

**INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 010, DE 26 DE AGOSTO 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 o 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 nº 21000.007423/2003-81, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Caju – NTEPI Caju, conforme consta do Anexo.

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

MANOEL VALDEMIRO FRANCALINO DA ROCHA

**ANEXO**

<b>NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE CAJU</b>				
<b>ÁREAS TEMÁTICAS</b>	<b>OBRIGATORIAS</b>	<b>RECOMENDADAS</b>	<b>PROIBIDAS</b>	<b>PERMITIDAS COM RESTRICÇÕES</b>
<b>1. CAPACITAÇÃO</b>				
1.1. Práticas agrícolas	capacitação técnica contínua do(s) produtor(es) ou responsável(is) técnico(s) da propriedade na implantação e manejo dos pomares de cajueiro conduzidos com o Sistema de Produção Integrada de Caju (PICaju); capacitação técnica de recursos humanos de apoio técnico; a área atendida pelo técnico responsável deverá ser aquela definida pelas normativas do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA). O técnico deverá visitar cada área mensalmente.	capacitação em irrigação e fertirrigação.		
1.2. Capacitação de produtores		capacitação técnica em organização associativa e gerenciamento da PICaju.		
1.3. Comercialização		capacitação técnica em comercialização e marketing.		
1.4. Processos de transporte, empacotadoras e segurança alimentar	capacitação técnica em processos de embalagem, transporte e segurança do alimento, higiene pessoal e ambiental; danos, profilaxia e controle de doenças no fruto.	capacitação técnica no monitoramento da contaminação química e microbiológica do produto, da água e do ambiente.		
1.5. Segurança no trabalho	capacitação técnica do produtor em segurança humana, conforme legislação da Fundação Jorge Duprat Figueiredo de Segurança e Medicina do Trabalho (FUNDACENTRO/MT).	observar as recomendações técnicas, Segurança e Saúde no Trabalho – Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos, de acordo com a (FUNDACENTRO/MT).		
1.6. Educação ambiental	capacitação técnica em conservação e manejo de solo, água e proteção ambiental e no transporte, aplicação, armazenamento e reciclagem de embalagens de agrotóxicos.			
<b>2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES</b>				
2.1. Sistema de organização e integração dos produtores		vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida em PICaju.		
2.2. Definição do tamanho de pequena propriedade/pequeno produtor	considera-se pequeno produtor aquele que possui área igual ou menor a 30 hectares de pomar.			
<b>3. RECURSOS NATURAIS</b>				
3.1. Planejamento ambiental	conservação do agroecossistema da propriedade e manutenção de áreas com vegetação para o abrigo de organismos benéficos junto à área de Produção Integrada; mínimo de 1% da área de PICaju, respeitando suas funções ecológicas; diagnóstico ambiental e desenvolvimento de planos dirigidos à prevenção ou correção de problemas ambientais (contaminação do solo, água, planta e homem).		aplicar agroquímicos em áreas com vegetação natural e de preservação ambiental.	
3.2. Processos de monitoramento ambiental	controle da qualidade da água para irrigação e pulverização em relação a metais pesados e sais.	monitorar as características físicas e químicas do solo quanto à fertilidade, compactação, presença de sais, metais pesados e substâncias nitrogenadas.		
<b>4. MATERIAL PROPAGATIVO</b>				
4.1. Sementes e mudas	para instalação de novos pomares, usar mudas enxertadas ou sementes selecionadas para posterior substituição de copas. Em ambos os casos, utilizar material adaptado à região, com origem comprovada e conhecida e certificado fitossanitário, de acordo com o Sistema de Produção para o Cultivo do Cajueiro Anão Precoce, editado pela Embrapa Agroindústria Tropical; no caso de pomares já instalados, faz-se necessária a comprovação do material propagativo utilizado na implantação da	utilizar clones com resistência/tolerância às enfermidades de importância econômica e boas características de porte, precocidade, produtividade e adaptabilidade regional, preferencialmente recomendados pela pesquisa.	Utilizar material propagativo sem o devido atestado de garantia de sua qualidade e procedência, sem o correspondente certificado de origem e que não conste da Listagem Nacional de Cultivares Protegidas e	

	área, mediante a apresentação de certificado emitido por instituição especializada e certificado de avaliação fitossanitária da área.		Registradas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	
<b>5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES</b>				
5.1. Definição de parcela	é a unidade de produção que apresenta o mesmo clone enxerto, possui a mesma idade e está submetida aos mesmos manejos e tratos culturais preconizados pela PIF; a idade das plantas que compõem a parcela de cajueiro será determinada pela data de plantio inicial do porta-enxerto. Caso haja mudança na copa (substituição de copa), será considerada uma nova parcela.			
5.2. Época de plantio		plantio no início do período chuvoso para pomares cultivados em condições de sequeiro.		
5.3. Localização	observar as condições de aptidão edafoclimáticas e compatibilidade com os requisitos do cajueiro e de mercado; harmonizar o local, o porta-enxerto, o clone e o sistema de plantio de modo a atender às exigências constantes do mercado, usando práticas de baixo impacto ambiental.	na implantação de novos pomares, fazer levantamento pedológico; observar as recomendações do Zoneamento Pedoclimático do Cajueiro.	implantação de pomar em áreas sujeitas a encharcamento e solos com profundidade inferior a 1,0 m.	
5.4. Porta-enxertos	adquirir a mudas produzidas sobre porta-enxertos com atestado de garantia e certificado fitossanitário.	utilizar os porta-enxertos originários de jardim de sementes recomendados por instituição de pesquisa.	utilizar porta-enxertos originários de cajueiro comum, excetuando-se os casos de substituição de copas.	
5.5. Clones	utilizar, em cada parcela, um único clone que ofereça boas perspectivas de sucesso econômico.	em caso de existência de clones diferentes, proceder à eliminação ou substituição de copa; utilizar os clones de cajueiro anão precoce recomendados por instituição de pesquisa para castanha, caju de mesa e exploração mista (castanha e pedúnculo).	presença na unidade básica (parcela) de clones diferentes.	
5.6. Sistema de plantio	realizar análise físico-química do solo, antes do seu preparo ou na implantação, conforme requisitos para o cajueiro; observar densidade de plantio compatível com o controle de pragas e patógenos, produtividade e qualidade do produto, como também equipamentos a serem utilizados no processo produtivo.	executar a condução do cajueiro, objetivando plantas com porte adequado às facilidades de manejo, conforme requisitos da cultura; utilizar cobertura morta na cova para proteção contra altas temperaturas e perda de umidade; abrir covas nas dimensões 50 cm x 50 cm x 50 cm (solos argilosos) e 40 cm x 40 cm x 40 cm (solos arenosos); fazer o tutoramento imediatamente após o plantio, para minimizar a ação do vento e orientar a condução da planta.		
5.7. Auditorias de campo	permitir uma auditoria no pomar na fase de floração e outra na fase de colheita.			
<b>6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b>				
6.1. Adubação e correção do solo	realizar análise química prévia do solo, como base para adoção de sistemas de fertilização, conforme necessidades da cultura; incorporar os adubos e corretivos de pré-plantio pelo menos um mês antes do plantio; adotar práticas culturais que evitem as perdas de nutrientes por lixiviação e Volatilização; efetuar uma análise de solo antes da instalação do pomar e a cada dois anos. As amostras para essas análises serão coletadas segundo os critérios indicados nos anexos técnicos e nos manuais de treinamento para a PICaju.	prover o fornecimento de nutrientes para as plantas, preferencialmente por meio do solo; recomenda-se a correção do solo em áreas que apresentem saturação por bases abaixo de 60 % e dos teores de cálcio inferiores a 3,0 e os de magnésio a 4,0 mmolc/dm <sup>3</sup> nas profundidades de 0 – 20 cm e 20 – 40 cm; proceder à adubação conforme requisitos de produção esperada, associada aos indicadores de análises de solo, mediante recomendação do Sistema de Produção do cajueiro anão precoce; proceder ao fracionamento da fertilização com nitrogênio e potássio, em três doses para cultivo de sequeiro e seis ou mais para o cultivo irrigado.	proceder à aplicação de fertilizantes minerais e/ou orgânicos com substâncias tóxicas, especialmente metais pesados, que provoquem riscos de contaminação química do solo e lençóis subterrâneos.	
6.2. Fertilização orgânica e verde		Uso de adubos de origem orgânica, considerando este aporte de nutrientes quando definida a adubação das parcelas.	usar esterco animal, chorume, esterco líquido e biofertilizantes de fontes reconhecidamente contaminadas; restos orgânicos contaminados por agrotóxicos; resíduos industriais com níveis elevados de contaminantes de origem animal, vegetal ou industrial.	restos orgânicos de propriedades que pratiquem o sistema de produção convencional, com uso mínimo de agrotóxicos, requerendo compostagem e análises eventuais para resíduos de agrotóxicos; adubos organo-minerais, com predomínio de materiais minerais pouco solúveis; resíduo urbano compostado, somente aquele livre de metais pesados e produzido com separação seletiva.

7. MANEJO DO SOLO				
7.1. Manejo de cobertura do solo	fazer o controle de plantas daninhas, quando necessário, na área de projeção da copa e o restante mantido com cobertura vegetal; quando feita a roçagem, a cobertura vegetal deve ser de no mínimo 5 cm de altura; o controle de invasoras tem de ser feito durante o período de crescimento vegetativo do cajueiro.	usar máquinas ou implementos agrícolas leves e médios para evitar compactação do solo; empregar coberturas mortas ou vivas do solo, de modo a evitar sua exposição prolongada ao sol e à chuva; 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.	plantio sem práticas de conservação do solo e da água; destruição da vegetação natural protetora de mananciais e do solo; arações desnecessárias, que resultem na destruição da atividade biológica do solo e em processos erosivos; arações e gradagens em solos pesados que provoquem a formação de camadas adensadas.	queimadas eventuais, localizadas e controladas de sobras de madeira, para controle de pragas, patógenos e plantas daninhas; gradagem apenas para incorporação de calcário e adubação verde e orgânica; uso da enxada rotativa.
7.2. Controle de plantas daninhas	fazer o manejo racional de plantas daninhas; quando utilizar herbicidas pré-emergentes, aplicar somente antes da floração ou após a colheita dos frutos.	utilizar métodos mecânicos e culturais no controle de plantas daninhas; não utilizar herbicidas nos 45 dias que antecedem a colheita.	utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente na linha de plantio; utilizar recursos humanos sem a devida capacitação e proteção; uso de herbicidas nas entrelinhas; uso de capina mecânica com grade lateral; utilizar mais de duas aplicações de herbicidas pré-emergentes por ciclo.	utilizar herbicidas como complemento aos métodos culturais de controle das plantas daninhas com produtos pós-emergentes, mediante receituário agrônômico, conforme a Circular Técnica nº 10 (Controle de plantas daninhas em pomares de cajueiro) editada pela Embrapa Agroindústria Tropical.
8. IRRIGAÇÃO				
8.1. Cultivo Irrigado	manejar a irrigação a partir de dados climáticos e das várias fases de desenvolvimento da cultura; apresentar um plano de irrigação para todo o período de exploração da cultura; monitorar a qualidade do solo a cada dois anos para plantios de sequeiro e a cada ano para os irrigados; realizar análise da qualidade da água para os plantios irrigados antes e depois da estação chuvosa.	utilizar sistema de irrigação localizada e a técnica da fertirrigação; reduzir o diâmetro molhado do microaspersor no primeiro ano de cultivo; avaliar a uniformidade de aplicação de água do sistema de irrigação após a sua instalação e a cada seis meses; utilizar os coeficientes de cultivos (kc) indicados nos anexos técnicos e nos manuais de treinamento para a PICaju; realizar o manejo da fertirrigação com pequenas quantidades de fertilizantes e alta frequência de aplicação; realizar o coroamento da planta antes da fertirrigação.	usar injetores de fertilizantes que ofereçam riscos de contaminação à fonte hídrica.	irrigar com água com condutividade elétrica acima de 2,0 dS m <sup>-1</sup> .
9. MANEJO DA PARTE AÉREA				
9.1. Poda	realizar a poda de formação, com objetivo de conduzir as plantas, formar a estrutura de sustentação, obter plantas compactas, evitar a quebra de ramos e tornar a planta mais equilibrada; realizar a poda de condução para conter o crescimento da planta e a poda de limpeza dos ramos secos e praguejados, eliminando-os; proteção fitossanitária dos ferimentos causados pela poda; desinfestação das ferramentas utilizadas na poda, planta a planta.	realizar poda de levantamento de saia a uma altura de 50 cm do nível do solo e poda pós-colheita, para evitar o entrelaçamento das plantas; remover os galhos/ramos podados da área de produção; retirar as paniculas até doze meses após o plantio da muda.		
9.2. Controle de brotações de porta-enxertos	eliminar as brotações surgidas na região do porta-enxerto pelo menos uma vez por ano.			
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA.				
10.1. Controle fitossanitário	utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas e Doenças (MIP), priorizando o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos; a incidência de pragas e doenças deve ser avaliada e registrada, por meio de monitoramento, seguindo as normas técnicas.	implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas, para o manejo de pragas e doenças.	utilizar recursos humanos técnicos sem a devida capacitação.	
10.2. Agrotóxicos	utilizar produtos químicos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), mediante receituário agrônômico; utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis mínimos de intervenção, conforme as normas técnicas contidas nos Documentos n <sup>os</sup> 47 e 48, editados pela Embrapa Agroindústria Tropical; elaborar tabela de uso por praga e doença, levando em conta a eficiência e seletividade dos produtos, risco de desenvolvimento de resistência, persistência, toxicidade, carência, resíduos em frutos e impactos ao ambiente.	utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos; alternar princípios ativos no controle de doenças e pragas para evitar resistência.	aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente; empregar recursos humanos sem a devida capacitação e proteção.	utilizar produtos químicos quando justificada a necessidade por condições de início das epidemias e por condições climáticas favoráveis, mediante receituário agrônômico.

10.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	proceder à manutenção e à verificação pelo menos uma vez por ano dos equipamentos, utilizando métodos e técnicas recomendadas nas normas técnicas, manter os registros da manutenção e verificação 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.	utilizar equipamentos específicos por classe de agrotóxicos.	emprego de recursos humanos técnicos sem a devida capacitação e proteção.	
10.4. Preparo e aplicação de agrotóxicos	executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias ou quando atingir níveis críticos de infestação; obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme descrito no Sistema de Produção para o Cultivo do Cajueiro Anão Precoce, editado pela Embrapa Agroindústria Tropical; preparar e manipular agrotóxicos em locais específicos e construídos para esta finalidade.	calibrar o pH da água antes do preparo da calda, visando à eficiência do produto.	proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas no local; empregar recursos humanos sem a devida proteção e capacitação técnica; depositar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes de águas, riachos, lagos, etc.	
10.5. Armazenamento de embalagens de agrotóxicos	armazenar produtos em local adequado, conforme legislação vigente; fazer a "tríplice lavagem", conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem ou devolver ao distribuidor, conforme estabelecido na Lei Estadual nº 9.974, de 06/06/00, e Decreto nº 3.550, de 27/07/00, que disciplinam a destinação final de embalagens vazias de agrotóxicos e determina as responsabilidades para o agricultor, o revendedor e para o fabricante.	organizar centros regionais para o recolhimento e reciclagem de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com setores envolvidos, governos estaduais e municipais, associações de produtores, distribuidores e fabricantes.	reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e agrotóxicos em local inadequado, sobretudo, em regiões de mananciais, estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança.	
<b>11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA</b>				
11.1. Técnicas de colheita	atender às recomendações técnicas específicas para a cultura do cajueiro, conforme descrito na publicação Caju – Pós-colheita, editado pela Embrapa Agroindústria Tropical (Série Frutas do Brasil, 31); realizar colheitas por parcela; eliminar remanescentes da safra anterior.	implementar o sistema BPA (Boas Práticas Agrícolas) no campo.		
11.1.1. Caju de mesa	colher o pedúnculo, com a castanha, completamente maduros, perfeitos e sem deformações; acondicionar uma única camada de frutos nas caixas sobre uma camada de esponja e transportar para empacotadora no mesmo dia; fazer a colheita nas horas de temperaturas mais amenas.	evitar o contato direto do pedúnculo com a palma da mão do colhedor; efetuar colheitas diárias, durante a produção; evitar o contato direto das caixas de colheita com o solo; utilizar caixas rasas de plástico.	recolher pedúnculos caídos no chão e misturar com os colhidos diretamente das plantas; manusear simultaneamente frutas de produção integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos.	
11.1.2. Caju para indústria	colher os cajus (pedúnculos) completamente maduros e sadios; transportar os pedúnculos colhidos para indústria no mesmo dia.	evitar o contato direto das caixas de colheita com o solo; acondicionar os pedúnculos abaixo da capacidade máxima da caixa (20 litros); fazer a colheita nas horas de temperaturas mais amenas.	colher os cajus do chão em estado de decomposição, mofados, rachados, atacados por insetos, roedores e pássaros etc.	
11.1.3. Castanha	efetuar nos cajueiros poda de limpeza, além de roçagem e coroamento das plantas, para facilitar a colheita das castanhas.	durante a colheita fazer apanha duas a três vezes por semana e proceder ao descastanhamento, com uso de máquinas ou linha nylon; colher as castanhas caídas no solo, fazendo a pré-seleção.	apanhar castanhas germinadas, furadas, chochas, imaturas ou malformadas; misturar castanhas oriundas do Sistema PICaju em conjunto com as de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos na mesma embalagem.	
11.2. Técnicas de pós-colheita	obedecer aos regulamentos técnicos de manejo, armazenamento e conservação específicos para a cultura do cajueiro; proceder à higienização de equipamentos e utensílios, local de trabalho e de manipuladores (roupas, botas, etc), conforme preceitos do Manual de Boas Práticas Agropecuárias para o cajueiro.			
11.2.1. Caju de mesa	efetuar uma pré-seleção no campo, retirando os pedúnculos doentes, deformados, feridos e verdes.	organizar uma ficha de controle de produção, contendo as seguintes informações: Nome da Empresa; Clone; Quantidade; Encarregado de Campo; Área e Data.	aplicar agrotóxicos de qualquer natureza; expor o pedúnculo ao sol após colhido; fumar, comer ou beber na linha de seleção, classificação e embalagem; evitar o uso de unhas longas ou adereços; manter os cajus da produção integrada em conjunto com os de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos.	

11.2.2. Caju para indústria	efetuar uma pré-seleção no campo, retirando os pedúnculos doentes, feridos e verdes.		aplicar agrotóxicos de qualquer natureza; expor o pedúnculo ao sol após colhido.	
11.2.3. Limpeza e secagem da castanha	limpar e secar adequadamente as castanhas; secar as castanhas em camadas de no máximo 10 cm de altura; oferecer mais dias de sol às castanhas colhidas em dias chuvosos; expor as castanhas no mínimo três dias ao sol, revirando-as diariamente; cobrir as castanhas na quadra de secagem durante a noite com manta plástica ou lona.	secar as castanhas em pisos cimentados ou revestidos com lonas ou plásticos.	misturar colheitas novas com velhas.	
11.3. Embalagem e etiquetagem	proceder à identificação conforme normas técnicas legais de rotulagem com destaque ao Sistema de Produção Integrada de Caju – PICaju; dentro do mesmo lote, todas as embalagens devem ser do mesmo material e possuírem idêntica capacidade de acondicionamento; os selos de conformidade utilizados nas caixas do caju de mesa terão as dimensões de 7 cm X 5 cm. Os selos que serão afixados nas bandejas contidas nessas caixas devem apresentar apenas a logomarca da “PIF Brasil” e serem confeccionados pelo próprio produtor/empacotador.	utilizar embalagens conforme os requisitos formais recomendados para a PICaju; proceder à adaptação ao processo de paletização; utilizar, para a castanha, embalagens de sacos de estopa ou conforme recomendações da PICaju; identificar a procedência, época da safra, estado fitossanitário, qualidade e presença de matérias estranhas, presença de cajuis.		
11.4. Transporte e armazenagem	obedecer às normas técnicas de transporte e armazenagem específicas da cultura do cajueiro, com vistas à preservação dos fatores de qualidade do fruto e pseudofruto de acordo com os manuais de treinamento para a PICaju; empregar armazéns com pisos impermeabilizados e local seco, arejado, utilizando estrados de madeira; utilizar embalagens de fibras naturais, tamanho uniforme e capacidade de 50 kg; fazer armazenagem das castanhas com o nível de umidade no máximo 10%; formar lotes com embalagens padronizadas, mantendo áreas livres, que permitam inspeção e coleta de amostras; organizar uma ficha do lote com as seguintes informações: número do lote; classe; tipo; safra de produção; responsável pelo produto; peso líquido.	fazer fumigação com FOSFINA (fosfeto de alumínio) em concentração indicada pelo rótulo do produto; realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados, conforme requisitos para o caju; armazenar as castanhas em locais apropriados, previamente classificadas por tipo de calibragem em pelo menos 4 classes de tamanho, conforme portaria do MAPA e mediante laudo do órgão classificador competente; formar lotes com castanhas pertencentes à mesma classe e ao mesmo tipo.	utilizar embalagens herméticas; armazenar castanhas com restos de pedúnculos e com umidade acima do recomendado; empregar estocagem das castanhas a granel; armazenar as castanhas por um período superior a seis meses.	o transporte de frutas do sistema de Produção Integrada poderá ser feito em conjunto com as de outros sistemas de produção, desde que estejam identificadas; quando justificado, armazenar frutas provenientes do sistema PICaju com outros sistemas de produção devidamente separadas e identificadas.
11.5. Coleta de amostra e classificação				
11.5.1. Castanhas ensacadas		coletar a amostra no ato da formação do lote da seguinte maneira: para cada cinco sacos, faz-se o despejo de um e extrai-se a amostra.		coletar amostra em lotes já formados. A coleta será feita em 20% do lote. Adota-se o mesmo procedimento para extração da amostra.
11.5.2. Castanha a granel		coletar a amostra no ato da formação da tulha, da seguinte maneira: para cada tonelada, faz-se a coleta em cinco pontos.		coletar a amostra em tulhas já formadas. A coleta será feita no alto, no meio e final da tulha, em pontos diferentes.
11.5.3. Classificação	classificar em: a) grupos, de acordo com a forma de apresentação (em casca); b) categoria, de acordo com sua origem genética, ou seja, comum ou anão precoce; c) classe, de acordo com o tamanho: grande (fica retida na peneira de 23 mm – furo circular); média (fica retida na peneira de 21 mm); pequena (fica retida na peneira de 19 mm) e miúda (fica retida na peneira de 15 mm); cajuí vaza na peneira de 15 mm (furo circular); misturada – quando não se enquadra em nenhuma das classes anteriores por apresentar tamanhos variados; d) tipo, de acordo com a qualidade, a castanha pode ser enquadrada em outros tipos (1, 2, 3 e 4), conforme percentuais de defeitos estabelecidos.	as castanhas da classe misturada podem ser rebeneficiadas para enquadramento nas classes de calibres definidos.	com exceção da classe misturada, nenhuma das demais classes pode apresentar mais de 10% de castanhas da classe imediatamente inferior; classificar simultaneamente na mesma linha frutas da PICaju com as de outro sistema de produção.	
11.6. Logística	utilizar o sistema de identificação que assegure a rastreabilidade do produto.	utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do caju.		
12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1. Amostragem para análise de resíduos em amêndoa de castanha e pedúnculo	permitir a coleta de amostra de castanha e pedúnculo em conformidade com o Manual de Coleta para Avaliação de Resíduos; permitir a análise em laboratório credenciado no MAPA, em conformidade com os requisitos do Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais (PNCRV); as coletas de amostras serão feitas ao acaso, devendo-se atingir um mínimo de 10% do total das parcelas de cada produtor; amostras adicionais serão coletadas se ocorrer falha no uso de agrotóxicos.	utilizar análise de resíduos de ácido anacárdico em amêndoa de castanha de caju; amostras adicionais deverão ser 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 determinado período de tempo.	utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica e proteção; comercializar frutas com níveis de resíduos acima do permitido pelas leis vigentes.	
13. PROCESSO DE EMPACOTADO-RAS				

13.1. Câmaras frias, equipamentos e local de trabalho	implantação das Boas Práticas de Manuseio (BPM); obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específicos para o caju, de acordo com os manuais de treinamento para a PICaju.	implantar os princípios do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) no processo de pós-colheita.	proceder à execução simultânea dos processos de classificação e embalagem de caju da PICaju com as de outros sistemas de produção.	
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA				
14.1. Rastreabilidade	instituir cadernos de campo para o registro de dados sobre técnicas de manejo, fitossanidade, irrigação, fertilização, pós-colheita, produção e demais dados necessários à adequada gestão da PICaju; manter o registro de dados atualizado e com fidelidade, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo; a rastreabilidade no campo deve ser até a parcela; e na empacotadora até a caixa do pseudofruto.			
14.2. Auditorias de pós-colheita	permitir a realização de uma auditoria durante a embalagem do pseudofruto e outra no armazenamento da castanha, desde a recepção até o armazenamento.		embalar ou resfriar simultaneamente frutas da PICaju com as de outros sistemas de produção.	
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	manter assistência técnica treinada, conforme requisitos específicos para a PICaju.		ter assistência técnica orientada por profissionais não-credenciados pelo Conselho Regional de Classe.	