

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA/SARC Nº 012, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2001

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 3º, parágrafo único, da Portaria Ministerial nº 607, de 8 de outubro de 1996, em conformidade com os autos do Processo MAPA/21000.008377/2000-95 e considerando o que estabelece o item 3.1 das Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas – DGPIF, regulamentadas pela Instrução Normativa nº 20, de 27 de setembro de 2001, resolve:

Art. 1º Aprovar as definições e conceitos de palavras ou expressões técnicas utilizadas nas Diretrizes Gerais da Produção Integrada de Frutas - DGPIF, constantes do anexo.

Art 2º O texto Definições e Conceitos para os Efeitos das DGPIF passa a constituir parte integrante das referidas Diretrizes Gerais para a Produção Integrada de Frutas.

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

MANOEL ANTÔNIO RODRIGUES PALMA

ANEXO

DEFINIÇÕES E CONCEITOS PARA OS EFEITOS DA PIF

1. Agroecossistema: sistema ecológico, originalmente natural, transformado em espaço agrário utilizado para produção agrícola e pecuária, segundo diferentes tipos e níveis de manejo; referência: Lima e Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P.orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. RJ: Thex Ed., 1999.
2. Agrotóxico: substância tóxica utilizada na agricultura para combater diferentes tipos de pragas que atacam as lavouras (p.ex: insetos, fungos, ervas daninhas); referência: Lima e Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P.orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. RJ: Thex Ed., 1999.
3. Amostra: grupo de itens ou indivíduos, retirados de uma população maior, que fornece informações para a avaliação de características de uma população; referência: Management Consulting Group (MCG) - Glossário de Auditoria Ambiental, 2000.
4. Análise de Risco de Pragas: processo de avaliação biológica ou outras evidências científicas ou econômicas, para determinar se uma praga deveria estar regulamentada e a intensidade de qualquer medida fitossanitária aplicada para seu controle; referência: Glossário Único de Termos Fitossanitários, de 10/05/99, COSAVE.
5. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP): consiste em um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para segurança alimentar; referência: Textos Básicos de Higiene Alimentar – Codex Alimentarius.
6. Auditoria da Qualidade: exame sistemático e independente para determinar se as atividades da qualidade e seus resultados estão de acordo com as disposições planejadas, se estas foram implementadas com eficácia e se são adequadas à consecução dos objetivos; referência: NBR ISO 8.402/1994.
7. Auditoria Técnica de Fiscalização e Operacional: procedimento de avaliação de desempenho, realizada com independência, com o propósito de manter o órgão executor atento aos requisitos de qualidade; referência: Manual de Auditoria Técnico-fiscal e Operacional; Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasília, DF, maio/2001.
8. Avaliação da Conformidade: exame sistemático do grau de atendimento, por parte de um produto, processo ou serviço, aos requisitos especificados; referência: ABNT ISO/IEC Guia 2 – Normalização e Atividades Relacionadas – Vocabulário Geral; 1998.
9. Cadeia Produtiva de Frutas: conjunto de agentes do complexo sistema de produção de frutas frescas, que integra e interage de forma multiinstitucional, mediante relação de interdependência entre as várias áreas temáticas e que concorre para a produção das frutas; dentre os principais agentes destacam-se: produtores agrícolas, extensionistas, empacotadoras, laboratórios de análises, instituições de avaliação da conformidade, instituições de pesquisa e desenvolvimento, transportadoras, distribuidoras, *traders*, instituições de crédito e finanças, setores de insumos, máquinas e equipamentos agrícolas, atacadistas, varejistas e consumidores finais.
10. Caderno de Campo: documento para registro de informação sobre processos e práticas de cultivo conduzidos em parcelas, sob o regime da PIF.

11. Caderno de Pós-colheita: documento para registro de informação sobre processos e práticas de pós-colheita, conduzidos por empacotadoras, sob o regime da PIF.
12. Certificação: conjunto de atividades desenvolvidas por organismo independente da relação comercial, com o objetivo de atestar publicamente, por escrito, que determinado produto, processo ou serviço está em conformidade com os requisitos especificados; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.
13. Certificado Fitossanitário: documento oficial que certifica a condição fitossanitária de qualquer embarque sujeito à regulamentação/regulação fitossanitária, desenhado segundo modelo de certificado da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária; referência: Standard Regional sobre Proteção Fitossanitária, MERCOSUL, seção I – Certificação e Verificação, oficializado pela Portaria n. 644, de 03/10/1995, e publicada no Suplemento DOU n. 195, de 10/10/1995.
14. Certificado Fitossanitário de Origem – CFO: certificado emitido para atestar a qualidade fitossanitária na origem das cargas de produtos vegetais, quando para trânsito de produtos potenciais, veículos de pragas A2, de Não Quarentenárias Regulamentadas e no atendimento de exigências específicas de certificação para o mercado interno e externo; referência: Instrução Normativa n. 6, de 13/03/2000.
15. Certificado Fitossanitário de Origem Consolidado – CFOC: certificado de origem, quando essa seja uma unidade centralizadora ou processadora de produtos vegetais, a partir da qual saem cargas destinadas a outras Unidades da Federação ou a pontos de saída para o mercado internacional; referência: Instrução Normativa n. 6, de 13/03/2000.
16. Ciclo Agrícola: período que abrange a produção de uma safra agrícola.
17. Consistência: uniformidade contínua ao longo de um período ou entre dois períodos de tempo; referência: Management Consulting Group (MCG)- Glossário de auditoria ambiental, 2000.
18. Contaminar: introduzir uma substância ou organismo patogênico, geralmente tóxica, num sistema que naturalmente é isento dela ou a contém em quantidades menores do que aquela inserida; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.
19. Controle: registro e comparação contínua de processos produtivos com padrões definidos na PIF, para correção de desvios.
20. Empacotadora: toda unidade pessoa física ou jurídica, que atua no beneficiamento, tratamento, armazenamento e empacotamento de frutas frescas.
21. Enfoque Holístico: do grego “holos”, totalidade, refere-se à compreensão da realidade em função de totalidades integradas, cujas propriedades não podem ser reduzidas a unidades menores; a forma como as partes se integram com o todo e as suas relações de interdependência representam as variáveis mais significativas do que as próprias partes; referência: Fritjof Capra, "O Tao da Física" e "O Ponto de Mutação".
22. Grade de Agroquímicos: lista de agroquímicos registrados para cada cultura e praga específicas, conforme a legislação vigente, tendo em conta a eficiência e seletividade dos mesmos, em relação a riscos

de surgimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos em frutas e impactos ambientais, segundo a aplicação dos produtos da Grade executada, conforme regras definidas nas Normas Técnicas Específicas para cada cultura e região.

23. Impacto Ambiental: qualquer alteração no ambiente causada por atividades antrópicas; pode ser negativo, quando destruidor ou degradador de recursos naturais; ou positivo, quando regenerador de áreas ou funções naturais anteriormente destruídas; em termos legais, impacto ambiental é entendido como qualquer alteração das propriedades físicas, químicas ou biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetam a saúde, a segurança e o bem-estar da população; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999

24. Inocuidade dos Alimentos: garantia de que os alimentos não causam danos ao consumidor, de acordo com o uso a que se destinam; referência: CAC/RCP – 1(1969), Rev.3 (1997) – Código Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene de Alimentos.

25. Inspeção: avaliação da conformidade pela observação e julgamento, acompanhada, conforme apropriado, por medições, ensaios ou uso de calibres; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

26. Inspeção Fitossanitária: exame visual oficial de plantas, partes de plantas ou produtos vegetais, para determinar se existem pragas ou determinar o cumprimento das regulamentações fitossanitárias; referência: Glossário Único de Termos Fitossanitários, de 10/05/99, COSAVE.

27. Integração: agregação de valores de um complexo sistema produtivo para geração de qualidade diferenciada e competência competitiva em produtos e serviços; referência: Integração de Sistemas e Processos, CNPTIA/EMBRAPA, 1988.

28. Manejo Integrado de Pragas – MIP: consonância da utilização de métodos de controle com os princípios ecológicos, econômicos e sociais, que são a base do manejo integrado de pragas; apoia-se basicamente nas três seguintes atividades: i) avaliação do ecossistema; ii) tomada de decisão; e iii) escolha do sistema de redução populacional; referência: Kogan, 1980; citado por Crócomo, W. B. - O que é manejo de pragas, in.: Crócomo, W. B (ed.) Manejo de Pragas - curso de extensão universitária; Botucatu; FEPAF-UNESP, 1984.

29. Marca de Conformidade: marca registrada, aposta ou emitida de acordo com as regras de um sistema de certificação, indicando confiança de que o correspondente produto, processo ou serviço está em conformidade com uma norma específica ou documento normativo; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

30. Monitoração: observações ou mensurações sistemáticas devidamente registradas; também citado como monitoramento e monitorização.

31. Não-conformidade: não-atendimento a requisitos especificados por um produto, processo ou serviço; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

32. Norma: documento estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido, que fornece, para uso comum e repetitivo, regras, diretrizes ou características para atividades ou seus

resultados, visando à obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

33. Normalização: atividade que estabelece, em relação a problemas existentes ou potenciais, prescrições destinadas à utilização comum e repetitiva, com vistas à obtenção do grau ótimo de ordem, em um dado contexto; referência: ABNT, ISO/IEC Guia 2 - Normalização e Atividades Relacionadas - Vocabulário Geral; 1998.

34. Parcela: unidade de produção que apresente a mesma variedade e a mesma idade dominantes e esteja submetida aos mesmos manejos e tratamentos culturais preconizados pela PIF.

35. Permissão de Trânsito – PTV: documento oficial que certifica a condição fitossanitária de cargas de produtos vegetais para o trânsito interestadual; referência: Instrução Normativa n. 11, de 27/03/2000.

36. Planejamento Ambiental: processo sistemático de organização da informação, identificação e análise de problemas, definição de metodologias e estratégias de interferência em ecossistemas, respeitando as funções ecológicas, de forma a promover o desenvolvimento sustentável.

37. Ponto Crítico de Controle - PCC: qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual se aplicam medidas preventivas para manter um perigo identificado sob controle, com objetivo de eliminar, prevenir ou reduzir riscos à saúde do consumidor; referência: Guia para Elaboração do Plano APPCC - Geral; Brasília, SENAI/DF, 1999; 317p.; Série Qualidade e Segurança Alimentar; Projeto APPCC; Convênio CNI/SENAI/SEBRAE.

38. Pragas: qualquer forma de vida vegetal ou animal, ou qualquer agente patogênico daninho ou potencialmente daninho para os vegetais e produtos vegetais; referência: Art. II do novo texto da Convenção Internacional para Proteção de Vegetais, adotado na XX Sessão da Conferência da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO, bem como pela Resolução 14/79, promulgada pelo Decreto 318, de 31 de outubro de 1991.

39. Praga Quarentenária A2: praga de importância econômica potencial para a área posta em perigo pela mesma e onde ainda não se encontra amplamente disseminada e está sendo oficialmente controlada; referência: Listas de Pragas de Importância Quarentenária aprovada pela V Reunião do Conselho de Ministros do COSAVE, de 12/06/1995, oficializada pela Portaria n. 641, de 03/10/1995 e publicada no Suplemento DOU n. 195, de 10/10/1995.

40. Praga Não-quarentenária Regulamentada: entendida como aquela não-quarentenária, cuja presença em plantas, ou partes destas, para plantio influi no seu uso proposto com impactos econômicos inaceitáveis; referência: Instrução Normativa n. 38, de 14/10/1999, publicada no DOU de 26/10/1999.

41. Produção Integrada de Frutas - PIF: sistema de produção que gera alimentos e demais produtos de alta qualidade, mediante o uso de recursos naturais e regulação de mecanismos para a substituição de insumos poluentes; objetiva a garantia da sustentabilidade da produção agrícola; enfatiza o enfoque do sistema holístico, envolvendo a totalidade ambiental como unidade básica e o papel central do agroecossistema; o equilíbrio do ciclo de nutrientes; a preservação e a melhoria da fertilidade do solo e a manutenção da diversidade ambiental como componentes essenciais do ecossistema; métodos e técnicas biológico e químico cuidadosamente equilibrados, levando-se em conta a proteção ambiental, o retorno econômico e os requisitos sociais; referência: Princípios e Diretrizes Técnicas, OILB, 2ª. Edição 1999; Boletim IOBC/WPRS, França, 1999.

42. Produtor: pessoa física ou jurídica que produz frutas, em conformidade com as Diretrizes Gerais da PIF.
43. Qualidade: totalidade de características de uma entidade que lhe confere a capacidade de satisfazer as necessidades explícitas e implícitas; referência: NBR ISO 8.402 – Gestão da Qualidade e Garantia da Qualidade – Terminologia.
44. Rastreabilidade: sistema estruturado que permite resgatar a origem do produto e todas as etapas de processos produtivos adotados no campo e nas empacotadoras de frutas sob o regime da PIF.
45. Resíduo: substância ou mistura de substâncias remanescentes ou existentes em alimentos ou no meio ambiente, decorrentes do uso ou não de agrotóxicos ou afins, inclusive qualquer derivado específico, tais como produtos de conversão e de degradação, metabólitos, produtos de reação e impurezas, considerados toxicológica e ambientalmente importantes; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.
46. Risco: probabilidade ou frequência esperada de ocorrência de danos decorrentes da exposição a condições adversas ou a um evento indesejado; referência: Lima-E-Silva, P.P. de; Guerra, A.J.T.; Mousinho, P. orgs. Dicionário Brasileiro de Ciências Ambientais. Rio de Janeiro: Thex Ed., 1999.
47. Rotulagem: processo por meio do qual se estabelece uma linha de comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores que desejam maiores informações sobre os produtos que estão comprando; referência: Rodrigues, H.R., Manual de Rotulagem; Embrapa Agroindústria de Alimentos; 39p.; Doc. 33; RJ, março/1999.
48. Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento; referência: Portaria MA/371, de 04/09/1997.
49. Sustentabilidade: "a agricultura sustentada deve envolver o manejo bem-sucedido de recursos para agricultura, visando a satisfazer as necessidades variáveis da humanidade, mantendo ou melhorando a qualidade do meio ambiente e conservando os recursos naturais"; referência: Comitê Técnico Assessor do CGIAR - Grupo Consultivo em Pesquisa Agrícola Internacional; "desenvolvimento sustentado deve basear-se no atendimento das necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações de atender suas próprias necessidades"; referência: World Commission on Environment and Development, Relatório Brundtland.