

CERTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS NA PRODUÇÃO – CAFÉ

**PARANÁ
2025**

PROTOCOLO DE PRODUÇÃO DE CAFÉ

1. Capacitação

É obrigatória a participação do Responsável Técnico (RT) e produtor rural ou seu preposto, de acordo com as respectivas atribuições no processo produtivo, em capacitação específica sobre este protocolo de produção e temas correlatos, conforme previsto em Plano de Capacitação, ministrado pela Adapar e entidades parceiras.

2. Uso do solo agrícola

É obrigatória a adoção de medidas de conservação do solo com o objetivo de controlar o processo de erosão. Os cultivos devem ser implantados com a utilização de práticas conservacionistas apropriadas ao grau de declividade do terreno e às características físicas do solo conforme orientação do Responsável Técnico.

3. Material propagativo

Mudas devem ser oriundas de viveiros registrados no RENASEM e estar acompanhadas pelo respectivo Termo de Conformidade, respeitando-se as exceções previstas na legislação. Escolher material genético adaptado às condições climáticas do local, preferencialmente resistentes a pragas, doenças e condições climáticas adversas, como seca e geada.

4. Definição da parcela

Para fins de controle no campo, cada parcela deve apresentar uma única cultivar, ter a mesma procedência e mesma época de plantio; utilizar placa de identificação visual de cada parcela, contendo número da parcela (talhão), cultivar, número de plantas, espaçamento e data aproximada de plantio.

5. Fertilização

Deve ser realizada em conformidade com a prescrição do RT. A documentação da aquisição de todos os fertilizantes utilizados deve ser arquivada por um período mínimo de 2 anos. Os fertilizantes deverão ter registro no MAPA, estar dentro do prazo de validade e ser armazenados em local seguro, limpo, seco e protegido, separadamente dos agrotóxicos.

6. Manejo Fitossanitário

Devem ser adotadas as seguintes práticas culturais:

6.1 Manter o solo vegetado nas entrelinhas, com o objetivo de contribuir para a melhoria da sua condição biológica, auxiliar na sua conservação, biodiversidade e estimular a presença de inimigos naturais.

6.2 Deve ser realizado o manejo integrado de pragas e doenças, mediante monitoramento, por meio de amostragem ou outro método recomendado pela pesquisa; dar preferência aos métodos de controle biológicos, biotecnológicos, culturais, físicos e genéticos; quando necessário controle químico, utilizar somente agrotóxicos registrados para a cultura, mediante recomendação emitida pelo RT da UP Monitorada; a documentação da aquisição de todos os agrotóxicos, sejam químicos ou biológicos, devem ser arquivada pelo período mínimo de 2 anos.

7. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos

Caso o equipamento seja utilizado em outras culturas, deve ser realizada completa limpeza, para evitar resíduos de agrotóxicos proibidos na cultura. Equipamentos utilizados devem estar em bom estado de conservação, calibrados, sem vazamentos e utilizar ponta de pulverização adequada ao agrotóxico aplicado.

8. Equipamento de Proteção Individual (EPI) para aplicação de agrotóxicos

EPI's adequados, como luvas, máscara, óculos e roupas impermeáveis, devem estar disponíveis e em bom estado, ser adequados aos agrotóxicos utilizados no cultivo e serem utilizados corretamente pelo operador, quando da aplicação e preparo da calda; deve ser respeitada a vida útil do EPI, incluindo o número de lavagens que ele suporta, conforme indicado pelo fabricante.

10. Armazenamento de Agrotóxicos

Agrotóxicos e suas embalagens devem ser armazenados em local seguro, ventilado, com porta, piso impermeável, sem acesso de crianças e animais, separadamente de outros insumos (demais insumos podem estar no mesmo local, mas o armazenamento deve ser separado). Produtos em pó deve ser armazenados em prateleira acima dos produtos líquidos.

11. Embalagens de Agrotóxicos

Encaminhar embalagens de agrotóxicos utilizados, tríplice lavadas, aos Centros de Recolhimento de Embalagens Vazias, arquivando o comprovante de entrega na propriedade rural pelo período mínimo de 1 ano.

12. Registros Auditáveis

RT deve elaborar e manter a disposição da fiscalização registros auditáveis, contendo dados desde o plantio até a venda do produto; registros devem ser anotados e atualizados constantemente.

13. Assistência Técnica

Cultivo deve ser acompanhado por Responsável Técnico legalmente habilitado (Eng. Agrônomo, Técnico em Agropecuária, Técnico Agrícola ou outro com habilitação legal), com anotação da respectiva ART ou documento equivalente, o qual deverá inscrever a área de produção como UP Monitorada junto à Adapar, incluir as produções estimadas e efetivas no sistema, e realizar no mínimo 1 visita técnica mensal à propriedade durante o ciclo produtivo, oportunidade em que deverá verificar se o presente protocolo de produção está sendo cumprido, e incluir a realização da visita nos registros auditáveis.

14. Obrigações ambientais legais

Propriedade rural está inscrita no CAR, possui Área de Preservação Permanente (quando aplicável) e Reserva Legal.

15. Colheita

A colheita deve se iniciar quando as plantas apresentarem de cerca de 80% dos frutos maduros e, em geral, coloração no estágio de cereja; não devem ser colhidos frutos verdes; quando utilizada derrça, esta deve ser feita sobre peneira, pano ou lona, não sendo permitido o contato dos frutos diretamente com o solo; o café colhido deve ser transportado no mesmo dia para processamento ou secagem.

16. Análise de Resíduos de Agrotóxicos e Ocratoxina A

Por ocasião da colheita, deverá ser coletada ao menos 1 amostra composta do grupo de produtores certificados, para fins de análise de resíduos de agrotóxicos e ocratoxina A.

17. Lavagem

O café colhido deve ser lavado na propriedade a fim de remover impurezas, e estratificar o produto de acordo com a massa específica unitária dos frutos (maduros e verdes; passas e secos).

18. Secagem

Devem ser obedecidas as boas práticas de secagem, respeitando a temperatura máxima de 50°C para café cereja e 40°C para cafés verdes, visando a manutenção da qualidade e prevenção de defeitos, até atingir teor de umidade entre 11% e 12%.

19. Armazenamento do Café na Propriedade

As tulhas devem estar limpas, sem cafés de safras anteriores e livres de pragas. Durante o enchimento das tulhas os grãos de café quente não devem ser colocados sobre o frio, para evitar a condensação de umidade; os grãos de café devem, sempre que possível, permanecer nas tulhas de armazenamento para homogeneização do teor de umidade, por no mínimo 30 dias antes de seu beneficiamento.

20. Prevenção de Ocratoxina A (OTA)

20.1 Práticas na Condução da Lavoura e Colheita

Controle da Broca do Café: Deve ser realizado rigoroso controle da Broca-do-café (*Hypothenemus hampei*), a fim de evitar que esta cause danos aos grãos, criando portas de entrada para os fungos produtores de OTA.

Colheita Seletiva: Deve ser realizada a colheita de frutos no ponto de maturação ideal (cereja), reduzindo a porcentagem de frutos secos na planta, os quais tendem a ter maior incidência de OTA.

Manejo da Varrição: Grãos de varrição devem ser colhidos, processados e embalados separadamente, pois tendem a ter maior incidência de OTA, e por isso não devem ser misturados com os grãos que não sejam de varrição.

20.2 Práticas de Pós-Colheita e Secagem

Lavagem e Separação: Os frutos boia (flutuantes), que são mais secos, e os grãos com defeitos, tem maior risco de incidência de OTA, e devem ser separados e processados separadamente do café cereja maduro.

Terreiro: O terreiro deve ser limpo antes da colheita para evitar que o café entre em contato com solo e outros resíduos; devem ser utilizados preferencialmente terreiros de madeira suspensos, sendo proibida a utilização de terreiros de terra.

Secagem Imediata e Rápida: O café deve ser levado para secar o mais rápido possível após a colheita, a fim de evitar o desenvolvimento de fungos produtores de OTA.

Camada de café no terreiro: A camada de café no terreiro deve ser fina (cerca de 4 cm) e os grãos devem ser movimentados frequentemente para garantir uma secagem uniforme e evitar o acúmulo de umidade em áreas específicas.

Proteção durante a secagem: O café em secagem deve ser protegido da umidade noturna (sereno) e de chuvas, cobrindo-o com lonas ou levando-o para abrigos. A secagem deve ser completa, até que o grão atinja o teor de umidade entre 11% e 12%.

21. Rastreabilidade

Devem ser adotados procedimentos de rastreabilidade, com a manutenção de registros auditáveis dos insumos agrícolas utilizados no processo de produção, tratamentos fitossanitários, data de sua utilização, recomendação técnica ou receituário agrônomo emitido por profissional competente e a identificação do lote correspondente colhido, indicando a data colheita; o produto comercializado deve possuir identificação que permita sua rastreabilidade.

22. Inspeção pela Adapar

A Adapar realizará no mínimo uma inspeção anual, durante a safra, a fim de verificar o efetivo cumprimento do presente protocolo de produção e avaliar a evolução das práticas objetivando o melhoramento contínuo das Unidades de Produção.