

**INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 011, 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 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 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 N.º 3, de 17 de fevereiro de 2003.

MANOEL VALDEMIRO FRANCALINO DA ROCHA

**ANEXO**

<b>NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE UVAS FINAS DE MESA – PI-UVA</b>				
<b>ÁREAS TEMÁTICAS</b>	<b>OBRIGATÓRIAS</b>	<b>RECOMENDADAS</b>	<b>PROIBIDAS</b>	<b>PERMITIDAS COM RESTRICÃO</b>
<b>1. CAPACITAÇÃO</b>				
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.		
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.		
<b>2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES</b>				
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.		
<b>3. RECURSOS NATURAIS</b>				
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 a 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.		
<b>4. MATERIAL PROPAGATIVO</b>				
4.1. Mudanças	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 sadios até que viveiristas credenciados formem seus matrizeiros.
<b>5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES</b>				
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			

	manejos 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 sobrecopa 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 drenado 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, IAC 766, 420-A, Harmony, Couderc 1613, SO4.		
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 plantio; preparar o solo antes do plantio com aração e gradagem, fazendo a aplicação dos corretivos do solo.		
<b>6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b>				
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 a 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 %, da saturação de bases abaixo de 60% e dos teores de cálcio inferiores a 1,6 e os teores de magnésio a 0,7 cmol <sub>e</sub> /dm <sup>3</sup> nas profundidades de 0-20 cm e 20-40 cm; 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 necessária, 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.
<b>7. MANEJO DO SOLO</b>				
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 herbicida; 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 o 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 justificada mediante receituário agrônomo 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.			
<b>8. IRRIGAÇÃO</b>				
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 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 a fertirrigação com produtos que ofereçam riscos de contaminação na fonte hídrica.	
<b>9. MANEJO DA PARTE AÉREA</b>				
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	realizar as seguintes operações na poda verde: desbrota, eliminação de gavinhas, desnetamento, desfolha, desponte de ramos, desponte de cachos e seleção de cachos; realizar a desinfestação do	manter no pomar os ramos retirados na poda.	

	da copa e facilitar o tratamento fitossanitário; realizar a proteção fitossanitária dos ferimentos causados pela poda nas gemas de base conforme sistema de produção.	material de poda; retirar os ramos do chão do pomar após a 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 e oriundos de queda natural.		
9.3 Fitorreguladores de síntese	utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônômico, 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 agrônômico e somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.
<b>10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA.</b>				
10.1 Controle de pragas	utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP) priorizando o 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 agrônômico, 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 agrotóxicos 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 agrônômico.
10.3 Equipamentos de aplicação de agrotóxicos.	proceder a 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.	
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 agrônômico e em conformidade com as restrições definidas na grade de agroquímicos
10.5 Armazenamento e embalagens de agrotóxicos.	armazenar agrotóxicos em local adequado; manter registro sistemático da movimentação de estoque de agrotóxicos para fins de processos e rastreabilidade; fazer a tripla 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 a 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.	
<b>11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA</b>				
11.1 Limpeza pré-colheita	realizar a limpeza dos cachos, retirando bagas podres ou com defeitos graves, pelo menos um dia antes da colheita.	sanitizar 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 engaço 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.	
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; 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.
<b>12. ANÁLISE DE RESÍDUOS</b>				
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 de 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 Análises 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.	
<b>13. PROCESSO DE EMPACOTADORAS</b>				
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, análise 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 os 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 agrônomo e em conformidade com as restrições definidas na grade de agroquímicos
13.2.1 Limpeza dos 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 frutas 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).			
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 riscos 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.		
<b>14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E PÓS-COLHEITA</b>				
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.		
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 áreas de até 10 parcelas; duas parcelas para áreas de 11 a 20 parcelas; 3 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.			
<b>15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E MÃO-DE-OBRA</b>	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).	