

Documentos

ISSN 1677-1915
Setembro, 2003

68

Normas Técnicas e Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Melão





ISSN 1677-1915

Setembro, 2003

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Documentos 68

Normas Técnicas e Documentos de Acompanhamento da Produção Integrada de Melão

Editor Técnico
José de Arimatéia Duarte de Freitas

Fortaleza, CE
2003

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Agroindústria Tropical

Rua Dra. Sara Mesquita 2.270, Pici
Caixa Postal 3761
Fone: (85) 299-1800
Fax: (85) 299-1803
Home page www.cnpat.embrapa.br
E-mail sac@cnpat.embrapa.br

Comitê de Publicações da Embrapa Agroindústria Tropical

Presidente: Oscarina Maria da Silva Andrade
Secretário-Executivo: Marco Aurélio da Rocha Melo
Membros: Francisco Marto Pinto Viana, Francisco das Chagas
Oliveira Freire, Heloisa Almeida Cunha Figueiras,
Edineide Maria Machado Maia, Renata Tieko Nassu,
Henriette Monteiro Cordeiro de Azeredo

Supervisor editorial: Marco Aurélio da Rocha Melo
Revisor de texto: Maria Emília de Possídio Marques
Normalização bibliográfica: Rita de Cássia Costa Cid
Fotos da capa: José de Arimatéia Duarte de Freitas
Edição eletrônica: Arilo Nobre de Oliveira

1ª edição

1ª impressão (2003): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

CIP - Brasil. Catalogação-na-publicação

Embrapa Agroindústria Tropical

Freitas, José de Arimatéia Duarte de.

Normas técnicas e documentos de acompanhamento da produção integrada de melão / José de Arimatéia Duarte de Freitas, editor técnico. - Fortaleza : Embrapa Agroindústria Tropical, 2003.

89 p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Documentos, 68).

1. Melão - Produção integrada - Normas técnicas. I. Título.

CDD 641.35611

© Embrapa 2003

Autores

Afrânio Arley Teles Montenegro

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: afranio@cnpat.embrapa.br

Antonio Apoliano dos Santos

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: apoliano@cnpat.embrapa.br

Antônio Lindemberg Martins Mesquita

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 - Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60.511-110 Fortaleza, CE
E-mail: mesquita@cnpat.embrapa.br

Antônio Renes Lins de Aquino

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 - Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60.511-110 Fortaleza, CE
E-mail: renes@cnpat.embrap.br

Daniel Terao

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 - Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60.511-110 Fortaleza, CE
E-mail: daniel@cnpat.embrapa.br

Ebenézer de Oliveira Silva

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 - Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60.511-110 Fortaleza, CE
E-mail: ebenezer@cnpat.embrapa.br

Eduardo Loffler Gadelha

Engenheiro Agrônomo, Nolem Comercial Importadora e
Exportadora Ltda., Fazenda Nova Califórnia, BR-304,
Km 13, CEP 59600-000, Zona Rural, Mossoró, RN
E-mail: loffler@uol.com.br

Elenimar Bezerra de Castro

Engenheira Agrônoma, Instituto Centro de Ensino
Tecnológico - CENTEC, Rua Estevam Remígio, 1145,
Centro, 62930-000, Limoeiro do Norte, CE.
E-mail: centec@secrel.com.br

Elivânia Soares da Silva

Engenheira Agrônoma, Nolem Comercial Importadora e
Exportadora Ltda., Fazenda Nova Califórnia, BR-304,
Km 13, CEP 59600-000, Zona Rural, Mossoró, RN,
E-mail: elivania@nolem.com.br

Francisco das Chagas Oliveira Freire

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270 - Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60.511-110 Fortaleza, CE
E-mail: freire@cnpat.embrapa.br

Francisco José Seixas Santos

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,

CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: seixas@cnpat.embrapa.br

Francisco Marto Pinto Viana

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: fmpviana@cnpat.embrapa.br

Francisco Vieira da Silva

Engenheiro Agrônomo, Brazil Melon Produção Exportação e Importação Ltda, Rodovia BR 304, Km 31, S/N - Localidade Pau Branco, CEP 59600-970 - Mossoró, RN
E-mail: fpvieira@uol.com.br

Heloísa Almeida Cunha Figueiras

Engenheira Agrônoma, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: heloisa@cnpat.embrapa.br

João José Brasil

Engenheiro Agrônomo, Itaueira Agropecuária, Rua Visconde de Jaguaribe, 1519, Várzea da Matriz, CEP 62800-000, Aracati, CE
E-mail: brasilitaicaba@uol.com.br

João Ribeiro Crisóstomo

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: crisost@cnpat.embrapa.br

Jorge Anderson Guimarães

Biólogo, Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: jorge@cnpat.embrapa.br

José Airton Lacerda da Cruz

Engenheiro Agrônomo, Secretaria de Agricultura Irrigada do Ceará, Av. Bezerra de Menezes, 1820, São Gerardo, CEP 60325-901, Fortaleza, CE
E-mail: airton@seagri.ce.gov.br

José de Arimatéia Duarte de Freitas

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: ari@cnpat.embrapa.br

José Emilson Cardoso

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: emilson@cnpat.embrapa.br

José Francismar de Medeiros

Engenheiro Agrônomo, Escola Superior de Agricultura de Mossoró, BR 116, Km 47, Caixa Postal 137 - Bairro Presidente Costa e Silva, CEP 59625-900 Mossoró, RN
E-mail: jfmedeir@esam.br

José Heliton Severo Almeida

Engenheiro Agrônomo, Nortfruit - Nordeste Frutas Ltda., Sítio Aroeira S/N, Localidade de Pau Branco, Zona Rurtal, CEP 59600-970, Mossoró, RN
E-mail: potyfrutas@mikrocenter.com.br

José Luiz Morgado

Engenheiro Agrônomo, Nolem Comercial Importadora e Exportadora Ltda., Fazenda Nova Califórnia, BR-304, Km 13, CEP 59600-000 Zona Rural, Mossoró, RN
E-mail: morgado@nolem.com.br

José Luis Mosca

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,

Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: mosca@cnpat.embrapa.br

Josivan Barbosa Meneses

Engenheiro Agrônomo, Escola Superior de Agricultura
de Mossoró, BR 116, Km 47, Caixa Postal 137 - Bairro
Presidente Costa e Silva, CEP 59625-900 Mossoró, RN
E-mail: cppg@esam.br

Lázaro Roberto Izídio

Engenheiro Agrônomo, Comte de Fitossanidade do Rio
Grande do Norte, Av. Francisco Mota, s/n, Bairro
Presidente Costa e Silva (Prédio da Emparn),
CEP 59625-900 Mossoró, RN
E-mail: coex@esam.br

Lindbergue Araújo Crisóstomo

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: lindberg@cnpat.embrapa.br

Luciana de Sandes Eduardo Perreira Arnaud

Engenheira Agrônoma, Bolsista Embrapa Agroindústria
Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa
Postal 3761, CEP 60511-110 Fortaleza, CE
E-mail: pifmelao@cnpat.embrapa.br

Luis Gonzaga Pinheiro Neto

Engenheiro Agrônomo, Bolsista, Embrapa Agroindústria
Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa
Postal 3761, CEP 60511-110 Fortaleza, CE
E-mail: pifmelao@cnpat.embrapa.br

Marconi C. M. Chagas

Engenheiro Agrônomo, Empresa de Pesquisa
Agropecuária do Rio Grande do Norte - EMPARN, Rua

Major Laurentino de Morais, 1220 - Tirol, 59020-390,
Natal, RN
E-mail: marcone@digicom.br

Maria Cléa Brito de Figuerêdo

Engenheira Agrônoma, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: @cnpat.embrapa.br

Maria Elisabeth B. de Oliveira

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: elisabeth@cnpat.embrapa.br

Marlos Alves Bezerra

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: marlos@cnpat.embrapa.br

Morsyleide de Freitas Rosa

Engenheira Agrônoma, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE
E-mail: morsy@cnpat.embrapa.br

Odair A. Fernandes

Engenheiro Agrônomo, Faculdade de Ciências Agrárias e
Veterinárias de Jaboticabal - FCAV/UNESP, Rodovia
Professor Paulo Donato Castellane, Km 5, 14884-900 -
Jaboticabal - SP
E-mail: oafernan@fcav.unesp.br

Paulo Roberto Coelho Lopes

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Semi-Árido, BR 428,
km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, CEP 56300-970,

Petrolina, PE

E-mail: proberto@cpatsa.embrapa.br.

Raimundo Braga Sobrinho

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE

E-mail: braga@cnpat.embrapa.br

Raimundo Ivan Remígio Silva

Engenheiro Agrônomo, Instituto Centro de Ensino
Tecnológico - CENTEC, Rua Estevam Remígio, 1145,
Centro, 62930-000, Limoeiro do Norte, CE

E-mail: ivanremigio@hotmail.com.br

Renata Tiekó Nassu

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE

E-mail: @cnpat.embrapa.br

Ricardo Elesbão Alves

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE

E-mail: elesbao@cnpat.embrapa.br

Rosa Maria Valdebenito Sanhueza

Engenheiro Agrônomo, Fitopatologia, Embrapa Uva e
Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento
Gonçalves, RS

E-mail: rosa@cnpuv.embrapa.br

Rubens Sonsol Gondim

Engenheiro Agrônomo, Embrapa Agroindústria Tropical,
Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, Caixa Postal 3761,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE

E-mail: @cnpat.embrapa.br

Rui Sales Júnior

Engenheiro Agrônomo, Escola Superior de Agricultura
de Mossoró, BR 116, Km 47, Caixa Postal 137 - Bairro
Presidente Costa e Silva, CEP 59625-900 - Mossoró - RN
E-mail: dtc_fgd@esam.br

Apresentação

A fruticultura moderna deve ser capaz de gerar produtos de qualidade, saudáveis, de acordo com os requisitos da sustentabilidade ambiental, da segurança alimentar e da viabilidade econômica, por meio do emprego de tecnologias não agressivas ao meio ambiente e à saúde humana.

A Produção Integrada de Frutas (PIF) surgiu na Europa na década de 70, como uma extensão do Manejo Integrado de Pragas (MIP) e como uma necessidade de reduzir o uso de agrotóxicos e de se assegurar maior respeito ao ambiente. Posteriormente, produtores e pesquisadores verificaram que o MIP, isoladamente, não era suficiente para avançar na redução do uso de agroquímicos, decidindo-se que deveriam haver mudanças profundas em todo o sistema, sendo necessária uma integração com as demais práticas culturais. Desse modo, foram estabelecidas as bases para a Produção Integrada de Frutas. A PIF teve um grande impulso a partir dos anos 80 e 90 em função do movimento de consumidores que buscavam frutas sadias, com qualidade e sem resíduos de agroquímicos e do trabalho de técnicos que estimularam os movimentos para a preservação dos recursos naturais e da biodiversidade.

Na atualidade, a avaliação da conformidade das frutas é uma exigência de mercado, a qual demanda, além das características comerciais de qualidade, a inocuidade do produto, estabelecida em programa e legislação pertinentes, assegurando o controle e a rastreabilidade hábil e permanente de sistemas e processos inerentes à cadeia produtiva das frutas.

Esta publicação, contendo as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Caju (PICaju), é o resultado de uma parceria promovida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e O Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, com execução pela Embrapa Agroindústria Tropical.

As informações veiculadas têm por finalidade propor parâmetros para a produção, pós-colheita, processo de empacotadoras e auditorias de acompanhamento, e constituem itens básicos na formação de pessoal em Produção Integrada de Caju. Com a utilização de mais este meio de comunicação, procura-se atingir cada vez maiores parcelas de interessados na cajucultura como atividade desenvolvida dentro de padrões de produção ambientalmente corretos e de certificação de qualidade reconhecida internacionalmente.

A Embrapa Agroindústria Tropical e a coordenação do Programa de Produção Integrada de Caju se empenham em atingir esses objetivos e reafirmam a disposição de continuarem o esforço de prover as informações técnicas necessárias ao sucesso da atividade.

Francisco Férrer Bezerra

Chefe-Geral da Embrapa Agroindústria Tropical

Sumário

Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Melão - NTEMe	16
Grade de Agrotóxicos	33
Caderno de Campo	38
Caderno de Pós-Colheita	68
Lista de Verificação para Auditoria Inicial: Campo	84
Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento: Campo	85
Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras:	87

Produção Integrada de Melão - PIMe

Instrução Normativa Nº 013, de 01 de outubro de 2003



Instrução Normativa Nº 013, de 01 de outubro 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 IV, do art. 41, da Portaria Ministerial nº 575, de 8 de dezembro de 1998, considerando o que estabelece o art. 3, item I, da Instrução Normativa nº 20, de 27 de setembro de 2001, que regulamenta as Diretrizes Gerais para Produção Integrada de Frutas – DGPIF, e em conformidade com os autos do Processo 210007423/20003-81, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada do Caju – NTEPICaju, conforme consta do Anexo I.

Art. 2º Essa instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MANOEL VALDEMIRO FRANCALINO DA ROCHA

Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Melão - NTEPIME

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
1. CAPACITAÇÃO				
1.1 Práticas agrícolas	<p>Capacitação técnica contínua do(s) produtor(es) e do(s) responsável(is) técnico (s) da(s) propriedade(s) em práticas agrícolas, conforme requisitos da Produção Integrada de Melão (PIME), principalmente: operação e calibragem de equipamentos e de maquinários de aplicação de agrotóxicos e afins; identificação e manejo integrado de pragas e manejo de irrigação.</p> <p>Capacitação contínua de recursos humanos de apoio técnico.</p> <p>A área atendida pelo técnico responsável será aquela definida pelas normas do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA.</p> <p>O responsável técnico deverá visitar a área atendida, pelo menos, uma vez a cada semana.</p>			
1.2 Associativismo e gerenciamento		Capacitação técnica contínua em gerenciamento da PIME e organização associativa.		
1.3 Comercialização		Capacitação técnica contínua em comercialização e marketing, conforme requisitos da PIME.		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
1.4 Processos de empacotadoras e segurança alimentar	<p>Capacitação técnica contínua em práticas de profilaxia e controle fitossanitário pós-colheita.</p> <p>Capacitação técnica na identificação de danos em frutos e como evitá-los.</p> <p>Capacitação técnica contínua em processos de empacotadoras e segurança dos alimentos, conforme a PIMe.</p> <p>Capacitação contínua em práticas de higiene pessoal e do ambiente.</p>	<p>Capacitação técnica contínua no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente.</p>		
1.5 Segurança no trabalho	<p>Capacitação técnica contínua em segurança e saúde no trabalho - prevenção de acidentes.</p> <p>Capacitação contínua dos trabalhadores no manuseio de agrotóxicos, para utilização de Equipamento de Proteção Individual - EPI e para a observância dos preceitos da higiene pessoal.</p>	<p>Capacitação contínua do(s) produtor(es) e do(s) responsável(eis) técnico(s) em segurança do trabalho, com ênfase na prevenção de intoxicações e primeiros socorros.</p>		
1.6 Educação ambiental	<p>Capacitação técnica contínua em gestão dos recursos naturais (solo, água, flora e fauna), triplíce lavagem, recolhimento de embalagens vazias e proteção ambiental na área de produção agrícola.</p>			
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES				
2.1 Sistemas de organização e integração dos produtores		<p>Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida na PIMe.</p>		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
2.2 Definição do tamanho da pequena propriedade	Considera-se pequeno produtor aquele que plantar área igual ou inferior a 12 ha por ano.			
3. RECURSOS NATURAIS				
3.1 Planejamento ambiental	Organizar a atividade do sistema produtivo, de acordo com a legislação do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente - Ibama, respeitando as funções ecológicas da região, de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da PI Me, mediante a execução, controle e avaliação de planos dirigidos à prevenção, mitigação e /ou correção de problemas ambientais (solo, água, planta e homem).	Realizar o diagnóstico ambiental para fins de implantação de sistema de gestão ambiental na empresa rural. Utilizar áreas de quebra-vento entre as parcelas de produção.	Aplicar resíduos de agrotóxicos ou outras substâncias tóxicas em áreas de preservação ambiental permanente.	
3.2 Processos de monitoramento ambiental	Monitorar as características físicas, químicas e biológicas das águas superficiais e subterrâneas relacionadas à qualidade para o consumo humano, de acordo com a Portaria Federal nº 1469/2000 (MS), irrigação e pulverização, principalmente em relação a agrotóxicos e afins, metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica. Monitorar as características físicas e químicas do solo quanto à ocorrência de compactação, presença de sais, metais pesados e substâncias nitrogenadas. Monitorar variações nas profundidades dos poços em áreas irrigadas com água subterrânea.	Elaborar inventário em programas de valorização da fauna e da flora.		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
4. MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1 Sementes e mudas	<p>Utilizar sementes/ mudas de híbridos/ variedades recomendadas para a região, conforme descrito nas publicações "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33), "Adubação, Irrigação, Híbridos e Práticas Culturais para o Meloeiro no Nordeste", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou em outras publicações que venham a ser oficializadas para a PIME.</p> <p>Utilizar sementes/ mudas de híbridos/ variedades com registro de procedência credenciada e com certificado fitossanitário de origem, conforme a legislação vigente (Lei 6.507/1977 e Decreto 81.771/1978 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA).</p> <p>Considerar a tolerância e/ou resistência às principais pragas e doenças de importância econômica na região.</p>			
5. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA				
5.1 Época de plantio		<p>Considerar as oportunidades de mercado e os fatores climáticos, evitando-se o excesso de chuvas que favorece a ocorrência de pragas e doenças e a obtenção de frutos de qualidade inferior.</p>		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
5.2 Definição da parcela	Área delimitada da propriedade, cultivada com um ou mais híbrido/ variedades com a mesma data de plantio, que estejam submetidos aos mesmos tratos culturais e fitossanitários, de acordo com o preconizado pela PIME.			
5.3 Localização	Observar a adequação das condições de aptidão edafoclimáticas para a cultura. Obter informações sobre o histórico da área que será plantada antes da semeadura.			
5.4 Sistema de plantio	Adotar a densidade adequada a cada genótipo, ao manejo, à produtividade e à qualidade de frutos para o mercado. Realizar o plantio de novas áreas considerando-se a localização das áreas mais velhas e a direção dos ventos. Adotar técnicas conservacionistas de uso do solo. Retirar da área plantas invasoras, principalmente da família das cucurbitáceas. Realizar a destruição ou incorporação dos restos culturais imediatamente após a colheita.	Adotar pousio com duração de um ano. Utilizar rotação e/ou sucessão de culturas.		
5.5 Polinização		Realizar manejo de colméias, de acordo com o híbrido/ variedade de melão, considerando, principalmente, a quantidade por		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
		hectare, a programação de entrada e saída nas áreas e a alimentação, revisão e multiplicação das abelhas.		
5.6 Auditorias de campo	Permitir auditorias nas áreas com, no mínimo, uma visita durante o ciclo da cultura.			
6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1 Correção e adubação do solo	<p>Amostrar a camada de 0-20 cm para quantificar os corretivos e fertilizantes a serem aplicados em pré-plantio e em cobertura, conforme recomendado nas publicações "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33), "Adubação, Irrigação, Híbridos e Práticas Culturais para o Meloeiro no Nordeste", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou outras que venham a ser oficializadas para a PIME.</p> <p>Realizar análises de solo em laboratórios credenciados, utilizando os procedimentos de amostragem e de envio de amostras recomendados.</p> <p>Utilizar adubos e corretivos registrados, conforme a legislação vigente (Lei 6.894/1980 e Lei 6.934/1991 do MAPA).</p>	<p>Proceder o fracionamento na aplicação de fertilizantes nitrogenados e potássicos, mediante as recomendações técnicas.</p> <p>Utilizar adubação orgânica, levando-se em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação desses produtos.</p> <p>Usar esterco animal curtido ou compostado com restos vegetais.</p> <p>Usar restos vegetais, composto e vermicomposto (húmus de minhoca) produzidos na propriedade ou em propriedades que pratiquem a PIME.</p> <p>Utilizar adubação foliar.</p> <p>Adotar práticas culturais que evitem perda de nutrientes por lixiviação e por erosão.</p> <p>Realizar análise de tecido vegetal em laboratórios credenciados.</p>	<p>Aplicar fertilizantes sem registro nos órgãos oficiais.</p> <p>Aplicar nutrientes sem comprovada necessidade, de acordo com resultados de análise de solo e de tecido vegetal.</p> <p>Utilizar fertilizantes minerais e orgânicos com substâncias tóxicas, especialmente com metais pesados, que possam provocar riscos de contaminação do solo e dos lençóis de água subterrâneos.</p> <p>Utilizar esterco não curtido ou compostado de maneira inadequada ou contaminados.</p>	

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
7. MANEJO DO SOLO				
7.1 Manejo de cobertura do solo	<p>Controlar processo de erosão e prover a melhoria das características biológicas do solo.</p> <p>Obedecer as recomendações técnicas na adoção de práticas mecânicas de conservação do solo, conforme recomendado nas publicações "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33) e "Adubação, Irrigação, Híbridos e Práticas Culturais para o Meloeiro no Nordeste", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou outras que venham a ser oficializadas para a PIME.</p>			
7.2 Controle de plantas invasoras	<p>Realizar o manejo de plantas invasoras, conforme recomendado na publicação "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para melão.</p> <p>Utilizar herbicidas somente como complemento aos métodos culturais de controle, mediante receituário agrônomo, conforme a legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto Federal no 4074/2002, do MAPA).</p>	<p>Priorizar o manejo integrado utilizando, entre outros, métodos mecânicos, culturais e cobertura com plástico no controle de plantas invasoras.</p>		<p>Utilizar herbicidas pré-emergentes apenas nas entrelinhas de plantio.</p>

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
7.3 Condições do solo	Realizar drenagem das áreas com excesso de umidade.	Avaliar e controlar a salinidade do solo dentro dos limites aceitáveis (no máximo 5 a 6 dS/m na solução do solo).		
8. IRRIGAÇÃO E DRENAGEM				
8.1 Manejo da irrigação	<p>Manejar a irrigação a partir de dados climáticos ou sensores de solo e das fases de desenvolvimento da cultura, conforme recomendado nas publicações "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33) e "Adubação, Irrigação, Híbridos e Práticas Culturais para o Meloeiro no Nordeste", editado pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a cultura.</p> <p>Realizar análise da água de irrigação por ocasião da elaboração do projeto de irrigação e drenagem.</p> <p>Realizar análise da água de irrigação trimestralmente, para monitorar sua qualidade.</p> <p>Monitorar a condutividade elétrica e pH do solo.</p>	<p>Utilizar sistema de irrigação por gotejamento e a técnica da fertirrigação.</p> <p>Avaliar a uniformidade de aplicação de água do sistema de irrigação antes do plantio, 22 dias após o plantio e no final do ciclo da cultura.</p> <p>Utilizar os coeficientes de cultivos (kc) determinados pela pesquisa, localmente ou em regiões com condições climáticas semelhantes.</p> <p>Utilizar água de irrigação com condutividade elétrica abaixo de 3,0 dS/m.</p> <p>Realizar o manejo da fertirrigação com pequenas quantidades de fertilizantes e altas frequências de aplicação.</p> <p>Priorizar para que as linhas laterais fiquem perpendiculares à maior declividade do terreno.</p> <p>Parcelar a aplicação dos nutrientes, de acordo com as fases fenológicas da cultura.</p>	<p>Utilizar água com condutividade elétrica acima de 5,0 dS/m.</p> <p>Usar injetores de fertilizantes que ofereçam riscos de contaminação da fonte hídrica.</p>	<p>Utilizar sistema de irrigação por sulcos em solos de textura média a argilosos, em áreas sistematizadas e drenadas.</p> <p>Utilizar água com condutividade elétrica entre 3 e 5,0 dS/m, em áreas com solos com boa drenagem, após período chuvoso com precipitação anual normal, desde que adotadas práticas para o controle da salinidade e em que sejam realizados, no máximo, dois cultivos por ano.</p>

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
9. MANEJO DA PLANTA				
9.1 Técnicas de manejo		Adotar o manejo da parte aérea (condução de ramos, capação, desbrota, raleio de frutos e outros) e do fruto adequado a cada genótipo, observando a qualidade demandada pelo mercado, conforme recomendado nas publicações "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editado pelo Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 33), "Adubação, Irrigação, Híbridos e Práticas Culturais para o Meloeiro no Nordeste", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou outras que venham a ser oficializadas para a PIMe.		
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA				
10.1 Manejo de pragas	Utilizar as técnicas de prevenção e controle, conforme recomendado nas publicações "Melão - Fitossanidade", editado pela Embrapa Semi-Árido, "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças, (Série Frutas do Brasil, 25 e 33 respectivamente), ou outras que venham a ser oficializadas para a PIMe. A incidência de insetos deve ser regularmente avaliada e registrada	Realizar análise de solo e de material vegetal para avaliar a presença de nematóides e de fungos fitopatogênicos existentes na área.		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
	<p>por meio de monitoramento, tanto no campo como na empacotadora.</p> <p>Priorizar o uso de técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP), entre as quais o uso de métodos naturais e biológicos de controle.</p> <p>Implantar infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas, visando o manejo de pragas, realizando registro sistemático dos dados meteorológicos.</p> <p>Realizar a destruição ou incorporação dos restos culturais imediatamente após a colheita.</p>			
10.2 Agrotóxicos	<p>Utilizar as técnicas do manejo integrado para a tomada de decisão quanto à necessidade de aplicação de agrotóxicos, conforme recomendado nas publicações "Melão - Fitossanidade", editada pela Embrapa Semi-Árido, "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 25 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para melão.</p>	<p>Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos, associados aos dados registrados na região, para orientar a tomada de decisão, com relação ao emprego dos agrotóxicos.</p> <p>Evitar aplicação de agrotóxicos com ventos fortes.</p> <p>Atualizar periodicamente a listagem de agrotóxicos, em razão da dinâmica com que se processam as alterações de registros junto ao MAPA.</p>		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
	Empregar, para o controle fitossanitário, somente produtos da Grade de Agrotóxicos registrados para a cultura do melão, mediante receituário agrônomico, levando-se em conta o período de carência e os impactos ao ambiente.			
10.3 Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	<p>Proceder a manutenção e a aferição periódica dos equipamentos, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelos fabricantes e especialistas do setor.</p> <p>Utilizar Equipamento de Proteção Individual - EPI, conforme o Manual de Prevenção de Acidentes no Trabalho com Agrotóxicos.</p>	Priorizar os tratores ou outras máquinas equipadas com cabine de proteção do aplicador e dispositivo para a lavagem pressurizada de embalagens vazias de agrotóxicos.	Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	
10.4 Preparo e aplicação de agrotóxicos	<p>Manipular e preparar agrotóxicos em locais específicos construídos para essa finalidade.</p> <p>Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme a legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto Federal no 4074/2002 do MAPA).</p> <p>Utilizar produtos em conformidade com as restrições definidas na Grade de Agrotóxicos registrados para a cultura do melão.</p>	<p>Observar o pH da calda antes da pulverização, para aumentar a eficiência da aplicação dos agrotóxicos.</p> <p>Analisar a água utilizada na pulverização quanto à contaminação com coliformes fecais e corrigir o problema se existente.</p>	<p>Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme a legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto Federal no 4074/2002, do MAPA).</p> <p>Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos, colocando em risco à saúde humana e o meio ambiente.</p> <p>Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.</p> <p>Depositar resíduos de agrotóxicos e lavar equipamentos contaminados em locais não permitidos (rios, riachos, açudes e lagos).</p>	

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
10.5 Armazenamento e embalagens de agrotóxicos e afins	<p>Armazenar produtos agrotóxicos em local adequado.</p> <p>Manter registro sistemático da movimentação de estoque de produtos químicos, para fins do processo de rastreabilidade.</p> <p>Encaminhar produtos vencidos a centros de destruição ou ao revendedor.</p> <p>Fazer a tríplice lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a casas de revenda, conforme a legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto no 4074/2002, do MAPA).</p>	<p>Utilizar os centros regionais para o recolhimento de embalagens vazias, procedendo a devolução das mesmas lavadas, conforme determina a legislação em vigor (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto no 4074/2002, do MAPA), em colaboração com os estabelecimentos revendedores de agrotóxicos.</p>	<p>Reutilizar e descartar embalagens de agrotóxicos e afins, em condições não autorizadas.</p> <p>Armazenar agrotóxicos sem observância das normas de segurança pertinentes a essa finalidade.</p>	
11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA				
11.1 Técnicas de colheita	<p>Atender os regulamentos técnicos específicos de ponto de colheita de cada híbrido/ variedade, de acordo com o mercado a que se destina, conforme recomendado nas publicações "Melão - Pós-Colheita", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção", editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser oficializadas para a PI/Me.</p> <p>Proceder a higienização de equipamentos,</p>	<p>Proceder a pré-seleção dos frutos, conforme a especificidade de cada híbrido/ variedade.</p> <p>Utilizar mais de um indicador de maturidade para a colheita do híbrido/ variedade.</p> <p>Realizar a lavagem de frutos para remover restos visíveis de terra, lama e resíduos de planta, ainda no campo.</p> <p>Transportar os frutos para o galpão de embalagem, preferencialmente, em caixas de campo. Se o transporte de frutos for realizado diretamente em</p>	<p>Manter ou processar frutos de produção integrada em conjunto com os de outros sistemas de produção ou outros produtos.</p> <p>Transportar frutos em caixas de campo ou carroções usados para outras finalidades.</p>	

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
	<p>embalagens, local de trabalho e de trabalhadores.</p> <p>Transportar os frutos colhidos para a empacotadora no mesmo dia da colheita.</p> <p>Manter e proteger das intempéries os frutos colhidos.</p> <p>Observar os prazos de carência estabelecidos para os agrotóxicos aplicados durante o cultivo.</p> <p>Identificar o carregamento dos carroções, com informação da área colhida, data, horário e responsável.</p> <p>Implementar sistema de Boas Práticas Agrícolas (BPA).</p>	<p>carroções, estes devem ser revestidos com material que amortença impactos.</p>		
11.2 Técnicas de pós-colheita	<p>Obedecer às técnicas de manejo, armazenamento, conservação e tratamentos físicos, químicos e biológicos específicos para a cultura, conforme descrito nas publicações "Melão - Pós-Colheita", editado pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção" editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a PIMe.</p>	<p>Implementar sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).</p>	<p>Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto Federal no 4074/2002, do MAPA).</p> <p>Manter frutas da produção integrada em conjunto com outros produtos.</p>	<p>Tratamentos emergenciais para proteção de pragas, desde que autorizados por escrito pela Comissão Técnica da PIMe.</p>

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
	<p>Proceder à higienização de equipamentos, local de trabalho e de trabalhadores, conforme descrito nas publicações "Melão - Pós-Colheita", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção" editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil, 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a PIME.</p> <p>Impedir o acesso de animais e pragas às instalações da empacotadora.</p> <p>A área de recepção dos frutos deve ser isolada da área de tratamento pós-colheita e de embalagem, e não deve haver circulação de pessoas, nem de materiais entre as áreas sem a devida higienização.</p> <p>Embarcar, no mesmo dia, os melões do grupo "Cantaloupensis" vindos do campo.</p> <p>Monitorar a qualidade da água quanto a contaminação química e biológica.</p> <p>Localizar a empacotadora distante de áreas de armazenamento de esterco e de locais de confinamento de animais.</p>			

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
11.3 Embalagem e etiquetagem	Proceder à identificação do produto, conforme normas técnicas de rotulagem, e o destaque ao sistema da PIME.	Utilizar embalagem conforme descrito nas publicações "Melão - Pós-Colheita", editado pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção" editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a PIME.		
11.4 Transporte e armazenagem	Obedecer às normas técnicas de armazenamento e transporte de frutos, conforme recomendações das publicações "Melão - Pós-Colheita", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção" editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a PIME.	Monitorar as condições de armazenamento dos frutos durante o período de transporte até o embarque.	Transportar e armazenar frutos da produção integrada em conjunto com os de outros sistemas de produção.	
11.5 Auditorias de pós-colheita	Permitir auditorias na empacotadora com, no mínimo, uma visita no período de "pico de safra".			
12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1 Amostragem para análise de resíduos em frutas	Permitir a coleta de amostras de melão, conforme requisitos da cultura e em conformidade com recomendações do Manual de Coleta para Avaliação de Resíduos - do MAPA.		Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. Comercializar melões com resíduos de agrotóxicos ou outras substâncias tóxicas acima dos limites máximos permitidos oficialmente.	

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM
	<p>Proceder análise em laboratórios credenciados, em conformidade com requisitos do Programa Nacional de Controle de Resíduos Vegetais (PNCRV). As coletas de amostras serão feitas ao acaso, devendo atingir um mínimo de 10% do total das parcelas. Amostras adicionais serão coletadas se ocorrer falha no uso de agrotóxicos.</p>			
13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS				
13.1 Câmaras frias, equipamentos e local de trabalho	<p>Proceder à prévia higienização de câmaras frias, equipamentos, local de trabalho e trabalhadores.</p> <p>Obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específicos para a cultura, conforme descrito nas publicações "Melão - Pós-Colheita", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e Produção" editada pela Embrapa Hortaliças (Série Frutas do Brasil 10 e 33, respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para a PIME.</p>		<p>Proceder a execução simultânea dos processos de classificação e embalagem de frutas da PIME com as de outros sistemas de produção.</p>	
13.2 Tratamentos Pós-Colheita	<p>Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme a</p>	<p>Observar os procedimentos e técnicas do sistema APPCC.</p>		

(Continua...)

(Continuação...)

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM
	<p>legislação vigente (Lei 7.802/1989, Lei 9.974/2000 e Decreto Federal no 4074/2002, do MAPA).</p> <p>Utilizar os métodos, técnicas e processos indicados em Normas Técnicas Específicas da PIME.</p>			
14. SISTEMA DE RASTREAMENTO E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA	<p>Instituir cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo da cultura, necessários à adequada gestão da PIME.</p> <p>Manter os registros atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade.</p> <p>Fornecer, por ocasião das inspeções obrigatórias, dados atualizados aos auditores do Organismo Avaliador da Conformidade (OAC).</p>	<p>Instituir o sistema de código de barras.</p> <p>Capacitar gerentes, técnicos e pessoal de apoio no preenchimento das informações dos cadernos de campo e de pós-colheita.</p>		
14.1 Rastreabilidade	A rastreabilidade no campo deve ser até a área de produção e na empacotadora até o "pallet" e/ou carregamento.			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	Manter assistência técnica treinada, conforme requisitos específicos da PIME.		Aceitar assistência técnica por profissionais não credenciados pelo CREA.	

Produção Integrada de Melão - PIME Grade de Agrotóxicos

Fungicidas, inseticidas, acaricidas e agroquímicos de uso geral registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para uso na Produção Integrada de Melão - PIME.

Os fungicidas, inseticidas, acaricidas e agroquímicos de uso geral que não constem deste anexo, e estejam registrados, podem ser incluídos e deverão cumprir as restrições feitas a produtos ou grupos de pesticidas já citados.

OBSERVAÇÃO: Para maiores informações sobre os produtos registrados, consultar o programa AGROFIT em www.agricultura.gov.br seção *Serviços - Agrofit On Line*.



GRADE DE AGROTÓXICOS PARA A CULTURA DO MELÃO

Nome Técnico	Marca Comercial	Classe	Grupo Químico	Classif.		Dosagem		Interv. de Segur. (dias)	Incompatibilidade / Observações
				Tox.	Amb.	g/100 l água	ml/100 l água		
Enxofre	Thiovit Sandoz	Acaricida	Inorgânico	IV	IV	200		7	
Mancozebe	Dithane PM	Acaricida-Fungicida	Alquilenobis(Ditio-carbamatos)	III	II	200		14	Produtos de reação alcalina
	Manzate GrDa	Acaricida-Fungicida	Alquilenobis(Ditio-carbamatos)	III	*	200		21	Produtos de reação alcalina
	Persist SC	Acaricida-Fungicida	Alquilenobis(Ditio-carbamatos)	III	*	360		21	Prod. de reação fortemente alcalina
Primetanil	Mythos	Acaricida-Fungicida	Aminopirimidina	III	II	200		7	
Quinometonato	Morestan BR	Acaricida-Fungicida	Quinoxalina	III	II	75		7	
	Enxofre	Acaricida-Fungicida	Inorgânico	IV	*	400			Produtos a base de óleo
Abamectina	Vertimec 18 CE	Acaricida-Inseticida	Avemectina	III	II		50-100	7	Com óleo, qilan, folpet ou enxofre
Acefato	Ordhene 750 BR	Acaricida-Inseticida	Organofosforado	IV	III	250g/ha		7	-
Bifenrina	Talstar 100 CE	Acaricida-Inseticida	Piretróide	III	III		100	7	
Clorfenapir	Pirate	Acaricida-Inseticida	Análogo de pirazol	III	II		50-100	14	Produtos de natureza alcalina
	Polo 500 PM	Acaricida-Inseticida	Fenilboureia	I	II			7	
Dimetato	Tiomet 400 CE	Acaricida-Inseticida	Organofosforado	I	*		90-375	3	Produtos alcalinos
	Enxofre	Acaricida-Inseticida	Inorgânico	IV	*		200		Produtos oleosos e clinitros
Fentiona	Lebaycid EC	Acaricida-Inseticida	Organofosforado	II	II		100	21	
	Lebaycid 500	Acaricida-Inseticida	Organofosforado	II	II		100	21	Produtos de reação alcalina
Mevinfos	Phosdrin 185 CE	Acaricida-Inseticida	Organofosforado	I	*		250	4	Prod. fortemente alcalinos ou ácidos
	Garant BR	Bactericida-Fungicida	Inorgânico	III	II	200		7	Ziram, dieldoram e carbamatos
Hidróxido de cobre	Systhane PM	Fungicida	Triazol	III	III	150 g/ha		7	
Miclobutanil	Amistar	Fungicida	Estrobilurina	IV	III	128 g/ha		2	
Azoxistrobina	Benlate 500	Fungicida	Benzimidazol	III	*				
Benomil	Baycor	Fungicida	Triazol	III	II	1 kg/ha		7	

(Continua...)

GRADE DE AGROTÓXICOS PARA A CULTURA DO MELÃO (continuação)

Nome Técnico	Marca Comercial	Classe	Grupo Químico	Classif.		Dosagem		Interv. de Segur. (dias)	Incompatibilidade /Observações
				Tox.	Amb.	g/100 l água	ml/100 l água		
Captana	Captan 200 Fungicida Agrícolas	Fungicida	Dicarbamida	I	*	450ml /100kg sem			
	Captan 500 PM	Fungicida	Dicarbamida	III	*	220			Produtos alcalinos
	Captan 750 TS	Fungicida	Dicarbamida	III	*	120g/100kg sem			Produtos alcalinos, oleosos e cúpricos
	Orthocide 500	Fungicida	Dicarbamida	III	*	2-2,5 kg/ha		1	Produtos alcalinos
	Orthocide 750	Fungicida	Dicarbamida	III	*	120g/100kg sem			Produtos alcalinos e cúpricos
	Alto 100	Fungicida	Triazol		III	15-20		14	Sulfato de zinco e manganês
Clorotalonil + metalaxil-M	Folio Gold	Fungicida	Isofalonitrila + Acliaminato	I	II	200		7	
	Dacobe PM	Fungicida	Isofalonitrila + Inorgânica	II	*	350		7	
Clorotalonil + oxidreto de cobre	Strike	Fungicida	Isofalonitrila + Inorgânica	III	*	400		7	Produtos a base de captap
	Cerconil PM	Fungicida	Isofalonitrila + Benzimidazol(Precursor de)	II	*	200		14	Óleo mineral
Clorotalonil	Cerconil SC	Fungicida	Isofalonitrila + Benzimidazol(Precursor de)	III	II			14	
	Bravonil 500	Fungicida	Isofalonitrila	I	II	400		7	Óleo mineral
	Bravonil 750 PM	Fungicida	Isofalonitrila	II	II	200		7	Óleos em geral
	Daconil BR	Fungicida	Isofalonitrila	II	*	200		7	
	Daconil 500	Fungicida	Isofalonitrila	I	II	300		7	Óleo mineral
	Dacostar 500	Fungicida	Isofalonitrila	I	*	400		7	Óleo mineral
Cresoxim-metilico	Dacostar 750	Fungicida	Isofalonitrila	II	*	200		7	
	Istalonil	Fungicida	Isofalonitrila	II	*	200		7	
	Varox 500 SC	Fungicida	Isofalonitrila	I	*	400		7	Óleo mineral
	Varox 750 PM	Fungicida	Isofalonitrila	II	*	200		7	Óleos em geral
	Stroy SC	Fungicida	Estrobilurina	III	II	200 ml/ha		7	
	Score	Fungicida	Triazol	I	II	30		3	
Fenarimol	Rubigan 120 CE	Fungicida	Primidinil carbimol	II	*	15-20		4	
	Fluquinconazol	Fungicida	Triazol	III	II	50		7	

(Continua...)

GRADE DE AGROTÓXICOS PARA A CULTURA DO MELÃO (continuação)

Nome Técnico	Marca Comercial	Classe	Grupo Químico	Classif.		Dosagem		Interv. de Segur. (dias)	Incompatibilidade /Observações
				Tox. Amb.	II	g/100 l água	ml/100 l água		
Flutriafol	Impact	Fungicida	Triazol	II	II		80-160	10	
Folpete	Folpan Agricur 500 PM	Fungicida	Dicarbamida	IV	*	280		1	Produtos fortemente alcalinos
Hidróxido de cobre	Garant	Fungicida	Inorgânico	IV	III	200		7	Calda sulfocálcica e carbamatos
	Garant	Fungicida	Inorgânico	IV	III	200		7	Calda sulfocálcica e carbamatos
Imibenconazol	Manage 150	Fungicida	Triazol	II	II	75-100		3	
Iprodiona	Rovral	Fungicida	Dicarbamida	IV	II	3000		1	
	Cuprozeb	Fungicida	Alquilenobis(Ditocarbamatos) + Inorgânico	III	*	200		21	Prod. de reação fortemente alcalina
Mancozebe	Manzate 800	Fungicida	Alquilenobis(Ditocarbamatos)	III	*	200		21	Produtos de reação alcalina
	Tillex	Fungicida	Alquilenobis(Ditocarbamatos)	III	*	200			
Manebe	Maneb 800	Fungicida	Alquilenobis(Ditocarbamatos)	II	*	200		7	Produtos fortemente alcalinos
	Metconazol	Fungicida	Triazol	III	II		0,5-1 l/ha	14	
Óxido de cobre	Agrinose	Fungicida	Inorgânico	IV	*	250			
	Cupravit Azul BR	Fungicida	Inorgânico	IV	IV	300		7	
	Hakko Cupra 500	Fungicida	Inorgânico	IV	III	120		7	
	Ramexane 850 PM	Fungicida	Inorgânico	IV	*	250		7	
	Comet	Fungicida	Estroblurina	II	II		400 ml/ha		
	Constant	Fungicida	Triazol	III	II		1 l/ha	14	
Tebuconazol	Elite	Fungicida	Triazol	III	II		1 l/ha	14	
	Folicur PM	Fungicida	Triazol	III	III	1 kg/ha		14	
	Folicur 200 CE	Fungicida	Triazol	III	II		1 l/ha	14	
	Triade	Fungicida	Triazol	III	II		1 l/ha	14	
Tiabendazol	Tecto SC	Fungicida	Benzimidazol(Precursor de)	III	II		200-400	14	

(Continua...)

GRADE DE AGROTÓXICOS PARA A CULTURA DO MELÃO (continuação)

Nome Técnico	Marca Comercial	Classe	Grupo Químico	Classif.		Dosagem		Interv. de Segur. (dias)	Incompatibilidade / Observações
				Tox.	Amb.	g/100 l água	ml/100 l água		
Tiofanato-metílico	Cercobin 700 PM	Fungicida	Benzimidazol(Precursor de)	IV	II	70		14	Produtos cúpricos e alcalinos
	Fungiscan 700 PM	Fungicida	Benzimidazol(Precursor de)	IV	III	70		14	
	Metiltofan	Fungicida	Benzimidazol(Precursor de)	IV	*	90		14	Prod. alcalinos e que tenham cobre
Triadimefom	Tiofanato Sanachem 500 SC	Fungicida	Benzimidazol(Precursor de)	IV	III		100	14	Produtos cúpricos e de reação alcalina
	Bayleton BR	Fungicida	Triazol	III	III	50		30	
	Triflumizol	Fungicida	Imidazol	IV	III	20-50		7	
Triforina	Saprol	Fungicida	Análogo de triazol	II	*		125	5	Produtos carbamatos
	Cartap BR 500	Fungicida-Inseticida	Bis(tiocarbamato)	III	II	200-250		3	Produtos alcalinos e cúpricos
Cartape	Thiobel 500	Fungicida-Inseticida	Bis(tiocarbamato)	III	II	200-250		3	
	Afugan CE	Fungicida-Inseticida	Fosforato de heterocido	II	*		60-150	7	Calda sulfacálica e bordaleza
Prizaófs	Mospilan	Inseticida	Neonicotinóide	III	II	250-300g/ha		3	
Acetamiprido	Saurus	Inseticida	Neonicotinóide	III	II	250-300g/ha		3	
Bifentrina	Brigade 25 CE	Inseticida	Piretróide	II	II		40-60	4	
	Applaud 250	Inseticida	Tiaziazinona	IV	III	100-200		7	
Buprofezina	Carbaryl Fersol Pó 75	Inseticida	Metilcarbamato de naftila	III	*	10-15 Kg/ha		3	
	Sevin 480 SC	Inseticida	Metilcarbamato de naftila	II	*		190	3	Produtos alcalinos
Cromazina	Trigard 750 PM	Inseticida	Triaznamina	IV	III	120 g/ha		7	
	Decis 25 CE	Inseticida	Piretróide	III	I		30	1	Produtos de reação alcalina
Deltametrina	Sumithion 500 CE	Inseticida	Organofosforado	III	*		150	14	Prod. alcalinos e a base de propanil
	Confidor 200 SC	Inseticida	Neonicotinóide	III	III		0,7 l/ha	40	
Imidacoprido	Confidor 700 GrDa	Inseticida	Neonicotinóide	IV	III	200-300g/ha		40	
	Calypso	Inseticida	Neonicotinóide	III	III		200 ml/ha	14	
Tiacloprido	Actara 250 WG	Inseticida	Neonicotinóide	III	III	60-120g/ha		7	
	Tiametoxam	Inseticida	Neonicotinóide	III	III		300	7	Produtos fortemente alcalino
Bacillus thuringiensis	Dipelrex 500	Inseticida	Organofosforado	II	III		750 g/ha	7	
	Agree	Inseticida biológico	Biológico	III	IV			7	Produtos extremamente alcalinos
Bacillus thuringiensis	Dipel	Inseticida biológico	Biológico	IV	IV		0,5-1l/ha	7	Produtos extremamente alcalinos
	Dipel PM	Inseticida biológico	Biológico	IV	IV	100		7	Produtos extremamente alcalinos

Produção Integrada de Melão - PIMe Caderno de Campo



Produção Integrada de Melão - PIME Caderno de Campo

INFORMAÇÕES GERAIS

Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____

Identificação:

Nome do Produtor/Empresa: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.: () _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Responsável Técnico:

Nome: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.:() _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Registro no CREA N°: _____

Data: ____/____/____

DADOS CLIMÁTICOS

Dia	Leitura dos Pluviômetros (mm)						Temperatura (°C)			Umid.	Leitura do Tanque		
	1	2	3	4	5	Média	Min	Max	Média	Rel. (%)	Atual	Anter.*	Difer.**
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

* Anterior

** Diferença

Produção Integrada de Melão - PIMe
Caderno de Campo

Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____

Identificação:

Nome do Produtor/Empresa: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.: () _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Responsável Técnico:

Nome: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.:() _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Registro no CREA Nº: _____

Data: ____/____/____

Parcela Nº: _____

Latitude: _____

Longitude: _____

DADOS GERAIS DA ÁREA

Híbrido/Cultivar: _____

Área (ha): _____

Data de plantio:

No Viveiro: ____/____/____

No Campo: ____/____/____

Replântio: ____/____/____

Distância entre fileiras (m): _____

Distância entre plantas (m): _____

Número de plantas por ha: _____

Número de colméias por ha: _____

Produtividade média estimada (t/ha): _____

Produtividade média obtida (t/ha): _____

Informações sobre as sementes

Lote N°: _____

Germinação (%): _____

Análise em: _____

Pureza Física(%): _____

Validade até: _____

Peso líquido/lata 5.000 sementes (g): _____

MONITORAMENTO DE DOENÇAS

Data	Horário (Início/Término)	Crescimento Gomoso (Haste)	Virose (Folha)	Podridão (Fruto)	Galhas (Raiz)	Responsável

PLANILHA DE AMOSTRAGEM DAS DOENÇAS DA CULTURA DO MELOEIRO

Nome do Produtor/Empresa: _____ Horário: _____ às _____ hs Lote/Talhão: _____
 Área(na): _____ Cultivar: _____ Idade da Cultura: _____ Data: ____/____/____

Doença	Parte da planta	Fleira Avaliada															Total	% doença	Nível de ação
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Míldio	Folha																		> 0% (até início fase V)*
Oídio	Folha																		> 10% (até início fase V.)
Mancha de bactéria	Folha																		> 20% (até início fase V.)
	Fruto																		
	Raiz																		> 0% (em qualquer fase)
Murcha	Colo																		> 0% (em qualquer fase)
	Sistêmico																		> 0% (em qualquer fase)
Crescimento gomososo	Ramo																		> 30% (em qualquer fase)
Vírose	Folha																		> 0% (até início fase V)
Podridão do Fruto	Fruto																		> 0%
Galhas	Raiz																		> 10% (até fase III)

* Ver Manual de monitoramento de doenças

PLANILHA DE AMOSTRAGEM DAS DOENÇAS DA CULTURA DO MELOEIRO (Cont.)

Nome do Produtor/Empresa: _____	Lote/Talhão: _____
Área(ha): _____	Cultivar: _____
Idade da Cultura: _____ Data: ____ / ____ / ____	

Doença	Parte da planta	Fileira Avaliada										Total	% doença	Nível de ação	
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
Míldio	Folha														> 0% (até início fase V)*
Oídio	Folha														> 10% (até início fase V.)
Mancha de bactéria	Folha														> 20% (até início fase V.)
	Fruto														
Murcha	Raiz														> 0% (em qualquer fase)
	Colo														> 0% (em qualquer fase)
	Sistêmico														> 0% (em qualquer fase)
Crestamento gomoso	Ramo														> 30% (em qualquer fase)
Víroses	Folha														> 0% (até início fase V)
Podridão do Fruto	Fruto														> 0%
Galhas	Raiz														> 10% (até fase III)

* Ver Manual de monitoramento de doenças

MONITORAMENTO DE PRAGAS

Data	DAP*	Horário (Início/Término)	Ácaro	Cascudo (Adulto)	Vaquinha (Adulto)	Outras	Responsável
			Folha	Plântula	% de danos na folha		

* Dias após o plantio.

PLANILHA DE AMOSTRAGEM DE PRAGAS DA CULTURA DO MELOEIRO

Nome do Produtor/Empresa: _____ Horário: _____ às _____ hs Lote/Falhão: _____
 Área(ha): _____ Cultivar: _____ Idade da Cultura: _____ Data: ____/____/____

PRAGAS	Fases	PONTOS AMOSTRADOS										% Pontos Atacados	Nível de Ação											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Mosca Branca	Adulto																							2 adultos ou ninfas (média) nos 20 pontos amostrados*
	Ninfa																							4 (média) nos 20 pontos
	Larva viva																							-
Minadora	Larva morta																							10 (média) nos 20 pontos
	Adulto																							3 (média) nos 20 pontos
Pulgão	C/asa																							3 (média) nos 20 pontos
	S/asa																							3 (média) nos 20 pontos
Diatáfia	Lagarta																							4 (média) nos 20 pontos
	Lagarta																							4 (média) nos 20 pontos

* Na ausência de sintomas do amarelo o nível de ação deverá ser de 10 insetos (média) nos 20 pontos amostrados.

ADUBAÇÃO ORGÂNICA*

Data	Fertilizante**	Quantidade (L ou kg / ha)	Forma de Aplicação	Responsável	Observação

*Anexar resultados de análise foliar e de solo

** Esterco, composto e outros

FERTIRRIGAÇÃO: MACRO E MICRONUTRIENTES

Adubos	Unidade	Data								
Cloreto Potássio										
Map pó										
Uréia										
Nitrato Cálcio										
Sulfato Potássio										
Sulfato Magnésio										
Ác. Fosfórico										
Ác. Nítrico										
Ác. Bórico										
Sulf.de Zinco										
DAP*										
Lotes										
Forma de Aplicação										
Adubos	Composição do Fertilizante (%)									
	N	P ₂ O ₅	K ₂ O	Ca	Mg	S	Zn	B	Mo	Co
Cloreto Potássio										
Map pó										
Uréia										
Nitrato Cálcio										
Sulfato Potássio										
Sulfato Magnésio										
Ác. Fosfórico										
Ác. Nítrico										
Ác. Bórico										

* DAP - Dias após o plantio.

COLHEITA

Produção Esperada: _____

Produção Total da Parcela (Kg/ha): _____

Data	Produção obtida/colheita (kg/ha)	Empacotadora Utilizada - CNPE Identificação	Responsável	Observação

VISITAS DE INSPEÇÃO - AUDITORIA

Observações

	Assinatura
	Carimbo
	Data

Observações

	Assinatura
	Carimbo
	Data

Observações

	Assinatura
	Carimbo
	Data

Observações

	Assinatura
	Carimbo
	Data

Produção Integrada de Melão - PIMe Caderno de Pós-Colheita



Produção Integrada de Melão - PICMe Caderno de Pós-Colheita

Registro da Empacotadora no CNPE: _____

Identificação:

Nome do Produtor/Empresa: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.: () _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Responsável Técnico:

Nome: _____

Endereço: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Tel.:() _____ Fax: () _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Registro no CREA Nº: _____

Data: ____/____/____

Controle de Recepção dos Frutos

Data: ____ / ____ / ____

Identificação							
Produtor							
Código do Produtor							
Híbrido/Varietade							
Nº da Parcela							
Nº do Romaneio							
Nº de Caixas							
Peso Total							
Nº do Lote							
Nº da Amostra*							
Encarregado da Colheita							
Encarregado da Recepção							
Análise de Defeitos (%)							
Deformação							
Queimadura de Sol							
Mancha Branca (casca)							
Lesão cicatrizada							
Lesão não cicatrizada							
Podridão (bactéria)							
Podridão (talo)							
Presença de Fungos							
Maturação Excessiva							
Fruto Imaturo							
Fruto Murcho							
Rachadura na inserção floral							
Mancha de virose							
Danos de lagarta							
Semente solta (interno)							
Manchas na casca							
Injúria mecânica							
Análise de Qualidade							
Categoria I							
Categoria II							
Categoria III							
Granel							
Análise de Maturação							
Firmeza (N)							
S.S.T. (°Brix)							
Responsável Técnico:							

*De cada parcela que entrar na empacotadora com frutos provenientes da produção integrada de melão deverá ser coletada uma amostra para análise.

Produção Integrada de Melão - PIME

Lista de Verificação para Auditorias e Acompanhamento:

Campo e Pós-Colheita



Produção Integrada de Melão - PIME
Lista de Verificação para Auditoria Inicial - Campo

Identificação

Produtor/Empresa:
Endereço:
E-mail: Telefone:
Município: Estado:
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE:
Fase Fenológica da Cultura:
Responsável Técnico:
Data da visita: / / Horário:

Aspectos gerais analisados

Itens Avaliados	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Sanidade das plantas.				
2. Produtividade (t/ha).				
3. Condução da área.				
4. Proteção dos trabalhadores conforme as Normas Regulamentadoras Rurais (NRR).				
5. Destinação das águas de forma que não atinja diretamente os mananciais.				
6. Preparo da calda para tratamento				

Entrevista com o Técnico Responsável – para avaliar nível tecnológico empregado na empresa.

Itens Avaliados	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Conhece a relação de agrotóxicos registrados para a cultura do melão no Brasil?				
2. Utiliza somente produtos registrados?				
3. Controla e respeita a carência dos agrotóxicos utilizados?				
4. Quais os equipamentos de proteção individual utilizados pelo pessoal de produção?				
5. Os carroções e/ou contentores e demais utensílios utilizados na colheita são limpos e higienizados?				
6. Registra a aplicação de fertilizantes, herbicidas, inseticidas, acaricidas, fungicidas e outros?				
7. Realiza análise de resíduos de agrotóxicos				

Local e Data:, / /

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC

Produção Integrada de Melão: PIME
Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento – Campo

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da visita: _____ / _____ / _____ Horário: _____

Realização da visita/auditoria (Fase da cultura): _____

Itens de Verificação	Avaliação	
	S	N
1. Capacitação do produtor ou responsável técnico no manejo adequado da cultura do melão.		
2. Proteção e segurança humana.		
3. Proteção das águas e do ambiente.		
4. Proteção e conservação do solo.		
5. Caderno de campo corretamente preenchido e atualizado.		
6. Sementes e mudas com registro de procedência credenciado e certificado fitossanitário de origem.		
7. Aplicação de fertilizantes conforme das exigências da cultura e em análise de rotina dos teores de nutriente no solo e na planta.		
8. Administração da quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos e da demanda da cultura.		
9. Monitora a qualidade da água de irrigação.		
10. Dispõe de registros confiáveis e atualizados de temperatura e pluviometria.		
11. Realiza o monitoramento de pragas.		
12. Os níveis de ação do monitoramento de pragas preconizados pela PIME são utilizados para as decisões no uso de agrotóxicos.		
13. Utiliza agroquímicos registrados para a cultura e usados mediante receituário agrônomo.		
14. Destinação adequada a resíduos e embalagens de agrotóxicos.		
15. Locais específicos construídos com a finalidade de preparar e manipular agroquímicos.		
16. Armazena os agroquímicos em locais apropriados e protegidos contra acidentes.		
17. Realiza a inspeção e manutenção periódica dos equipamentos de aplicação de agroquímicos.		

Produção Integrada de Melão – PIME
Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras

Identificação

Empacotadora: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da Visita: _____ / _____ / _____ Horário: _____

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
1. Instalações			
1.1. As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?			
1.2. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos são adequados e bem dimensionados?			
1.3. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte, banheiros) e os equipamentos estão limpos e sanitizados?			
1.4. Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?			
2. Rastreabilidade			
2.1. Os lotes que vêm em carroções são identificados antes de entrarem na empacotadora?			
2.2. A identificação nos carroções apresenta todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?			
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?			

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
Rastreabilidade (cont.)			
2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?			
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outras de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?			
2.6. As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?			
2.7. O processo de classificação, embalagem, resfriamento e armazenagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?			
2.8. A identificação dos "pallet's" e caixas permitem saber a procedência da fruta?			
2.9. Existem registros, no caderno de pós-colheita, do acompanhamento da qualidade da fruta?			
3. Classificação e Embalagem			
3.1. Existe um profissional, credenciado pelo treinamento de acordo com os requisitos específicos da PIMe?			
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita de laudos de avaliações realizadas nos diferentes lotes embalados diariamente?			
3.3. As frutas embaladas estão em conformidade com o estabelecido previamente para a classificação dos mesmos?			
4. Tratamento Pós-Colheita			
4.1. Os tratamentos fitossanitários realizados na fruta seguem as exigências requeridas pelo mercado importador?			
4.2. Existem registros destes procedimentos?			

