

Foi publicado dia 25 de setembro a INSTRUÇÃO NORMATIVA N° -49, DE 24 DE SETEMBRO DE 2013 que estabelece as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada do Café.

As áreas temáticas, componentes de cada etapa, são classificadas em obrigatórias, recomendadas e proibidas, e deverão ser usadas para as auditorias, em conformidade com a lista de verificação.

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE CAFÉ		
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
<b>1. Gestão da Propriedade</b>			
1.1. Gestão Tática-Operacional	1.1.1. Considerar como etapa "Fazenda" da Produção Integrada do café todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento.		
	1.1.2. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas.	1.1.2.1. Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia em que a propriedade se insere.	
	1.1.3. Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida.		
	1.1.4. Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.	1.1.4.1. Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
		1.1.4.2. Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
1.2. Curso teórico-prático no processo produtivo.	1.2.1. Manter Responsável Técnico capacitado em Curso teórico-prático no processo produtivo do Café em três módulos: Módulo I - carga horária mínima de 8 (oito) horas e tratará da legislação - IN 27 (MAPA) e Portaria número 443, do Inmetro -RAC; Módulo II - carga horária mínima de 20 horas e tratará da NTE do Produto Específico (Teórico/Prático); e, Módulo 3: carga horária mínima de 12 horas e abordará informações sobre o produto específico.	1.2.2. O produtor poderá participar das capacitações indicadas no item 1.2.1.	
1.3. Responsabilidade técnica	1.3.1. Ter um responsável técnico legalmente habilitado pelo Conselho de classe e com curso de capacitação teórico-prático sobre PI Brasil com carga horária mínima total de 40 horas. A periodicidade deve ser de 5 (cinco) anos (ementa anexa).		
<b>2. Organização de Produtores</b>			
2.1. Organização de produtores		2.1.1. Aglutinação dos produtores em Organizações PI Café legalmente constituídas, com definição de obrigações e benefícios mútuos, podendo estar vinculadas a associações, cooperativas ou ligadas a órgãos de extensão, ou atuar de forma independente.	
		2.1.2. Formação de Organizações PI Café e pequenos produtores de batata (menos de 1000 sacas de batata) com objetivo de obter apoio financeiro, técnico ou de comercia-	



As ações de certificação de café são realizadas em parceria com os produtores de café e os órgãos de registro