheita ou sistema informatizado para o registro de dados sobre aplicação de Boas Práticas a partir da saída do amendoim do campo até a expedição do produto. 8.3.2. Comprovar a rastreabilidade a partir da saída do amendoim do campo até a expedição do produto. 8.3.3. Todos os produtores deverão manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade de todas as etapas do processo.	8.3.4. Manter o sistema de identificação de cada lote que chegar à beneficiadora, com identificação da carga no recebimento, com nome do produtor, motorista, variedade, propriedade. 8.3.5. Instituir sistema de identificação por códigos, para cada lote que chega na beneficiadora.	
8.4. Descarga em moegas	8.4.1. Realizar amostragem para análise de triagem em relação à aflatoxinas, para cada carga representativa de uma área de produção ou propriedade, obedecendo o plano de amostragem descrito nos itens 9.1 e 9.2, desta Norma. 8.4.2. Retirar amostra para realizar análises de matérias estranhas, de impurezas e de umidade.	8.4.3. Realizar análise de aflatoxinas por método rápido, com a utilização de kit de análise. 8.4.4. Podem ser formados novos lotes a partir de características importantes, como por exemplo, teores de aflatoxinas em relação à destinação final dos lotes.	8.5.2. Não registrar as não conformidades nos formulários apropriados.
8.5. Registro e tratamento de não conformidades	8.5.1. O registro de não conformidades será feita em formulários específicos nas listas de verificação das etapas de campo e pós-colheita.		
8.6. Registro e implantação de ações corretivas	8.6.1. O responsável técnico deverá analisar criticamente as não-conformidades e implantar ações corretivas, que serão documentadas nos respectivos cadernos de campo e de pós-colheita.		
8.7. Formação de lotes por umidade e variedades	8.7.1. Descarregar lotes com umidades próximas, com intervalo máximo de dois por cento para mais ou menos.		8.7.2. Misturar variedades e lotes com diferenças de umidade maiores que dois por cento.
8.8. Pré-limpeza	8.8.1. Proceder a pré-limpeza em todos os lotes antes da secagem artificial e armazenamento.		
8.9. Secagem	8.9.1. Secar artificialmente lotes que apresentarem mais de oito por cento de umidade nos grãos. 8.9.2. Reanalisar a contaminação por aflatoxinas quando o período de secagem do lote exceder quarenta e oito horas.		
8.10. Armazenamento	8.10.1. Construir a estrutura de armazenamento com cobertura, fechamento lateral e frontal. 8.10.2. Os corredores entre os lotes devem permitir a limpeza e o controle de pragas.  8.10.3. Colocar o amendoim armazenado sobre superfície livre de umidade e distante das paredes, para promover adequada ventilação e isolamento térmico. 8.10.4. Remover os grãos debulhados de roça do lote antes do armazenamento. 8.10.5. Armazenar os lotes em recipientes identificáveis.  8.10.6. Identificar os lotes armazenados com nome do produtor, motorista, variedade, propriedade.	8.10.7. Armazenar o amendoim em casca, depois de realizada a pré-limpeza, secagem e triagem das cargas, de acordo com os níveis de aflatoxinas, detectados por método rápido, com a utilização de kit de análise.  8.10.8. Refazer os códigos de rastreabilidade de acordo com a triagem das cargas e formação dos novos lotes e marcar os novos códigos nas embalagens.	8.10.9. Armazenar o amendoim em estruturas que não atendam aos parâmetros de boa armazenagem.
8.11. Controle de pragas de armazenamento	8.11.1. Realizar controle de pragas, de acordo com a recomendação do manejo integrado de pragas de armazenamento, mediante uso de receituário agrônomico.	8.11.2. Adotar práticas que minimizem a utilização de agrotóxicos.	8.11.3. Aplicar produtos sem registro.
8.12. Beneficiamento e Processamento	8.12.1. Proceder à limpeza das máquinas e equipamentos sempre que for beneficiado produto convencional. 8.12.2. Depois da operação de descascamento, realizar a ventilação para retirar as cascas e grãos quebrados resultantes do descascamento. 8.12.3. Fazer a eliminação dos grãos defeituosos e descoloridos por meio de catação manual. 8.12.4. Realizar a análise da contaminação por aflatoxinas quando o amendoim for destinado para comercialização, em geral, ou quando for destinado à classificação, conforme legislação específica.	8.12.5. Fazer a eliminação dos grãos defeituosos e descoloridos por meio de catação, preferencialmente eletrônica, seguida de repasse manual. 8.12.6. Fazer análise de aflatoxinas do produto beneficiado. 8.12.7. Caso o nível de aflatoxinas esteja acima do limite permitido, são recomendadas as operações de despelculamento (blanchamento), seguida de catação eletrônica e de catação manual. 8.12.8. O lote de amendoim que, após o despelculamento apresente contaminação por aflatoxinas acima do limite permitido pela legislação, deve ser identificado e armazenado separadamente tendo sua destinação prevista em legislação específica.	8.12.9. Beneficiar simultaneamente lotes de Produção Integrada e convencional. 8.12.10. Comercializar ou destinar para classificação amendoim com contaminação por aflatoxinas acima dos limites permitidos pela legislação vigente.
8.13. Classificação	8.13.1. Realizar a classificação do amendoim quando a comercialização do lote for destinada diretamente ao consumidor final, de acordo com a legislação vigente.		8.13.2. Comercializar amendoim para o consumidor final sem classificação.

## 9. MONITORAMENTO DE RESÍDUO E CONTAMINANTES

9.1. Amostragem para análise de resíduos e contaminantes	9.1.1. A amostragem para análise de resíduos deve ser feita seguindo a metodologia indicada pelo Manual de Coleta de Amostras do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em Produtos de Origem Vegetal do MAPA.		9.1.2. Comercializar amendoim com níveis de resíduos ou contaminantes acima do permitido na legislação vigente.
9.2. Amostragem para análise de aflatoxinas	9.2.1. Amostragem de lotes com o tamanho máximo, em casca ou descascado, de vinte e cinco toneladas. 9.2.2. O procedimento de amostragem deve ser o adotado pelo Codex Alimentarius no qual o tamanho da amostra representativa do lote (amostra global) é de vinte quilogramas para o produto descascado e de vinte sete quilogramas em casca. 9.2.3. Pode-se empregar outro procedimento de amostragem, desde que apresente segurança igual ou superior ao do <b>Codex Alimentarius</b> e seja reconhecido e solidamente documentado. 9.2.4. Registrar todas as ações realizadas. 9.2.5. Nos lotes nos quais não seja possível a movimentação dos mesmos (lotes estáticos - em sacos, big bags ou a granel), deve-se retirar amostras simples de forma sistemática. 9.2.6. O amostrador deve ter acesso a todas as faces do lote (pilha ou monte).	9.2.7. Utilizar um sistema de amostrador automático. 9.2.8. A retirada das amostras simples deve ser realizada preferencialmente quando o lote estiver em movimento, ou seja, nas operações de carga e descarga, em casca ou descascado, na montagem ou desmontagem das pilhas, ou durante a formação de um lote.	
9.3. Preparo da Amostra para ser enviada ao laboratório	9.3.1. A amostra global coletada conforme os métodos recomendados, deve ser enviada ao laboratório na sua totalidade, adequadamente embalada e etiquetada. Registrar todas as ações realizadas.		9.3.2. Sub amostrar a amostra representativa do lote na forma de grãos inteiros.
9.4. Análise de aflatoxinas	9.4.1. Os métodos empregados na análise devem ser reconhecidos, documentados e validados pelo laboratório que executa a análise. 9.4.2. Os laboratórios que realizam as análises devem possuir um controle de qualidade analítico (participação em testes de proficiência ou controle interlaboratorial, ou outros devidamente documentados). 9.4.3. As análises de aflatoxinas para classificação devem ser realizadas em laboratório credenciado no MAPA.		

## 10. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA

10.1. Legislação trabalhista	10.1.1. Apresentar documento comprobatório emitido pelo órgão competente do cumprimento da legislação trabalhista		
------------------------------	---	--	--

## 11. AUDITORIAS E AUTO-AVALIAÇÃO

11.1. Autoavaliação ou auditoria interna		11.1.1. Realizar auditoria interna no (s) campo (s) de produção e na (s) Unidade (s) Armazenadora (s) e empacotadora (s) de amendoim, no mínimo uma vez por safra, para corrigir ou evitar possíveis não-conformidades. 11.1.2. Registrar e aplicar as ações preventivas e corretivas como consequência da auditoria interna.	
11.2. Auditoria externa	11.2.1. Programar as propriedades para serem auditadas por sorteio ou sistema de rodízio, intercalando as auditorias nas diferentes propriedades a cada ano. 11.2.2. A auditoria de manutenção deverá ser anual. 11.2.3. As auditorias deverão ser realizadas, também, em todas as unidades armazenadoras e empacotadoras. 11.2.4. O período de carência em PI-Brasil para fins de solicitação de certificação para amendoim é de uma safra agrícola. 11.2.5. A equipe auditora do Organismo de Avaliação da Conformidade deverá comprovar capacitação em PI-Brasil e nas normas da Produção Integrada do Amendoim, conforme RAC nº 274, de 21 de junho de 2011 e conforme legislação vigente.	11.2.6. Realizar a auditoria externa no beneficiamento e ou processamento, primordialmente, para verificar a conformidade do produto final em relação a PI, por meio do sistema de rastreabilidade, além dos demais procedimentos técnicos, desta norma.	

## 12. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1. Responsabilidade técnica	12.1.1. Manter um profissional RT para dar assistência à propriedade. 12.1.2. Utilizar mão-de-obra treinada para exercer diferentes atividades dentro dos requisitos da Produção Integrada do Amendoim.	12.1.3. Realizar cursos de capacitação em manejo pré e pós-colheita no início de cada safra.	
--------------------------------	--	--	--

## 13. ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

13.1. Contato com os consumidores	13.1.1. O fornecedor deve providenciar os meios de contato com o consumidor, como por exemplo telefone e correio eletrônico. 13.1.2. Providenciar formulários específicos onde são registrados a identificação do consumidor, endereço, descrição da reclamação, etc.	13.1.3. Designar formalmente um responsável por receber reclamações, o adequado registro e a comunicação diária das mesmas ao RT.	13.1.4. Não disponibilizar um meio de comunicação com o consumidor. 13.1.5. Não registrar as reclamações recebidas.
13.2. Análise e providências das reclamações	13.2.1. O RT deverá analisar criticamente as reclamações e determinar quais providências serão tomadas, definindo responsabilidades. 13.2.2. As reclamações serão sistematicamente registradas, incluindo a descrição da providência tomada, os responsáveis e o estado de finalização das mesmas, atendido ou não atendido.		

## 14. CERTIFICAÇÃO

14.1. Adesão à PI para fins de certificação	14.1.1. A certificação em grupo poderá ser requerida para produtores que estejam vinculados a instituições associativistas, empresas integradoras e fomentadoras que prestem apoio na organização, produção, comercialização, assistência técnica, administrativa e financeira. 14.1.2. Solicitar a adesão e a auditoria inicial com um período de carência de pelo menos doze meses ou uma safra de aplicação das normas da Produção Integrada de Amendoim. 14.1.3. O Organismo Acreditador da Conformidade deve dispor de membro na equipe auditora capacitado em curso conceitual sobre PI-Brasil, com carga horária mínima de oito horas. A periodicidade deve ser de cinco anos. 14.1.4. O curso teórico-prático no processo produtivo de amendoim deve ter carga horária mínima de vinte horas, com periodicidade de três anos conforme ementa. 14.1.5. Realizar anualmente uma auditoria externa de manutenção na cultura do amendoim em qualquer fase do ciclo.		
14.2. Certificação em grupo	14.2.1. Auditar os campos de produção de amendoim, em caso de certificação em grupo (associação de produtores, cooperativas), seguindo os critérios abaixo:		
	Nº de Propriedades	Nº mínimo a ser auditada (%)	
	1-5	100	
	6-20	60	
	21-100	40	
	101-300	20%	
	301-600	10%	
	601-1000	5%	

## ANEXO IX

## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE TOMATE TUTORADO

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

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIA	RECOMENDADA	PROIBIDA

## 1. GESTÃO DA PROPRIEDADE

1.1. Gestão tática-operacional	1.1.1. Considerar como etapa Fazenda da Produção Integrada do Tomate Tutorado todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita e pós-colheita de frutos.	1.1.5. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade. 1.1.6. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
--------------------------------	--	--	--