

Normas Técnicas e Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa



República Federativa do Brasil

Luiz Inácio Lula da Silva
Presidente

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Roberto Rodrigues
Ministro

Ivan Wedekin
Secretário de Política Agrícola (Interino)

Manoel Valdemiro Francolino da Rocha
Secretário de Apoio Rural e Cooperativismo

Marçal Tadano
Secretário de Defesa Agropecuária

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

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária -Embrapa

Conselho de Administração

Presidente
José Amauri Dimárzio
Vice-Presidente
Clayton Campanhola

Alexandre Kalil Pires
Dietrich Gerhard Quast
Sérgio Fausto
Urbano Campos Ribeiral
Membros

Diretoria-Executiva da Embrapa

Clayton Campanhola
Diretor-Presidente

Gustavo Kauark Chianca
Herbert Cavalcante de Lima
Mariza Marilena T. Luiz Barbosa
Diretores-Executivos

Embrapa Semi-Árido

Paulo Roberto Coelho Lopes
Chefe Geral

Luiz Maurício Cavalcante Salviano
Chefe Adjunto de Administração

Clovis Guimarães Filho
Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento

Pedro Carlos Gama da Silva
Chefe Adjunto de Comunicação e Negócio

Embrapa

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1516-1633

Junho, 2003

Documentos 184

Normas Técnicas e Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa

Editores Técnicos
Francisca Nemauro Pedrosa Haji
Paulo Roberto Coelho Lopes
Andréa Nunes Moreira
Valéria Sandra de Oliveira Costa

Normas técnicas e documentos
2003 LV-2003.00316



27541-1

Petrolina, PE
2003

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Semi-Árido
BR 428, km 152, Zona Rural
Caixa Postal 23
Fone: (87) 3862-1711
Fax: (87) 3862-1744
Home page: <http://www.cpatsa.embrapa.br>
E-mail: sac@cpatsa.embrapa.br

634-8
H1547
2003

Reg. 316/2003

Comitê de Publicações da Unidade

Presidente: Clóvis Guimarães Filho
Secretário-Executivo: Eduardo Assis Menezes
Membros: Luis Henrique Bassoi
Bárbara França Dantas
Luiz Balbino Morgado
Lázaro Eurípedes Paiva
Gislene Feitosa Brito Gama
Elder Manoel de Moura Rocha

Embrapa	
Unidade:	CPATSA
Valor aquisição:	
Data aquisição:	
N.º N. Fiscal/Fatura:	
Fornecedor:	
N.º OCS:	
Origem:	
N.º Registro:	316/2003

Supervisor editorial: Eduardo Assis Menezes
Revisor de texto: Eduardo Assis Menezes
Normalização bibliográfica: Maristela Ferreira Coelho de Souza/Gislene Feitosa Brito Gama

Edição eletrônica: José Clétis Bezerra

1ª edição

1ª impressão (2003) - tiragem: 500 exemplares.

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP - Brasil. Catalogação na publicação
Embrapa Semi-Árido

Normas técnicas e documentos de acompanhamento da
produção integrada de uvas finas de mesa / Editores Técnicos
Francisca Nemauro Pedrosa Haji... [et al.]. — Petrolina, PE : Embrapa
Semi-Árido, 2003.

74 p. : il; 21 cm . — (Embrapa Semi-Árido . Documentos; 184).

1. Uva de mesa - Produção integrada - Norma técnica . I. Haji, Francisca Nemauro Pedrosa . II. Lopes, Paulo Roberto Coelho . III. Moreira, Andréa Nunes . IV. Costa, Valéria Sandra de Oliveira . V. Série.

CDD 634.8 (21.ed.)

Autores

Alexandro Roberto P. Marques

Engenheiro Agrônomo, Assistência Técnica, CAJ, Rod. BR 407, km 5, s/n, Santa Teresina, CEP 48905-510 Juazeiro-BA, E-mail: cajba@uol.com.br

Andréa Nunes Moreira

Engenheira Agrônoma, Fitossanidade, CNPq/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: andrea@cpatsa.embrapa.br, anmoreira@bol.com.br

Breno Lacourte

Engenheiro Agrônomo, Consultor, Av. Tancredo Neves, 380/381, Centro, CEP 56300-000 Petrolina-PE, E-mail: blacourt@uol.com.br

César Hideki Mashima

Engenheiro Agrônomo, Consultor, Rodovia BR 235, km 14, s/n, Zona Rural, Caixa Postal 120, CEP 56302-970 Petrolina-PE, E-mail: mashima@uol.com.br

Daniela Biaggioni Lopes

Engenheira Agrônoma, Fitopatologia, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina, PE. E-mail: daniela@cpatsa.embrapa.br

Eliud Monteiro Leite

Engenheiro Agrônomo, Fruticultura Irrigada, CNPq/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: eliud@cpatsa.embrapa.br

Fábio Passos Monteiro

Engenheiro Agrônomo, Timbaúba Agrícola S.A., Caixa Postal 123, CEP 56300-000 Petrolina-PE. E-mail: timbaagronomos@uol.com.br

Francisca Nemauro Pedrosa Haji

Engenheira Agrônoma, Entomologia, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: nemauro@cpatsa.embrapa.br

Joston Simão de Assis

Engenheiro Agrônomo, Pós-Colheita, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: joston@cpatsa.embrapa.br

Maria Auxiliadora C. Lima

Engenheira Agrônoma, Pós-Colheita, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: maclima@cpatsa.embrapa.br

Maria Cecília C. de Vasconcelos

Engenheira Agrônoma, Controle de Qualidade, Timbaúba Agrícola S.A., Caixa Postal 123, CEP 56300-000 Petrolina-PE.
E-mail: timbaagronomos@uol.com.br

Newton Shum Ito Matsumoto

Engenheiro Agrônomo, Consultor, Av. Honorato Viana, Condomínio Rio Guará, Bloco 4, Apto. 04, CEP 56300-000 Petrolina-PE,
E-mail: planvale@uol.com.br

Paulo Giovanni de Araújo Souza

Engenheiro Agrônomo, Supervisor de Qualidade, BGMB, Centro de Convenções Senador Nilo Coelho, Sala 06, s/n, CEP 56300-000 Petrolina-PE,
E-mail: giovanni.bgmb@uol.com.br

Ramon Enrique Mercado Ordóñez

Engenheiro Agrônomo, Agropecuária Boa Esperança, BR 428, km 182/183, Casa 2, Zona Rural, CEP 56300-000 Petrolina-PE, E-mail: frutexexp@uol.com.br

Renata Reis de Miranda

Engenheira Agrônoma, Frutimag, Rodovia BA - 210, km 185, Fazenda Castela, CEP 47350-000 Sento-Sé-BA, E-mail: renata.frutimag@uol.com.br

Roberto Hirai

Engenheiro Agrônomo, Consultor, Rua Antônio Cassimiro Gomes de Sá, 09, CEP 56300-000 Petrolina-PE, E-mail: daihirai@uol.com.br

Sandro César Lima do Nascimento

Engenheiro Agrônomo, Supervisor da Assistência Técnica, CAJ, Rod. BR 407, km 5, s/n, Santa Terezinha, CEP 48905-510 Juazeiro-BA,
E-mail: cajba@uol.com.br

Selma C. C. de H. Tavares

Engenheira Agrônoma, Fitopatologia, Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE.
E-mail: selmaht@cpatsa.embrapa.br

Tânia Bené Florêncio Amorim

Engenheira Agrônoma, Controle de Qualidade, Fruitfort,
Caixa Postal 120, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: tania@juazeiro.netcap.com.br

Valdecira Carneiro Reis

Engenheira Agrônoma, Fitotecnia, Segurança Alimentar, Fruitfort,
Caixa Postal 120, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: valdecira@juazeiro.netcap.com.br

Wellington Antônio Moreira

Engenheiro Agrônomo, Fitopatologia, Embrapa Semi-Árido,
Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: wmoreira@cpatsa.embrapa.br

Yasoshi Egashira

Engenheiro Agrônomo, Consultor, Av. Dr. Fernando Goes, 874,
Centro, CEP 56300-000 Petrolina-PE, E-mail: yegashira@ig.com.br

Equipe de Apoio:**Cynthia Amorim Palmeira dos Santos**

Bióloga, CNPq/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970
Petrolina-PE. E-mail: cynthia@cpatsa.embrapa.br

Marcô Antonio de Azevedo Mattos

Engenheiro Agrônomo, Entomologia, CNPq/Embrapa Semi-Árido,
Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: mamattos@cpatsa.embrapa.br

Tiane Almeida Silva Costa

Engenheira Agrônoma, CNPq/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23,
CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: tiane@cpatsa.embrapa.br

Valéria Sandra de Oliveira Costa

Engenheira Agrônoma, Fitopatologia, CNPq/Embrapa Semi-Árido,
Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE.

E-mail: valeria@cpatsa.embrapa.br

Vladimir Francisco Capinan dos Santos

Engenheira Agrônoma, CNPq/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23,
CEP 56302-970 Petrolina-PE. E-mail: vcapinan@cpatsa.embrapa.br

Apresentação

A viticultura foi introduzida no Semi-Árido brasileiro na década de 50, onde encontrou boas condições de clima e solo, representando, hoje, uma das principais atividades do agronegócio dessa região. O Vale do Submédio São Francisco responde por cerca de 96% das exportações nacionais de uvas finas de mesa, vivendo um momento de grande expansão de cultivo de uvas sem sementes. A videira se constitui atualmente na mais importante cultura da região, envolvendo um grande volume de geração de empregos diretos e indiretos no campo.

A produção de frutas de alta qualidade está necessariamente associada à adoção de práticas que obedecem aos critérios de sustentabilidade, competitividade e segurança alimentar. Até pouco tempo atrás, os critérios de produção visavam, acima de tudo, a produtividade e a rentabilidade. Todavia, com a crescente conscientização da população e exigências por produtos mais naturais e livres de resíduos danosos à saúde humana, os mercados compradores passaram a exigir dos mercados fornecedores a possibilidade de rastreabilidade dos seus produtos e o selo de conformidade com determinadas normas técnicas.

Foi então que surgiu o Programa de Produção Integrada - PI, que estabelece princípios e normas técnicas para a produção agrícola, especialmente de frutas e olerícolas, sendo primeiro adotado nos países europeus na década de 50, com maior impulso na década de 70. No Brasil, o emprego da PI só teve início em meados da década de 90.

Segundo a Organização Internacional para o Controle Biológico e Integrado contra os Animais e Plantas Nocivas - OILB, a PI pode ser definida 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...”.

A PI-Uva teve início na região Semi-Árida brasileira em meados de 1999, sob a coordenação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, por meio de suas Unidades: Embrapa Semi-Árido e Embrapa Meio Ambiente, em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq e a VALEXPORT.

Por meio desta publicação, a Embrapa Semi-Árido e seus parceiros no Programa de PI-Uva apresentam o conjunto de normas técnicas e de acompanhamento da PI-Uva, bem como cadernos de campo e de pós-colheita e listas de verificação para auditorias, no intuito de oferecer subsídios a todos aqueles envolvidos no agronegócio da uva no Semi-Árido brasileiro.

Paulo Roberto Coelho Lopes
Chefe Geral da Embrapa Semi-Árido

Sumário

Normas Técnicas Específicas para Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa - PI-Uva	9
Grãde de Agroquímicos	20
Caderno de campo	28
Caderno de Pós-Colheita	57
Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento - campo	66
Lista de verificação para Auditoria Inicial - campo	68
Lista de verificação para Auditoria de Empacotadoras	69

Normas Técnicas e Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 18 DE SETEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso III, do art. 11, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista do disposto no art. 3º, inciso I, da Instrução Normativa nº 20, de 27 de setembro de 2001, que regulamenta as Diretrizes Gerais para Produção Integrada de Frutas DGPIF, e o que consta do Processo 21000.000525/2003-76, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa - NTEPI Uva, conforme consta do Anexo.

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

Art. 3º Revogar a Instrução Normativa nº 3, de 17 de fevereiro de 2003.

MANOEL VALDEMIRO FRANCALINO DA ROCHA

ANEXO

NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE UVAS FINAS DE MESA - PI - UVA				
ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1. CAPACITAÇÃO				
1.1 Práticas agrícolas	capacitação técnica do(s) produtor(es) ou responsável(is) pela propriedade no manejo adequado dos parreirais conduzidos com o Sistema de Produção Integrada, principalmente; i) operação, verificação e regulagem de equipamentos e maquinários de aplicação de defensivos agrícolas; ii) identificação, avaliação e controle de pragas; iii) irrigação; iv) manejo do parreiral (podas de formação e produção); v) nutrição e adubação; a área atendida pelo técnico responsável deverá ser aquela definida pelas normativas do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA).	Capacitar trabalhadores nos preceitos de higiene pessoal; em conformidade com requisitos de Boas Práticas Agrícolas e PIF.		
1.2 Organização de produtores		capacitação técnica em organização associativa e gerenciamento da PI-Uva.		

"Continua..."

"Continuação"

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1.3 Comercialização		capacitação técnica em comercialização e marketing.		
1.4 Processos de empacotadoras e segurança alimentar	capacitação técnica em processos de empacotadoras e segurança do alimento conforme a PIF; higiene pessoal e do ambiente; danos, profilaxia e controle de doenças no fruto.			
1.5 Segurança no trabalho	capacitação de acordo com as recomendações técnicas sobre segurança e saúde no trabalho e Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos e uso de EPI, conforme legislação pertinente.	capacitação técnica do(s) produtor(es) ou do(s) responsável(is) em segurança humana.		
1.6 Educação ambiental	capacitação técnica em conservação e manejo de solo, água, reciclagem de embalagens e proteção ambiental.	capacitação técnica no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente.		
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES				
2.1 Definição do tamanho das propriedades	considera-se pequena propriedade aquela que possui área igual ou menor que 12 hectares.	vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida em PI-Uva.		
3. RECURSOS NATURAIS				
3.1 Planejamento ambiental	organizar a atividade do sistema produtivo mediante estudos de avaliação ambiental e de acordo com a região, respeitando suas funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da PIF, tendo em vista execução, controle e avaliação de planos dirigidos à prevenção e /ou correção de problemas ambientais (solo, água, planta e homem).	observar as recomendações técnicas sobre Análise de Riscos Ambientais; manter áreas com vegetação para o abrigo de organismos benéficos nas entrelinhas.	aplicar agroquímicos em áreas com vegetação natural de preservação ambiental.	
3.2 Processos de monitoramento ambiental		controlar a qualidade da água para irrigação e pulverização em relação a metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica; elaboração de inventário em programas de valorização da fauna e flora auxiliares; monitoramento da fertilidade do solo, aspectos físicos, químicos e biológicos.		

"Continua..."

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
4. MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1. Mudas	utilizar material sadio, adaptado à região, com registro de procedência credenciado e certificado fitossanitário, conforme legislação vigente.	utilizar variedades resistentes ou tolerantes às pragas de importância econômica.	transitar portando material propagativo sem a competente autorização e registro de procedência conforme legislação pertinente.	utilizar material propagativo de pomares saudios até que viveiristas credenciados formem seus matrizeiros.
5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES				
5.1 Definição de parcela	é a unidade de produção que apresente a mesma variedade e a mesma idade dominante, que tenha um intervalo de poda de até 15 dias e esteja submetida aos mesmos manejo e tratos culturais preconizados pela PI-Uva; a variedade dominante será aquela que apresentar o maior número de plantas; a idade das plantas que compõem a parcela de uva é determinada pela data de plantio da muda; informar ao Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC) caso ocorra mudança na variedade sobre copa ou eliminação da parcela.			
5.2. Localização	observar as condições edafoclimáticas e a compatibilidade com os requisitos da cultura da uva e de mercado.	evitar solos salinizados, com profundidade inferior a 80 cm, mal drenados e que contenham altas concentrações de sais e metais alcalinos, e outras substâncias tóxicas; fazer levantamento pedológico da área na implantação do vinhedo.		
5.3 Porta-Enxertos	adquirir a muda com certificado fitossanitário e de produtores credenciados.	utilizar uma cultivar para cada parcela, conforme requisitos da cultura da uva; utilizar os porta-enxertos IAC 313, IAC 572, IAC766, 420-A, Harmony, Couderc 1613, S04.		
5.4 Cultivar	utilizar uma cultivar por parcela, conforme requisitos da PI-Uva.	utilizar as cultivares: uvas com sementes- Benitaka, Itália, Red Globe, Brasil, Patrícia, Ribier e Vitória, e uvas sem sementes- Festival, Crimson, Thompson e Princess.		
5.5 Sistema de plantio	realizar análises física e química do solo, antes do seu preparo ou na implantação, conforme requisitos da cultura da uva.	realizar análise biológica do solo em áreas que apresentem histórico de criação de animais; executar a condução da videira, objetivando plantas com porte adequado; adequar o manejo da cultura às densidades utilizadas no		

"Continua"

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
		plantio; preparar o solo antes do plantio com aração e gradagem, fazendo a aplicação dos corretivos do solo.		
6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1 Fertilização	utilizar fertilizantes químicos registrados, conforme legislação vigente; estabelecer um programa de fertilização da parcela, com base em recomendações técnicas mediante análise química prévia do solo e/ou do tecido vegetal; efetuar uma análise de solo antes da instalação do parreiral; efetuar uma análise por ciclo agrícola do tecido vegetal e do solo; seguir as recomendações técnicas para a coleta de folhas e solo para análise; adotar práticas culturais que evitem perdas por lixiviação e erosão.	prover o fornecimento de nutrientes para as plantas preferencialmente através do solo; proceder à correção do solo em áreas que apresentem condutividade elétrica acima de 2,5 dS/m na camada de 20-40 cm de profundidade e uma média da saturação de sódio trocável acima de 7,0 %, de saturação de bases abaixo de 30% e dos teores de cálcio inferiores a 1,6 e os teores de magnésio a 0,7 cmol/dm ³ nas profundidades de 0-20cm e 20-40cm; proceder à correção em áreas que apresentem os teores de nutrientes na folha fora da faixa recomendada; realizar, em pomares a serem implantados, a calagem, quando necessário, pelo menos dois meses antes do plantio; proceder ao fracionamento da fertilização com nitrogênio e o acompanhamento do nível de nitrogênio na planta, mediante recomendação técnica.	proceder à aplicação de fertilizantes, sem o devido registro e com substâncias tóxicas, especialmente metais pesados, que provoquem riscos de contaminação do solo; colocar em risco os lençóis subterrâneos por contaminação química; circular e manejar esterco cru dentro da parcela, após a floração; aplicar nutrientes sem a comprovada necessidade; utilizar adubos foliares em misturas incompatíveis com agrotóxicos.	utilizar compostagem com restos de origem industrial, quando viável e levando-se em consideração a adição de nutrientes e controle dos riscos de contaminação química e biológica.
7. MANEJO DO SOLO				
7.1 Manejo de cobertura do solo	controlar o processo de erosão e promover boas condições biológicas do solo.	manter a cobertura vegetal nas entrelinhas; realizar o manejo integrado de plantas invasoras; manter a diversidade de espécies vegetais, favorecendo a estabilidade ecológica e minimizando o uso de herbicidas; manter uma cobertura vegetal nas entrelinhas; utilizar preferencialmente o roço e/ou capina manual.		
7.2 Controle de invasoras	utilizar herbicidas, mediante receituário técnico, conforme legislação vigente; minimizar o uso de herbicidas no ciclo agrícola para evitar resíduos; proceder ao registro das aplicações em cadernos de campo; utilizar pulverizadores regulados para o uso de herbicidas, em conformidade com recomendações técnicas do fabricante.	dar preferência à utilização de métodos mecânicos e culturais no controle de ervas daninhas; utilizar herbicidas preferencialmente no período chuvoso.	utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente na linha de plantio; utilizar herbicidas na entrelinha; utilizar recursos humanos sem a devida capacitação, e proteção.	utilizar produtos de princípio ativo pós-emergente, desde que justificado mediante receituário agrônomico e somente como complemento a métodos culturais, na linha e na faixa de proteção da copa das plantas, no máximo, em duas aplicações anuais.
7.3 Manejo e conservação do solo	adotar técnicas de manejo e conservação do solo conforme princípios da sustentabilidade ambiental no controle do processo de erosão e melhoria das condições biológicas do solo.			

"Continua..."

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
8. IRRIGAÇÃO				
8.1. Cultivo irrigado	administrar a quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos e da demanda da cultura da uva; monitorar a aplicação, controlar o nível de salinidade e a presença de substâncias poluentes.	utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura da uva; utilizar os coeficientes de cultivo (kc) conforme requisitos da cultura da uva; realizar a irrigação de acordo com o tipo de solo e sistema de irrigação, instalar instrumentos para a medição da precipitação pluviométrica e, no mínimo, um termômetro de máxima e mínima a cada 50 ha nas áreas de PI-Uva.	utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos da cultura da uva; proceder à fertirrigação com produtos que ofereçam riscos de contaminação na fonte hídrica.	
9. MANEJO DA PARTE AÉREA				
9.1 Poda	proceder à condução e poda da videira com o objetivo de obter uma copa uniforme e de fácil manejo; melhorar a penetração do ar da radiação solar e dos tratamentos no interior da copa e facilitar o tratamento fitossanitário; realizar a proteção fitossanitária dos ferimentos causados pela poda nas gemas de base conforme sistema de produção.	realizar as seguintes operações na poda verde: desbrota, eliminação de gavinhas, desneta-mento, desfolha, desponde de ramos, desponde de cachos e seleção de cachos; realizar a desinfestação do material de poda; retirar os ramos do chão do pomar após a poda.	manter no pomar os ramos retirados na poda.	
9.2. Raleio de cachos	proceder ao raleio para otimizar a adequação do peso e da qualidade dos frutos, conforme necessidades da variedade; eliminar os frutos danificados e fora de especificações técnicas conforme sistema de produção.	não realizar o raleio de cachos nas variedades suscetíveis ao cancro bacteriano quando o parreiral estiver úmido devido à ocorrência de chuvas; realizar proteção fitossanitária após o raleio; retirar do pomar os tecidos vegetais descartados no raleio ou oriundos de queda natural.		
9.3. Fitorreguladores de síntese	utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomico, conforme legislação vigente.	evitar o uso para controle de crescimento da planta e para o desenvolvimento de frutos.	proceder à aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	proceder à aplicação de fitorreguladores, quando justificada a necessidade, mediante receituário agrônomico e somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.

"Continua..."

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA				
10.1. Controle de pragas	utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP) priorizando uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos; a incidência de pragas deve ser regularmente avaliada e registrada, através de monitoramento conforme sistema de produção.	implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas.	utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	
10.2. Agrotóxicos	utilizar agrotóxicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente; utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis definidos para a intervenção conforme manual técnico; elaborar tabela de uso de agrotóxico por praga, tendo em conta a eficiência e seletividade dos produtos, riscos de surgimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos em frutos e impactos ao ambiente; utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme sistema de produção.	utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos; alternar princípios ativos no controle de pragas para evitar resistência;	proceder à aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.	utilizar produtos químicos quando justificada a necessidade por condições de início de epidemias e mediante receituário agrônomo.
10.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	proceder à manutenção, verificação e regulagem dos equipamentos de pulverização no mínimo uma vez a cada semestre, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelo fabricante; manter o registro da manutenção e regulagem dos equipamentos; os operadores devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI), conforme o Manual de Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos.	tratores utilizados na aplicação devem, preferencialmente, ser dotados de cabina de proteção.	empregar recursos humanos sem a devida capacitação.	

"Continua..."

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10.4. Preparo e aplicação de agrotóxicos	executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias e/ou quando atingir níveis críticos de infestação; obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme legislação vigente; preparar e manipular agrotóxicos em locais específicos e construídos para esta finalidade; os operadores devem utilizar equipamentos, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção, conforme o manual de Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos.	observar o pH da calda, antes da pulverização, visando manter a eficiência dos agrotóxicos.	aplicar agrotóxicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não vinculadas ao trabalho; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica; preparar e depositar restos de pesticidas e lavar equipamentos fora do local específico para esta finalidade.	utilizar agrotóxicos devidamente registrados, conforme legislação vigente, desde que justificada a necessidade mediante receituário agrônomo e em conformidade com as restrições definidas na grade de agroquímicos.
10.5. Armazenamento e embalagens de agrotóxicos.	armazenar agrotóxicos em local adequado; manter o registro sistemático da movimentação de estoque de agrotóxicos para fins de processos e rastreabilidade; fazer a triplíce lavagem, perfurar as embalagens rígidas laváveis e acondicionar as embalagens não laváveis em sacolas plásticas apropriadas, encaminhar para postos ou centrais de recolhimento para posterior reciclagem ou destruição e encaminhar produtos vencidos a centros de destruição ou ao revendedor, conforme legislação vigente.	organizar 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.	reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e agrotóxicos em áreas de agricultura, sobretudo, em regiões de mananciais; estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança segundo o manual de Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos e de Armazenamento de Produtos Fitossanitários.	
11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA				
11.1. Limpeza pré-colheita	realizar a limpeza dos cachos, retirando bagas podres ou com defeitos graves, pelo menos um dia antes da colheita.	sanitarizar os instrumentos utilizados nesta operação, em conformidade com procedimentos das Boas Práticas Agrícolas - BPA; retirar do pomar os tecidos vegetais descartados no raleio ou oriundos de queda natural.		
11.2. Técnicas de colheita	colher os cachos utilizando tesouras, cortar os cachos rentes aos ramos de produção na porção lignificada; segurar o cacho pelo pedúnculo, evitando o contato das bagas com as mãos; acondicionar os cachos cuidadosamente nos contentores, em camada única com a região do engajo próxima ao pedúnculo voltada para cima; manter os cachos à sombra até o transporte para o galpão de embalagem.	utilizar tesouras sanitizadas; realizar a colheita nas horas mais frescas do dia; segurar um único cacho de cada vez e proceder à limpeza; implementar o sistema de Boas Práticas Agrícolas - BPA no campo.	colher cachos molhados.	

"Continua..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11.3. Ponto de colheita		estabelecer o ponto de colheita, baseando-se nos valores de sólidos solúveis totais (SST), acidez total titulável (ATT) e relação SST/ATT; aferir os instrumentos utilizados para avaliação do ponto de colheita.		
11.4 Recipientes para colheita	os contentores devem estar limpos e em bom estado de conservação; não depositar restos culturais dentro dos contentores; colocar os contentores ao longo da linha de plantio, em posição inclinada, apoiados no caule das plantas; forrar os contentores com material macio, flexível e lavável.	forrar o solo antes de distribuir os contentores com material adequado; manter o forro sempre limpo e colocá-lo sempre com o mesmo lado em contato com o solo.		
11.5. Identificação dos lotes de colheita	identificar os lotes com etiquetas que indiquem a produção integrada, data de colheita, variedade, nome da fazenda, número da parcela e o responsável pela colheita, de modo que assegure a rastreabilidade do produto.		manter ou processar frutas da PIF em conjunto com as de outro sistema de produção ou outros produtos.	
11.6. Transporte até a empacotadora	retirar os contentores cuidadosamente da área do parreiral; realizar o transporte em baixa velocidade por vias regulares internas da propriedade; tomar as medidas necessárias para manutenção da qualidade da fruta, conforme requisitos da PIF.	paletizar os contentores no campo; molhar as vias internas da propriedade, quando necessário, para evitar a formação de poeira; cobrir o veículo com lona de cor clara ou sombrite 50% ou tecido de algodão cru, deixando espaço suficiente entre a lona e os frutos, para ventilação, em períodos de grande insolação; utilizar veículos adequados, com a pressão dos pneus reduzida e amortecedores adaptados para absorver o impacto.	transporte a granel e transporte com veículos de tração animal.	transportar frutas da PIF em conjunto com as de outro sistema de produção ou outros produtos, desde que devidamente identificadas e separadas e assegurados os procedimentos contra riscos de contaminação.
12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1. Amostragem para análise de resíduos em frutas	permitir a coleta de amostras para análise em laboratórios credenciados pelo MAPA; as coletas de amostras serão realizadas ao acaso, devendo-se atingir, no mínimo, 10% do total das parcelas de cada produtor ou de grupos de pequenos produtores; coletar as amostras para análise de resíduos seguindo o manual de Coleta de Amostra para Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Vegetais.	amostras adicionais serão coletadas se ocorrer tratamento fitossanitário diferente na produção ou que sofrerem algum tratamento químico diferenciado na pós colheita; seguir um sistema de rodízio de amostragem para garantir que todas as parcelas sejam analisadas em um determinado período de tempo.	comercializar frutas com resíduos acima do permitido pela legislação vigente; utilizar recursos humanos técnicos sem a devida capacitação técnica.	

"Continuação..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS				
13.1 Recepção na empacotadora	identificar os lotes que chegam à empacotadora, mantendo informações quanto ao Certificado Fitossanitário de Origem CFO, quanto à procedência e hora de chegada; identificar os lotes para manter a rastreabilidade do produto; tomar uma amostra representativa de cada lote, ainda na sala de espera, para realizar os testes de qualidade do produto, de Sólidos Solúveis Totais, análises de defeitos e acidez titulável conforme sistema de produção.	determinar a ordem de processamento na empacotadora de acordo com o horário de chegada dos lotes; implementar o sistema de Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle (APPCC) na empacotadora.		manter frutas da PIF em conjunto com as de outro sistema de produção ou outros produtos, desde que devidamente identificadas e separadas, assegurando a inexistência de riscos de contaminação.
13.2 Operações na empacotadora	utilizar processos de tratamento físico, químico e/ou biológico em conformidade com requisitos da PIF, a legislação vigente e exigências de LMR.	observar os cuidados específicos para a empacotadora, conforme sistema de produção.	aplicar agrotóxicos sem o devido registro, conforme legislação vigente.	utilizar agrotóxicos devidamente registrados, conforme legislação vigente, desde que justificada a necessidade mediante receituário agrônômico e em conformidade com as restrições definidas na grade de agroquímicos.
13.2.1 Limpeza de cachos	realizar a limpeza dos cachos.	seguir as recomendações de limpeza dos cachos de acordo com o sistema de produção; retirar do pomar tecidos vegetais descartados no raleio.		
13.2.2 Classificação		classificar os cachos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a classificação de Uva de Mesa para Exportação.	classificar simultaneamente, na mesma linha, frutas da PIF com frutas de outro sistema de produção.	
13.2.3 Embalagem	utilizar embalagens resistentes ao transporte e armazenamento que não promovam danos à fruta; conter na mesma embalagem fruta da mesma variedade, qualidade e homogêneas quanto ao tamanho; proceder à identificação do produto conforme normas técnicas de rotulagem; identificar na caixa de embalagem PI-Uva, variedade, peso, produtor, parcela ou lote e exportador.			
13.2.4 Pesagem	realizar a pesagem das frutas embaladas em equipamentos aferidos pelo Instituto de Peso e Medidas (IPEM).			

"Continua..."

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
13.2.5 Paletização		realizar a paletização das embalagens, conforme sistema de produção.		
13.2.6 Pré-resfriamento	realizar o pré-resfriamento para uvas destinadas à exportação, de acordo com o transporte utilizado.	realizar o pré-resfriamento, conforme o sistema de produção e exigências de mercado; verificar e aferir os sensores e instrumentos utilizados no acompanhamento dos parâmetros mensurados no pré-resfriamento.		
13.2.7 Armazenamento	armazenar os paletes em câmara fria em temperatura e umidade relativa adequada para garantir a conservação do produto.	verificar e aferir os sensores e instrumentos utilizados no acompanhamento dos parâmetros do armazenamento (temperatura e umidade).		armazenar frutas da PIF com as de outro sistema, desde que devidamente separadas, assegurando a inexistência de riscos de contaminação.
13.2.8 Expedição, transporte e logística	Carregar o produto de forma rápida e em local construído especialmente para este fim; manter a temperatura de transporte ótima, de acordo com a variedade; observar a temperatura de carregamento do contêiner e a temperatura no contêiner; manter o registro de expedição e destino dos lotes, a fim de garantir rastreabilidade; manter a cadeia do frio desde a origem até o destino final.	aferir e verificar os equipamentos e sensores utilizados no acompanhamento dos parâmetros mensurados na expedição e transporte; manter uma amostra do material expedido para avaliar a qualidade do produto; monitorar a temperatura durante o transporte.		transportar frutas da PIF em conjunto com as de outros sistemas de produção, desde que devidamente identificadas e separadas e assegurados os procedimentos contra risco de contaminação.
13.2.9 Sanitização	realizar a limpeza e sanitização das instalações (empacotadora, câmara fria e estrutura de pré-resfriamento), dos equipamentos e do transporte.	realizar a sanitização em conformidade com procedimentos semelhantes ao recomendado pela APPCC; utilizar métodos, técnicas e processos de logística que mantenham a qualidade das uvas, conforme requisitos da PIF.		
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA				
14.1 Rastreabilidade	instituir cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo da fruta; manter o registro de dados atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade de todas as etapas do processo; permitir a auditoria da PI-Uva; comprovar a rastreabilidade no campo até a colheita; no transporte do campo até a empacotadora e, na empacotadora, da recepção até a expedição.	instituir sistema de códigos de barras e etiquetas coloridas para identificação de diferentes parcelas.		

ÁREAS TEMÁTICAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
14.2 Auditoria de campo	permitir auditoria no parreiral, no mínimo, uma vez por ciclo; verificar todos os cadernos de campo do produtor e/ou empresa; verificar no campo uma parcela para área de até 10 parcelas; duas parcelas para áreas de 11 a 20 parcelas; três parcelas para áreas de 21 a 50 parcelas; 4 parcelas para áreas de 51 a 100 parcelas; e 5 parcelas para áreas acima de 100 parcelas; informar ao OAC o cronograma de produção (ciclo agrícola das parcelas).			
14.3 Auditoria de empacotadora	permitir auditoria na empacotadora desde a chegada da fruta na recepção até o armazenamento e expedição.			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E MÃO-DE-OBRA	utilizar mão-de-obra treinada para exercer diferentes atividades dentro dos requisitos da PIF.	realizar cursos de capacitação em pós-colheita no início de cada safra.	ter responsável técnico não credenciado pelo Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA).	

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

Grade de Agroquímicos

Fungicidas, inseticidas, acaricidas e agroquímicos de uso geral registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para uso na Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa PI-Uva.

Os fungicidas, inseticidas, acaricidas e agroquímicos de uso geral que não constem neste anexo e estejam registrados, podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados.



Fungicidas utilizados na Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa - PI Uva¹

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)		Observações
					100L H ₂ O	Ha	Segurança	Aplicação	
Azoxystrobin	Amistar	Fungicida sistêmico	Estrobirulina	IV	-	240g	7	7	Incompatível com óleos em geral.
Benalazyl + Mancozeb*	Galben-M	Fungicida sistêmico	Acilalanito + Ditiocarbamato	III	200-250g	-	7	15	-
Benomyl	Benlate 500	Fungicida sistêmico	Benzimidazol	III	60g	-	7	20	Incompatível com produtos de reação alcalina.
Captan	Captan 500 PM	Fungicida não sistêmico	Dicarboximida	III	240g	-	1	10	Incompatível com produtos alcalinos.
	Captan SC	Fungicida não sistêmico	Dicarboximida	III	400mL	-	1	20	Incompatível com produtos alcalinos.
	Orthocide 500	Fungicida	Dicarboximida	III	240g	-	1	15	Incompatível com produtos alcalinos.
Chinomethionat	Morestan BR	Fungicida acaricida de contato	Quinoxalina	III	40g	-	14	-	-
Chlorothalonil	Bravonil 500	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	I	400mL	-	7	7	Incompatível com óleos minerais.
	Bravonil 750 PM	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	II	200g	-	7	7	Incompatível com óleos minerais.
	Bravonil Ultrex	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	I	150g	-	7	7	Incompatível com óleos minerais.
	Daconil 500	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	I	300mL	-	7	7	Não aplicar em misturas com óleo mineral, pois poderá ocorrer fitotoxicidade.
	Daconil BR	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	II	200g	-	7	10	Recomenda-se aplicá-lo logo após os primeiros sintomas da doença.
	Dacostar 500	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	I	400mL	-	7	10	Incompatível com óleos minerais.
	Dacostar 750	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	II	200g	-	7	10	-
	Isatalonil	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	II	200g	-	7	7	-
	Vanox 500 SC	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	I	400mL	-	7	10	Incompatível com óleos minerais.
	Vanox 750 PM	Fungicida de contato	Isoftalonitrila	II	250g	-	7	10	Incompatível com óleos minerais.
Chlorothalonil + Thiophanate-Methyl	Cerconil PM	Fungicida sistêmico e de contato	Isoftalonitrila + Benzimidazol	II	200g	-	14	14	Incompatível com óleos minerais.
	Cerconil SC	Fungicida sistêmico e de contato	Isoftalonitrila + Benzimidazol	III	200mL	-	14	21	-
Cymoxanil + Famoxadone	Equation	Fungicida sistêmico	Acetamida + Oxazolidinadione	III	-	600g	7	7	Não deve ser aplicado com produtos de reação fortemente alcalina.
Cymoxanil + Mancozeb*	Curzate BR	Fungicida sistêmico	Acetamida + Ditiocarbamato	III	250g	-	7	14	Incompatível com Produtos de reação alcalina.
Cymoxanil + Maneb**	Curzate M + Zinco	Fungicida sistêmico	Acetamidas + Ditiocarbamato	III	-	2,0-2,5kg	7	10	Realizar as aplicações do início do crescimento da frutificação até o início da frutificação. Incompatível com produtos de reação alcalina.

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)		Observações
					100 L H ₂ O	Ha	Segurança	Aplicação	
Cyproconazole	Alto 100	Fungicida sistêmico e de contato	Triazol	III	20 mL	-	14	15	Não deve ser misturado com sulfato de zinco e manganês
Difeconazole	Score	Fungicida sistêmico	Triazol	I	12 mL	-	21	14	Iniciar aplicações quando as plantas estiverem em pleno florescimento ou quando houver condições favoráveis.
Dithianon	Delan	Fungicida de contato	Quinona	II	125g	-	21	7	Incompatível com produtos alcalinos e óleos derivados de petróleo.
Enxofre	Cover DF	Fungicida acaricida de contato	Inorgânico	IV	200-400g	-	-	-	Não misturar com produtos fortemente alcalinos.
	Kumulus DF	Fungicida acaricida de contato	Inorgânico	IV	200-400g	-	-	-	Não misturar com produtos fortemente alcalinos.
	Kumulus DF-AG	Fungicida acaricida de contato	Inorgânico	IV	200-400g	-	-	-	Não misturar com produtos fortemente alcalinos.
Enxofre	Microzol	Fungicida acaricida de contato	Inorgânico	IV	150mL	-	-	-	Incompatível com produtos oleosos e dinitros.
	Sulficamp	Fungicida acaricida de contato	Inorgânico	IV	500g	-	-	-	Incompatível com produtos à base de óleo.
Fenamidone	Censor	Fungicida	Imidazolinona	III	-	300 mL	7	-	-
Fenanimol	Rubigan 120 CE	Fungicida sistêmico	Primidinil carbinol	II	15-20mL	-	15	14	-
Folpet	Folpan Agricur 500 PM	Fungicida de contato	Ditiocarbamidina	IV	135-180g	-	1	10	Incompatível com produtos fortemente alcalinos
Fosetyl	Aliette	Fungicida sistêmico	Fosfonato	IV	250g	-	15	15	Incompatível com ácido cuproso e alguns fertilizantes foliares como MAP e DAP.
Hidróxido de Cobre	Contact	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	150-200g	-	7	15	Incompatível com calda sulfocálcica e carbamatos.
	Garant	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	200g	-	7	-	Incompatível com calda sulfocálcica e carbamatos.
	Garant BR	Fungicida bactericida de contato	Inorgânico	III	200g	-	7	15	Incompatível com Ziran, Dicloran e carbamatos.
	Kocide WDG	Fungicida bactericida de contato	Inorgânico	III	180g	-	7	7	Incompatível com Ziran e Dicloran
Ímibenconazole	Manage 150	Fungicida	Triazol	II	100g	-	14	15	-
Iprodione	Rovral	Fungicida de contato	Dicarbamidina	IV	200g	-	14	-	-
Iprovalicarb + Propineb	Positron Duo	Fungicida sistêmico e de contato	Carbamato + Ditiocarbamato	III	-	2,0-2,5km	7	10	-
Kresoxim-Methyl	Stroby SC	Fungicida de contato	Estrobirulina	III	-	200mL	21	12	-

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)		Observações
					100 L H ₂ O	Ha	Segurança	Aplicação	
Mancozeb*	Dithane PM	Fungicida acaricida de contato	Ditiocarbamato	III	250-350g	-	7	15	Incompatível com produtos fortemente alcalinos.
	Mancozeb Sanachem 800 PM	Fungicida acaricida não sistêmico	Ditiocarbamato	II	350g	-	7	10	Incompatível com produtos de reação alcalina.
	Manzate 800	Fungicida	Ditiocarbamato	III	250g	-	21	10	Incompatível com produtos de reação alcalina.
	Manzate GRDA	Fungicida acaricida	Ditiocarbamato	III	250g	-	21	10	Incompatível com produtos de reação alcalina.
	Persist SC	Fungicida acaricida de contato.	Ditiocarbamato	III	630mL	-	7	10	Incompatível com formulações altamente alcalinas.
Mancozeb + Metalaxyl-M*	Ridomil Gold MZ	Fungicida sistêmico e de contato	Ditiocarbamato + Acilalaninato	III	250g	-	7	15	-
Mancozeb + Oxicloreto de Cobre*	Cuprozeb	Fungicida	Ditiocarbamato + inorgânico	III	350g	-	21	10	Incompatível com produtos de reação alcalina.
Mancozeb + Thiophanate-Methyl*	Dithiobin 780 PM	Fungicida sistêmico e de contato	Ditiocarbamato + Benzimidazol	II	250g	-	14	10	Incompatível com formulações altamente alcalinas
Mancozeb + Zoxamide*	Stimo PM	Fungicida de contato	Ditiocarbamato + Benzamida	III	-	1,4-1,8 kg	7	7	Incompatível com formulações altamente alcalinas
Maneb**	Maneb 800	Fungicida sistêmico e de contato	Ditiocarbamato	II	350g	-	7	10	Incompatível com formulações altamente alcalinas.
Metconazole	Caramba 90	Fungicida sistêmico	Triazol	III	50-100mL	-	7	15	-
Myclobutanil	Sythane PM	Fungicida sistêmico	Triazol	III	20g	-	7	10	-
Oxicloreto de Cobre	Agrinose	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	300-350g	-	-	7	Não misturar com calda sulfocálcica e carbamatos.
	Cupravit Azul BR	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	300g	-	7	15	-
	Fungitol Azul	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	275g	-	7	-	Incompatível com calda sulfocálcica, e carbamatos.
	Fungitol Verde	Fungicida de Contato	Inorgânico	IV	220g	-	7	-	Incompatível com calda sulfocálcica, e carbamatos.
	Hokko Cupra 500	Fungicida de Contato	Inorgânico	IV	300-500g	-	7	14	-
	Propose	Fungicida bactericida de contato	Inorgânico	IV	300g	-	7	15	-
	Ramexane 850 PM	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	250g	-	7	15	Incompatível com TMTD, dcloran, carbamatos e cloropropilat.
	Reconil	Fungicida bactericida de contato	Inorgânico	IV	300g	-	7	15	Incompatível com TMTD, DNOC, enxofre cálcico e ditiocarbamato.
Pyrozophos	Afugan CE	Fungicida inseticida sistêmico	Fosforotioato de heterociclo	II	60mL	-	35	7	-
Procymidone	Sialex 500	Fungicida sistêmico	Dicarboximida	II	150-200g	-	7	-	-

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)		Observações
					100 L H ₂ O	Ha	Segurança	Aplicação	
Propineb	Antracol 700 PM	Fungicida de contato	Alquilenobis (ditiocarbamato)	II	300g	-	7	10	-
Pyraclostrobin	Comet	Fungicida sistêmico	Estrobrilina	II	-	0,4 L	-	14	-
Pyrimethanil	Mythos	Fungicida	Anilino piridina	III	200mL	-	21	-	-
Sulfato de Cobre	Sulfato de Cobre Microsai	Fungicida de contato	Inorgânico	IV	600-700g	-	7	14	-
Tebuconazole	Constant	Fungicida sistêmico	Triazol	III	100mL	-	14	15	-
Tebuconazole	Elite	Fungicida sistêmico	Triazol	III	100mL	-	14	15	-
	Folicur 200 CE	Fungicida sistêmico	Triazol	III	100mL	-	14	15	-
	Folicur PM	Fungicida sistêmico	Triazol	III	100g	-	14	15	-
	Triade	Fungicida sistêmico	Triazol	III	100mL	-	14	15	-
Tetraconazole	Domark 100 CE	Fungicida sistêmico	Triazol	II	50-75mL	-	7	7	-
Thiophanate Methyl	Cercobin 700 PM	Fungicida sistêmico	Benzimidazol	IV	70g	-	14	7	Incompatível com cúpricos e produtos altamente alcalinos.
	Metiltiofan	Fungicida sistêmico	Benzimidazol	IV	90g	-	14	15	Incompatível com cúpricos e produtos altamente alcalinos.
	Tiofanato Sanachem 500 SC	Fungicida sistêmico	Benzimidazol	IV	100mL	-	14	10	Incompatível com cúpricos e produtos de reação alcalina.
Triadimefon	Bayleton BR	Fungicida sistêmico	Triazol	III	200g	-	15	-	-
Triadimenol	Shavit Agricur 250 CE	Fungicida sistêmico	Triazol	I	50-100mL	-	15	-	-
Triflumizole	Trifmine	Fungicida sistêmico	Imidazol	IV	40-80g	-	7	15	-

*Utilizar no máximo duas aplicações por ciclo antes da floração.

** Permitidos com restrição - causa ruptura endócrina. Utilizar no máximo duas aplicações por ciclo antes da floração. Fonte: Agrofit (2002), Compêndio de Defensivos Agrícolas (1999), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (www.agricultura.gov.br).

1 Observação:

Os fungicidas que não constam neste Anexo e estejam registrados podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados. Para maiores informações sobre os produtos registrados, pode-se consultar o programa AGROFIT em www.agricultura.gov.br seção Serviços - Agrofit On Line.

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)		Observações
					100 L H ₂ O	Ha	Segurança	Aplicação	
Abamectin	Vertimec 18 CE	Inseticida acaricida de contato e ingestão	Avermectina	III	80-100 mL	-	28	-	Incompatível com óleo. Não usar com captan, folpet ou enxofre.
Fenitrothion*	Sumithion 500 CE	Inseticida de contato, ingestão e profundidade	Organofosforado	II	150 mL	-	14	15	Incompatível com produtos alcalinos e à base de propanil.
Fenthion	Lebaycid 500	Inseticida acaricida de contato e ingestão	Organofosforado	II	100 mL	-	21	-	Incompatível com produtos de reação alcalina.
	Lebaycid EC	Inseticida acaricida de contato e ingestão	Organofosforado	II	100 mL	-	21	-	-
Óleo Mineral	Triona	Inseticida de contato	Hidrocarbonetos Alifáticos	IV	1,0-1,5 L	-	-	20	Incompatível com enxofre e produtos à base de estanho. Não misturar com produtos fortemente alcalinos.
Parathion-Methyl**	Bravik 600 CE	Inseticida acaricida	Organofosforado	I	100 mL	-	15	-	Incompatível com produtos de reação alcalina.
	Folisuper 600 BR	Inseticida acaricida	Organofosforado	I	100 mL	-	15	7	Incompatível com calda sulfocálcica e outros compostos alcalinos.
Triclorfon***	Dipterex 500	Inseticida de contato e ingestão	Organofosforado	II	0,3 L	-	7	-	Não misturar com produtos alcalinos.

* Permitido com restrição segundo a MARKS & SPENCER RESTRICTED PESTICIDES - pertence à lista vermelha do Reino Unido e está em revisão anticolinesterase.

** Permitido com restrição segundo a MARKS & SPENCER RESTRICTED PESTICIDES - está em lista de aprovação antecipadamente informada.

*** Permitido com restrição segundo a MARKS & SPENCER RESTRICTED PESTICIDES - está em revisão anticolinesterase.

Fonte: Agrofit (2002), Compêndio de Defensivos Agrícolas (1999), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (www.agricultura.gov.br).

Observação:

Os inseticidas e acaricidas que não constam neste Anexo e estejam registrados podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados. Para maiores informações sobre os produtos registrados, pode-se consultar o programa AGROFIT em www.agricultura.gov.br seção Serviços - Agrofit On Line.

Agroquímicos utilizados no manejo da planta na Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa - PI-Uva¹

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Carência (Dias)	Observações
					100 L H ₂ O	Ha		
Ácido Giberélico	Activol GA	Regulador de crescimento	Giberelina	III	20 ppm	-	-	
Cyanamida	Dormex	Regulador de crescimento	Carbimida	I	-	Área total – 600 a 800 L Jato dirigido – 200 a 400 L	-	
Etephon	Ethrel 720	Regulador de crescimento	Precursor de etileno	II	200 mL		-	

¹Fonte: Agrofit (2002), Compêndio de Defensivos Agrícolas (1999), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (www.agricultura.gov.br).

Observação:

Os agroquímicos que não constam neste Anexo e estejam registrados podem ser incluídos e deverão cumprir as Restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados. Para maiores informações sobre os produtos registrados, pode-se consultar o programa AGROFIT em www.agricultura.gov.br Seção Serviços - Agrofit On Line.

Regulador de Crescimento

Princípio Ativo	Nome Comercial	Dose		Carência (Dias)	Classificação Toxicológica
		100 L H ₂ O	Ha		
Calda Sulfofalcáica	Sulfocal	300g	-	--	-

¹Fonte: Agrofit (2002), Compêndio de Defensivos Agrícolas (1999), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Www.agricultura.gov.br).

Observação:

Os agroquímicos que não constam neste Anexo e estejam registrados podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados. Para maiores informações sobre os produtos registrados, pode-se consultar o programa AGROFIT em Www.agricultura.gov.br seção Serviços - Agrofit On Line.

Herbicidas utilizados na Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa - PI - Uva¹

Nome Técnico	Nome Comercial	Classe	Grupo Químico	Classe Toxicológica	Dosagem		Intervalo (Dias)	Observações
					100 L H ₂ O	Ha		
Glyphosate	Aguisato	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	1,5 a 3,0	17	
	Direct	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	0,5 a 2,5	17	
	Glifosato 480 Agripec	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	1,0 a 5,0	17	
	Glifosato Nortox	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	1,0 a 6,0	17	
	Gliz 480 CS	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	1,0 a 6,0	17	
	Gliz BR	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	1,0 a 6,0	17	
	Polaris	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	0,5 a 5,0	17	
	Radar	Herbicida	Glicina substituída	IV	-	0,5 a 5,0	17	
Diuron	Diurex Agricur 500 Sc	Herbicida	Ureia	II	-	3,2 a 10,0	150	
	Cention SC	Herbicida	Ureia	II	-	3,2 a 10,0	100	
	Diuromex	Herbicida	Ureia	II	-	2,0 a 4,0	150	
	Diuron Nortox	Herbicida	Ureia	II	-	2,0 a 6,0	100	
	Herburom 500 BR	Herbicida	Ureia	II	-	3,2 a 6,4	150	
	Kamex 800	Herbicida	Ureia	III	-	2,0 a 4,0	150	
Diuron + paraquat	Gramocil	Herbicida	Ureia + bipindílio	II	-	2,0 a 3,0	100	
Paraquat	Gramoxone 200	Herbicida	Bipindílio	II	-	1,5 a 3,0	1	
Ametryn	Herbipak 500 BR	Herbicida	Triazina	III	-	2,4 a 5,6	53	
Glufosinate	Finale	Herbicida	Homoalanina substituída	III	-	2,0	7	

¹Fonte: Agrofít (2002), Compêndio de Defensivos Agrícolas (1999), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (www.agricultura.gov.br).

Observação:

Os agroquímicos que não constam neste Anexo e estejam registrados podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados. Para maiores informações sobre os produtos registrados, pode-se consultar o programa AGROFIT em www.agricultura.gov.br seção Serviços - Agrofít On Line.

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

CADERNO DE CAMPO



Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

CADERNO DE CAMPO**Informações Gerais - Seção 1**

Número de Registro do Produtor/Empresa no CNPE:

Produtor/Empresa:

Endereço:

Município:

Estado:

Telefone: ()

Fax: ()

E-mail:

Responsável
Técnico:

Endereço:

Telefone: ()

Fax: ()

E-mail:

CREA Nº:

REGISTROS CLIMÁTICOS*

Dia	LEITURA EM PLUVIÔMETROS (mm)					TEMPERATURA (°C)				UR ^h (%)	LEITURA DO TANQUE			
	1	2	3	4	5	Média	Mín ¹	Máx ²	Méd ³		Atual	Ant ⁴	Diferença	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														
31														
Média														

* Anexar dados climáticos quando necessário
 Min - Temperatura mínima; Máx - Temperatura máxima; Méd - Temperatura média; UR - umidade relativa; Ant - anterior

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

CADERNO DE CAMPO**Informações da parcela - Seção 2**

Número de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____

Produtor/Empresa:	_____		
Endereço:	_____		
Município:	Estado:	_____	
Telefone: ()	Fax:()	_____	
E-mail:	_____		

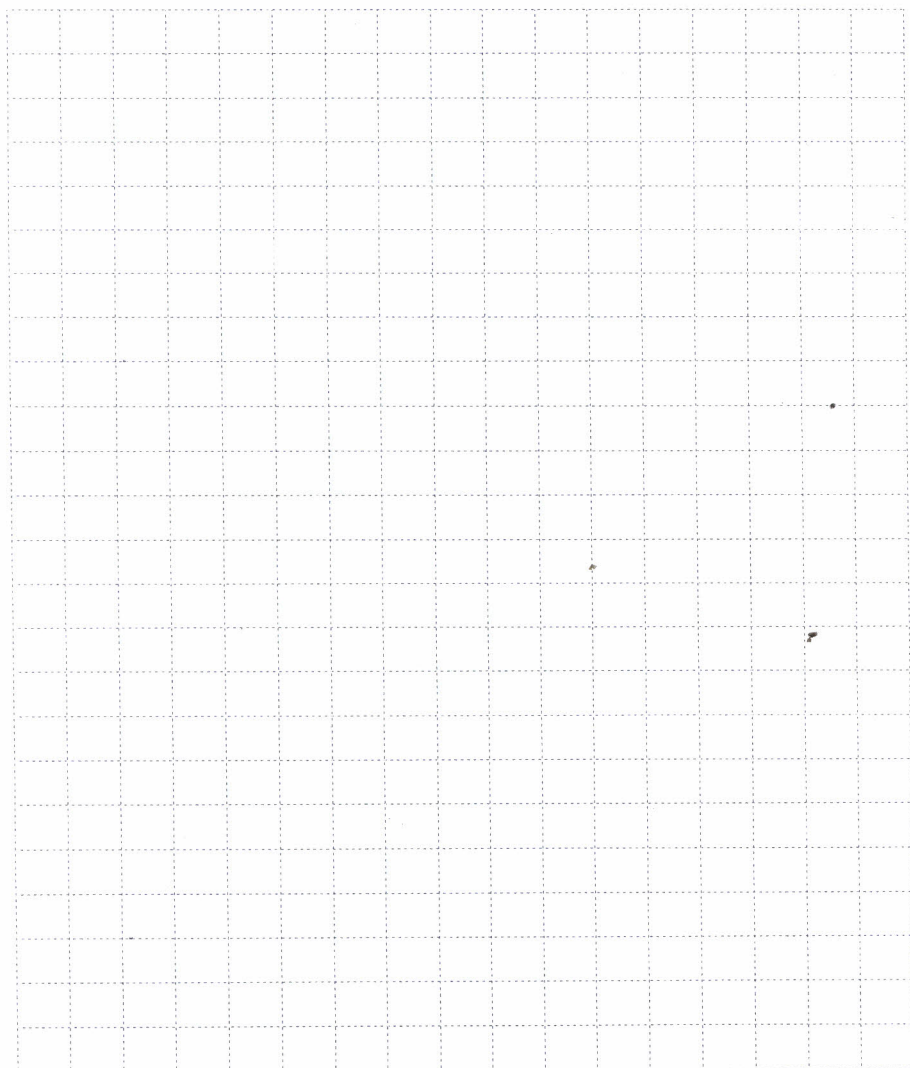
Responsável Técnico:	_____		
Endereço:	_____		
Telefone: ()	Fax:()	_____	
E-mail:	_____		
CREA:	_____		

Parcela Nº:	_____		
Latitude:	_____		
Longitude:	_____		

DADOS GERAIS DA PARCELA

Cultivar:	
Porta-enxerto da cultivar:	
Data de transplante do porta-enxerto:	
Número de plantas:	
Espaçamento (m):	
Área (ha):	
Densidade (plantas/ha):	
Altura média (m):	
Produtividade média (t/ha):	

CROQUI DA PARCELA*



*Desenhar a parcela com seus limites, válvulas de irrigação, armadilha (moscas-das-frutas) etc.

DADOS GERAIS – INFORMAÇÕES PARA USO DO INSPETOR

Registros		Observações
Tratamentos fitossanitários	Correto	
	Incorreto	
Adubação mineral e orgânica	Correto	
	Incorreto	
Manejo da cobertura verde	Correto	
	Incorreto	
Colheita	Correto	
	Incorreto	
Revisão do maquinário	Correto	
	Incorreto	
Análise do solo	Correto	
	Incorreto	
Análise foliar	Correto	
	Incorreto	

OBS: Anexar cópia da análise foliar, análise do solo e revisão do maquinário.

O produtor que assina abaixo declara que os dados apresentados no Caderno de Campo são verdadeiros.

Local e Data: _____, de _____ de _____

Produtor/Empresa: _____ Assinatura: _____

Técnico Responsável: _____ Assinatura: _____

CREA Nº: _____

Técnico da OAC: _____ Assinatura: _____

VISITAS DE INSPEÇÃO (Auditorias)

Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC

Observações	
_____	Assinatura
_____	Carimbo
_____	Data

Observações	
_____	Assinatura
_____	Carimbo
_____	Data

Observações	
_____	Assinatura
_____	Carimbo
_____	Data

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI - Uva

CADERNO DE PÓS - COLHEITA



Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI - Uva

CADERNO DE PÓS - COLHEITA

Número de Registro da Empacotadora no CNPE:

Empacotadora:	<input type="text"/>		
Endereço:	<input type="text"/>		
Caixa Postal:	<input type="text"/>	CEP:	<input type="text"/>
Município:	<input type="text"/>	Estado:	<input type="text"/>
Telefone: ()	<input type="text"/>	Fax: ()	<input type="text"/>
E-mail:	<input type="text"/>		

Responsável Técnico:	<input type="text"/>		
Endereço:	<input type="text"/>		
Telefone: ()	<input type="text"/>	Fax: ()	<input type="text"/>
E-mail:	<input type="text"/>		
Data:	<input type="text"/>		

PLANILHA DE RECEPÇÃO

IDENTIFICAÇÃO						
Produtor/Empresa (Código)						
Lote/Parcela						
Variedade						
Data						
Hora de chegada						
N.º de caixas						
Peso						
N.º de amostras						
ANÁLISES DE DEFEITOS (Percentual)						
Defeitos menores						
Bagas com cicatrizes, manchas e russet						
Defeitos Maiores						
Rachaduras						
Branqueamento						
Queimadura						
Baga aquosa						
Baga molhada						
Defeito Crítico						
<i>Botrytis</i> (bagas isoladas)						
ANÁLISE DE QUALIDADE E MATURAÇÃO						
SST (°Brix)						
Acidez total titulável (ATT, %)						
Relação SST/ATT						
Peso dos cachos(g)						
Tamanho das Bagas (mm)						
Assinatura:						

VISITAS DE INSPEÇÃO (Auditorias)**Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC**

Observações	

	Assinatura Carimbo Data

Observações	

	Assinatura Carimbo Data

Observações	

	Assinatura Carimbo Data

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento - Campo

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da visita: _____ Horário: _____

Itens de Verificação	Avaliação	
	S	N
1. Capacitação do produtor ou responsável técnico no manejo adequado da cultura da manga.		
2. Proteção e segurança humana.		
3. Proteção das águas e do ambiente.		
4. Proteção e conservação do solo.		
5. Caderno de campo corretamente preenchido e atualizado.		
6. Mudanças com registro de procedência credenciado e certificado fitossanitário.		
7. Aplicação de fertilizante conforme as exigências da cultura e em análise de rotina dos níveis de nutrientes no solo e na planta.		
8. Administração da quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos e da demanda da cultura.		
9. Monitora a qualidade da água de irrigação.		
10. Realiza a proteção fitossanitária dos ferimentos causados pela poda nas gemas de base.		
11. Dispõe de registros confiáveis e atualizados de temperatura e pluviometria.		
12. Realiza o monitoramento de pragas.		
13. Os níveis de ação do monitoramento de pragas preconizados pela PI-Uva são utilizados para as decisões no uso de agroquímicos.		
14. Utiliza agroquímicos registrados para a cultura e usados mediante receituário agrônomo.		
15. Destinação adequada a resíduos e embalagens de agrotóxicos.		

Nas visitas anotar: S = Sim; N = Não

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: - PI-Uva

Lista de Verificação para Auditoria Inicial - Campo

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Fase Fenológica da Cultura: _____
Responsável Técnico: _____
Data da visita: _____ Horário: _____

Aspectos gerais analisados

Itens Avaliados	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Sanidade das plantas				
2. Produtividade (t/ha)				
3. Condução do pomar				
4. Proteção dos trabalhadores conforme as Normas Regulamentadoras Rurais (NRR)?				
5. Destinação das águas de forma que não atinjam diretamente os mananciais				
6. Preparo da calda para tratamento				

Entrevista com o Responsável Técnico - para avaliar nível tecnológico empregado no pomar

Itens Avaliados	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Conhece a relação de Agrotóxicos registrados para a cultura da uva no Brasil?				
2. Utiliza somente produtos Registrados?				
3. Controla e respeita a carência dos agrotóxicos Utilizados?				

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa: PI-Uva

Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras

Identificação

Empacotadora: _____
 Endereço: _____
 E-mail: _____ Telefone: _____
 Município: _____ Estado: _____
 N° de Registro da empacotadora no CNPE: _____
 Responsável Técnico: _____
 Data da visita: _____ Horário: _____

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
1. Instalações			
1.1. As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?			
1.2. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos são adequados e bem dimensionados?			
1.3. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos estão limpos e sanitizados?			
1.4. Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?			
2. Rastreabilidade			
2.1. Os lotes de contentores são identificados antes de entrarem na empacotadora?			
2.2. As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?			
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?			

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?			
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outras de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?			
2.6. As frutas de produção integradas são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?			
2.7. O processo de classificação, embalagem, resfriamento e armazenagem permite manter a identidade da procedência da fruta?			
2.8. A identificação dos paletes ou caixas permite saber a procedência da fruta?			
2.9. Existem registros, no caderno de pós-colheita, do acompanhamento da qualidade da fruta?			
3. Classificação e Embalagem			
3.1. Existe um profissional, credenciado treinado de acordo com os requisitos específicos da PI-Uva?			
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita de laudos de avaliações realizadas nos diferentes lotes embalados diariamente?			
3.3. As frutas embaladas estão em conformidade com o estabelecido previamente para a classificação das mesmas?			

Continuação da lista de verificação para auditoria inicial - campo.

Itens avaliados	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
4. Equipamentos de proteção individual utilizados pelo pessoal de produção?				
5. Os contentores e demais utensílios utilizados na colheita são limpos e higienizados?				
6. Registra a aplicação de fertilizantes, herbicidas, inseticidas, acaricidas, fungicidas e outros?				
7. Faz análise de resíduos de Agrotóxicos?				

Local e Data: _____, ____/____/____

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico_____
Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
4. Análise de resíduos			
4.1. São realizadas amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PI-Uva pós-colheita?			

Observações

Local e Data: _____, ____/____/____

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico_____
Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC

Embrapa

Semi-Árido

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

