

Atos do Congresso Nacional

Faço saber que o Congresso Nacional aprovou, e eu, José Sarney, Presidente do Senado Federal, nos termos do parágrafo único do art. 52 do Regimento Comum, promulgo o seguinte

DECRETO LEGISLATIVO
Nº 8, DE 2003-CN

Autoriza a execução de contratos, no âmbito da dotação consignada no Orçamento Fiscal da União em 2003, para os serviços e obras de recuperação do Sistema de Trens Urbanos de Salvador, no trecho Calçada-Paripe.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica excluído do Quadro VII da Lei nº 10.640/2003, Orçamento Fiscal da União para 2003, os serviços e obras de recuperação do Sistema de Trens Urbanos de Salvador, no trecho Calçada-Paripe, autorizando a sua execução orçamentária, física e financeira.

Parágrafo único. Determina-se aos executores da obra a observância prévia e fiel do indicado pelo Tribunal de Contas da União.

Art. 2º Determina-se ao Tribunal de Contas da União o Acompanhamento da Obra e que seja informado ao Congresso Nacional qualquer indício de irregularidade grave.

Art. 3º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Congresso Nacional, em 23 de setembro de 2003
Senador JOSÉ SARNEY
Presidente do Senado Federal

Atos do Poder Executivo

DECRETO DE 23 DE SETEMBRO DE 2003

Institui Grupo Trabalho Interministerial com a finalidade de avaliar propostas, propor diretrizes e medidas para implantação do Sistema Brasileiro de TV Digital, e dá outras providências.

O VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VI, alínea "a", da Constituição,

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA CASA CIVIL IMPRESA NACIONAL

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
Presidente da República

JOSÉ DIRCEU DE OLIVEIRA E SILVA
Ministro de Estado Chefe da Casa Civil

SWEDENBERGER DO NASCIMENTO BARBOSA
Secretário Executivo da Casa Civil

FERNANDO TOLENTINO DE SOUSA VIEIRA
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO SEÇÃO 1

Publicação de atos normativos

ANTONIO FÚCIO DE MENDONÇA NETO
Coordenador-Geral de Publicação e Divulgação

JORGE LUIZ ALENCAR GUERRA
Coordenador de Editoração e Divulgação Eletrônica

http://www.in.gov.br e-mail: in@in.gov.br
SIG, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF
CNPJ: 04196645/0001-00
Fone: 0800-619900

DECRETA :

Art. 1º Fica instituído Grupo de Trabalho Interministerial com a finalidade de avaliar propostas, propor diretrizes e medidas para a implantação do Sistema Brasileiro de TV Digital.

Art. 2º O Grupo de Trabalho será composto pelos titulares dos seguintes órgãos:

I - Casa Civil da Presidência da República, que o coordenará;

II - Secretaria de Comunicação de Governo e Gestão Estratégica da Presidência da República;

III - Ministério das Comunicações;

IV - Ministério da Cultura;

V - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior;

VI - Ministério da Educação;

VII - Ministério da Fazenda; e

VIII - Ministério das Relações Exteriores.

§ 1º Os titulares poderão ser representados em seus impedimentos pelos respectivos substitutos legais.

§ 2º O Coordenador do Grupo de Trabalho poderá convidar representantes de outros órgãos ou entidades públicas ou privadas, para participar das reuniões por ele organizadas.

Art. 3º O Grupo de Trabalho submeterá ao Presidente da República, no prazo de até trinta dias, a contar da data de publicação deste Decreto, relatório contendo proposta de diretrizes para subsidiar o processo decisório relativo à implantação do Sistema Brasileiro de TV Digital.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 23 de setembro de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA
Miro Teixeira

DECRETO DE 23 DE SETEMBRO DE 2003

Dá nova redação ao inciso IV do art. 1º do Decreto de 25 de fevereiro de 2003, que declara de interesse social, para fins de reforma agrária, os imóveis rurais que menciona.

O VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no exercício do cargo de PRESIDENTE DA REPÚBLICA, usando das atribuições que lhe conferem os arts. 84, inciso IV, e 184 da Constituição, e nos termos dos arts. 2º da Lei Complementar nº 76, de 6 de julho de 1993, 18 e 20 da Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964, e 2º da Lei nº 8.629, de 25 de fevereiro de 1993,

DECRETA :

Art. 1º O inciso IV do art. 1º do Decreto de 25 de fevereiro de 2003, publicado no Diário Oficial da União, de 26 de fevereiro de 2003, Seção 1, página 4, que declara de interesse social, para fins de reforma agrária, os imóveis rurais que menciona, passa a vigorar com a seguinte redação:

"IV - "Fazenda Piedade e Barreiro", com área de mil, seiscentos e cinquenta e cinco hectares, noventa e quatro ares e trinta e dois centiares, situado no Município de Gurinhata, objeto dos Registros nº R-1-6.059, Ficha 01, Livro 2, R-1-26.994, Ficha 01, Livro 2, R-1-26.995, Ficha 01, Livro 2, R-1-23.442, Ficha 01, Livro 2, R-1-31.956, Ficha 01, Livro 2 e R-1-6.468, Ficha 01, Livro 2, do Cartório do 2º Ofício do Registro de Imóveis da Comarca de Ituiutaba, Estado de Minas Gerais (Processo INCRA/SR-06/nº 54170.003193/2002-06)." (NR)

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 23 de setembro de 2003; 182º da Independência e 115º da República.

JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA
Miguel Soldatelli Rossetto

Presidência da República

DESPACHOS DO VICE-PRESIDENTE DA REPÚBLICA, NO EXERCÍCIO DO CARGO DE PRESIDENTE DA REPÚBLICA

MENSAGEM

Nºs 484 e 485, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento à Câmara dos Deputados e ao Senado Federal, respectivamente, do relatório contendo os novos limites que caberão àquelas Casas, os respectivos parâmetros e memória de cálculo das receitas e despesas.

Nº 486, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento ao Procurador-Geral da República do relatório contendo os novos limites que caberão aquele Órgão, os respectivos parâmetros e memória de cálculo das receitas e despesas.

Nº 487, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento ao Supremo Tribunal Federal do relatório contendo os novos limites que caberão aquele Poder, os respectivos parâmetros e memória de cálculo das receitas e despesas.

Nº 488, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento ao Congresso Nacional do Relatório de Avaliação de Receitas e Despesas, referente ao quarto bimestre de 2003.

Nº 489, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento ao Senado Federal, para apreciação, do nome do Senhor CARLOS ALBERTO SIMAS MAGALHÃES, Ministro de Primeira Classe da Carreira de Diplomata, do Quadro Permanente do Ministério das Relações Exteriores, escolhido para exercer o cargo de Embaixador do Brasil junto ao Reino do Marrocos.

Nº 490, de 23 de setembro de 2003. Encaminhamento ao Senado Federal, para apreciação, do nome do Senhor ALEXANDRE SCHWARTSMAN, escolhido para exercer o cargo de Diretor do Banco Central do Brasil.

CASA CIVIL AGÊNCIA NACIONAL DO CINEMA

DELIBERAÇÃO Nº 118, DE 23 DE SETEMBRO DE 2003

O DIRETOR-PRESIDENTE da ANCINE, no uso das atribuições legais conferidas pela Resolução de Diretoria Colegiada nº 03, de 12 de novembro de 2002, e em cumprimento ao disposto na Lei nº 8.313, de 23 de dezembro de 1991, Lei nº 8.685, de 20 de julho de 1993, Medida Provisória nº 2.228-1, de 06 de setembro de 2001, alterada pela Lei nº 10.454, de 13 de maio de 2002, e Decreto nº 4.456, de 04 de novembro de 2002, delibera:

Art. 1º Aprovar o projeto audiovisual relacionado abaixo, para o qual a proponente fica autorizada a captar recursos, através da comercialização de Certificados de Investimento nos termos do Art. 1º da Lei nº 8.685, de 20 de julho de 1993 e mediante doações ou patrocínios, na forma prevista nos Arts. 25 e 26 da Lei nº 8.313/91.

030164 - PRE 8 - No ar a Rádio Nacional
Processo: 00050.002609/2003-89
Proponente: Comunicação Alternativa Ltda.
Cidade/UF: Rio de Janeiro/RJ
CNPJ: 31.399.272/0001-30
Valor Aprovado no Artigo 1º da Lei nº 8.685/93: R\$ 1.700.000,00
Banco: 001- Agência: 0287-9 - Conta Corrente: 18273-7
Valor Aprovado na Lei nº 8.313/91: R\$ 153.239,52
Banco: 001- Agência: 0287-9 - Conta Corrente: 18274-5
Prazo de Captação: até 31/12/2003.

Art. 2º Prorrogar o prazo de captação do projeto audiovisual relacionado abaixo, para o qual a proponente fica autorizada a captar recursos, mediante doações ou patrocínios, na forma prevista nos Arts. 25 e 26 da Lei nº 8.313/91.

000452 - Timor Lorosae
Processo: 01400.009142/2000-09
Proponente: Nhock Produções Artísticas Ltda.
Cidade/UF: Rio de Janeiro/RJ
CNPJ: 29.528.452/0001-22
Prazo de Captação: até 31/12/2003.

Art. 3º Esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação.

GUSTAVO DAHL

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

COMISSÃO ESPECIAL DE RECURSOS SECRETARIA EXECUTIVA

PORTARIA Nº 65, DE 19 DE SETEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO EXECUTIVO DA SECRETARIA DA COMISSÃO ESPECIAL DE RECURSOS, no uso de sua competência e das atribuições estabelecidas pelas Portarias nº 422, de 8.10.97 e nº 534, de 10.11.98, deste Ministério, e na forma do disposto no art. 3º da Resolução nº 2.427, de 1º.10.97, do Banco Central do Brasil, resolve:

Art. 1º Incluir, na Portaria nº 23, de 20.3.03 (Alagoas-Milho), publicada no DOU de 21.3.03, as cultivares Dow CO 32 e CO 9560.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação no Diário Oficial da União, revogadas as disposições em contrário.

LUIZ ANTONIO ROSSETTI

(Of. El. nº 078)



SECRETARIA DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO
DEPARTAMENTO DE FOMENTO E FISCALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO VEGETAL

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 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

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.		
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 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.		
4. MATERIAL PROPAGATIVO				
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.
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 manejos e tratamentos 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 sobrecoxa 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.		
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 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/dm ³ 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 estercos cru dentro da parcela, após a floração; aplicar nutrientes sem a comprovação da 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 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.			
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 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.	
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, desnetamento, desfolha, desponte de ramos, desponte 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 e oriundos de queda natural.		
9.3 Fitorreguladores de síntese	utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, 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 agrônomo e somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA.				
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 receita 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 agrotóxicos por praça, 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 receita agrônomo.
10.3 Equipamentos de aplicação de agrotóxicos.	proceder a manutenção, verificação e regulação dos equipamentos de pulverização, no mínimo uma vez a cada semestre, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelo fabricante; manter o registro da manutenção e regulação 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 receita 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 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 Fitosanitários.	
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.	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 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.	
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	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	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

	para manutenção da qualidade da fruta, conforme requisitos da PIF.	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		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 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.	
13. PROCESSO 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, 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.		
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E 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,	instituir sistema de códigos de barras e etiquetas coloridas para identificação de diferentes parcelas.		



	na empacotadora, da recepção até a expedição.		
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.		
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).

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 23 DE SETEMBRO DE 2003

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, inciso II, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.548, de 3 de julho de 1934, e o que consta do Processo nº 21000.007816/2003 - 95, resolve:

Art 1º Aprovar a padronização da metodologia para Detecção de Subprodutos de Origem Animal em Misturas de Ingredientes para Alimentação de Ruminantes por Microscopia, conforme Anexo. Parágrafo único. A metodologia de que trata este artigo será atualizada, sempre que a inovação tecnológica assim recomendar, por meio de ato do Diretor do Departamento de Defesa Animal, no âmbito de sua competência.

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

MAÇAO TADANO

ANEXO

DETECÇÃO DE SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM MISTURAS DE INGREDIENTES PARA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES POR MICROSCOPIA

1. Objetivos

Detecção e identificação de subprodutos de origem animal em misturas de ingredientes (rações, concentrados) para alimentação de ruminantes.

2. Fundamentos

Baseia-se na detecção e identificação de subprodutos de origem animal em misturas de ingredientes para ruminantes, conforme o tamanho, forma, cor, textura, dureza, brilho e outras características de seus fragmentos, por meio de microscópios estereoscópio e composto, com auxílio de provas químicas e físicas qualitativas.

3. Reagentes e materiais

3.1 Reagentes e materiais de referência

Acetona p.a.
Éter etílico ou petróleo p.a.
Tetracloro de carbono ou clorofórmio p.a.
Soluções de éter etílico ou éter de petróleo + tetracloro de carbono ou clorofórmio (v/v): 10+90, 20+80, 30+70 e 40+60.
Soluções e reagentes para provas químicas qualitativas, conforme AAFM (1992), CEE (1998) e HUSS (1975).

Materiais de referência *feed grade* de produtos e subprodutos de origem animal, vegetal, mineral e outros.

3.2 Materiais

Almofariz e pistilo.
Balança (resolução de 0,1 g).
Cápsulas de porcelana ou vidro borossilicato de 250 mL.
Conjunto de peneiras manual (malhas de 2,0 mm; 1,0 mm; 0,5 mm e 0,25 mm).
Equipamento de sucção.
Espátula.
Estilete.
Filtro ou tamis com porosidade de 0,1 mm a 0,2 mm.
Frasco Kitasato de 2 L.
Frascos conta-gotas.
Funil de Büchner com diâmetro de 12 cm ou superior.
Funil de separação de 250 mL ou 500 mL, com torneira e diâmetro do orifício de drenagem aumentados.
Lâminas e laminulas.
Papel de filtro.
Pinças pontiagudas.
Placas *spot test*.
Placas de Petri.
Provetas de 50 mL e 100 mL.

4. Equipamentos

Microscópio estereoscópio (aumentos de 10 x a 50 x), com luz refletida, transmitida e polarização.

Microscópio composto (aumentos de 40 x a 600 x), com polarização.

5. Precauções analíticas

Todos os procedimentos que envolverem o uso de solventes devem ser executados em capela de exaustão com uso de equipamentos de proteção individual apropriados.

6. Procedimentos

Durante a execução deste método, deve-se garantir a rastreabilidade de dados sobre amostras, reagentes e soluções reagentes, padrões ou materiais de referência, equipamentos, analistas, entre outras. Os equipamentos devem ser operados conforme suas respectivas instruções.

6.1 Preparo de amostras

6.1.1 Amostras fareladas

6.1.1.1 Opção A

Pesar cerca de 15 g de amostra e transferir para um funil de separação.

Adicionar cerca de 50 mL de tetracloro de carbono ou clorofórmio, agitar e aguardar até a separação das fases.

Drenar a fração precipitada sobre uma cápsula e descartar adequadamente o solvente remanescente do funil de separação.

Descartar cuidadosamente o excesso de solvente da cápsula, evitando verter o precipitado e aguardar até a completa evaporação.

Adicionar ao funil de separação contendo a fração remanescente 50 mL de solução de éter etílico ou éter de petróleo + tetracloro de carbono ou clorofórmio 10+90 (v/v), agitar e aguardar que ocorra a precipitação da fase com maior densidade.

Drenar a fração precipitada sobre outra cápsula e descartar adequadamente o solvente remanescente do funil de separação.

Descartar cuidadosamente o excesso de solvente da cápsula, evitando verter o precipitado e aguardar até a completa evaporação.

Repetir os procedimentos anteriores empregando soluções de éter etílico ou éter de petróleo + tetracloro de carbono ou clorofórmio 20+80, 30+70 e 40+60 (v/v), até a completa separação das fases, com diferentes densidades.

Apresentando uma ou mais fases com pouca diferenciação dos ingredientes, repetir os mesmos procedimentos de maneira individualizada e com diluições de solventes intermediárias empregadas no passo anterior.

Após a secagem, tamisar cada uma das fases separadamente em conjunto de peneiras; transferir as porções retidas nas peneiras e bandeja para placas de Petri previamente identificadas.

6.1.1.2 Opção B

Pesar cerca de 15 g de amostra e transferir para uma cápsula de porcelana ou vidro borossilicato.

Adicionar cerca de 80 mL de tetracloro de carbono ou clorofórmio, homogeneizar e aguardar a separação das fases.

Retirar o sobrenadante com o auxílio de espátula e transferir para uma segunda cápsula ou papel de filtro.

Lavar as bordas da primeira cápsula com o mesmo solvente, retirar as partículas remanescentes e transferir para a segunda cápsula ou papel de filtro; descartar o solvente com auxílio de sucção.

Aguardar a evaporação do solvente residual, transferir a fração precipitada para um conjunto de peneiras e tamisar;

Transferir as porções retidas nas peneiras e bandeja para placas de Petri previamente identificadas.

Após a secagem da fração presente na segunda cápsula ou papel de filtro (sobrenadante), transferir o material para um conjunto de peneiras, tamisar e repetir os procedimentos do item anterior.

6.1.2 Amostras peletizadas

Pesar cerca de 15 g de amostra, transferir para cápsula ou outro recipiente e acrescentar quantidade de água suficiente para umedecer a amostra; fazer agitações ocasionais até a completa desintegração.

Transferir quantitativamente a amostra sobre filtro (malha de 0,1 mm a 0,2 mm), adaptado a funil de Büchner, previamente acoplado ao frasco Kitasato.

Com o auxílio de sucção, fazer lavagens sucessivas com água até o clareamento do filtrado; após retirada da maior parte da água, secar com acetona.

Transferir o material para almofariz ou outro recipiente e aguardar a evaporação do solvente remanescente.

Após a secagem, fragmentar a amostra com pistilo, o suficiente para desprender as partículas menores que aderem às maiores.

Transferir o material para funil de separação ou cápsula e seguir as etapas descritas nas Opções A (item 6.1.1.1) ou B (item 6.1.1.2).

6.2 Detecção microscópica

Levar ao microscópio estereoscópio cada uma das porções contidas em placa de Petri, iniciando a análise microscópica a partir da fração mais grossa.

Pesquisar de uma extremidade a outra da placa de Petri, de maneira que todas as partículas sejam observadas em camada fina.

Com o auxílio de pinça e estilete, separar o examinado e identificar o constituinte pelo tamanho, forma, cor, textura, dureza, brilho e outras características, comparando com padrões ou materiais de referência. Recorrer ao microscópio composto para avaliação das partículas finamente moídas.

Necessitando de provas químicas qualitativas para comprovação, retirar a partícula com pinça pontiaguda ou estilete e transferir para placas de *spot test* ou recipiente adequado, empregando soluções reagentes preparadas conforme AAFM (1992), CEE (1998) e HUSS (1975).

7. Resultados

Não ocorrendo a detecção de subproduto de origem animal, expressar o resultado como:

Não detectado subproduto de origem animal, citando os limites de detecção obtidos em procedimentos de validação para os analitos pesquisados.

Detectando-se subproduto de origem animal, expressar o resultado como:

Detectado subproduto de origem animal, citando os achados microscópicos e os limites de detecção obtidos em procedimentos de validação para os analitos pesquisados.

8. Referências bibliográficas

AMERICAN ASSOCIATION OF FEED MICROSCOPISTS (AAFM). Manual of microscopic analysis of feedstuffs. 3º ed., 1992. p. 113 - 145.

COMUNIDADES EUROPEAS. Directiva 98/88/CE de la Comisión de 13 de noviembre de 1998. Por la que se establecen las directrices para la identificación de los componentes de origen animal y el cálculo de sus cantidades mediante microscopio a los efectos del control oficial de los piensos. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, 27 nov. 1998. L 318/45 - L 318/50.

FERRANDO, R.; HENRI, N. Determinación microscópica de los componentes de los piensos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1966. p. 14.

HUSS, W. Microscopy and quality control in the manufacture of animals feed. Hohenheim: Roche, 1975. 63 p.

DEPARTAMENTO DE DEFESA ANIMAL

PORTARIA Nº 60, DE 23 DE SETEMBRO DE 2003

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE DEFESA ANIMAL, DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VII, do Regimento Interno da Secretaria de Defesa Agropecuária, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.008916/2003-39, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório Centro Médico Produtos Veterinários Ltda. - ME, nome fantasia Centro Médico Veterinário, CNPJ nº 05.745.749/0001-81, sediado na Av. Manoel Chaves, nº 2358, São Caetano, Itabuna/BA, para realizar diagnóstico de Anemia Infecciosa Equina, por meio da técnica de Imunodifusão em Gel de Ágar, "Teste de Coggins Modificado".

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

JOÃO CRISÓSTOMO MAUAD CAVALLÉRO