

ÁREAS TEMÁTICAS	ANEXO NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
I. CAPACITAÇÃO				
1.1 Práticas agrícolas	<p>Capacitação técnica contínua do(s) produtor(es) e do(s) técnico(s) responsável(is) pela 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. Capacitação contínua de recursos humanos de apoio técnico. A área atendida pelo técnico responsável será aquela definida pelas normativas do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA. O técnico responsável deverá visitar a área atendida, pelo menos, uma vez a cada semana. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>			
1.2 Associativismo e gerenciamento		<p>Capacitação técnica contínua em gerenciamento da PIME e organização associativa. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte</p>		

		<p>prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>		
1.3 Comercialização		<p>Capacitação técnica contínua em comercialização e marketing, conforme requisitos da PIME. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>		
1.4 Processos de empacotadoras e segurança alimentar	<p>Capacitação técnica contínua em práticas de profilaxia e controle fitossanitário pós-colheita e identificação de danos em frutos conforme funções desenvolvidas. Capacitação técnica contínua em processos de empacotadoras e segurança dos alimentos, conforme a PIME. Capacitação contínua em práticas de higiene pessoal e do ambiente. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>	<p>Capacitação técnica contínua no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>		
1.5 Segurança no trabalho	<p>Capacitação técnica contínua em segurança e saúde no trabalho - prevenção de acidentes. 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. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>	<p>Capacitação contínua do(s) produtor(es) e do(s) responsável(is) técnico(s) em segurança do trabalho, com ênfase na prevenção de intoxicações e primeiros socorros. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.</p>		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1. CAPACITAÇÃO				
1.6 Educação ambiental	Capacitação dos técnicos responsáveis em gestão dos recursos naturais (solo, água, flora e fauna), triplíce lavagem, recolhimento de embalagens vazias e proteção ambiental na área de produção agrícola. A carga horária total de capacitação teórica e prática em PI Melão deverá ser de no mínimo 40 horas. Capacitação em módulos (exemplo: MIP, Manejo da irrigação, Boas Práticas Agrícolas etc.) deverá ser de no mínimo 8 horas incluindo parte prática. Reciclagem de técnicos e produtores em capacitação de PI melão deverá ocorrer sempre que inovações tecnológicas forem agregadas ao processo produtivo.			
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES				
2.1 Sistemas de organização e integração dos produtores		Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida na PIME.		
2.2 Definição do tamanho da pequena propriedade	Considera-se pequeno produtor aquele que plantar área igual ou inferior a 100 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 PIME, 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 agrotóxicos, outras substâncias tóxicas ou qualquer sobra de produtos provenientes das operações de pulverizações, em áreas de preservação ambiental permanente.	

3.2 Processos de monitoramento ambiental	Monitorar semestralmente, mediante análises das características físicas, químicas e biológicas das águas superficiais e subterrâneas relacionadas à qualidade para o consumo humano, de acordo com as normas e legislação vigente. Monitorar anualmente as características físicas, químicas e biológicas da água de irrigação e pulverização, monitorar anualmente 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.
--	---	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
4. MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1 Sementes e mudas	Utilizar sementes/mudas de híbridos/variedades com registro de procedência credenciada e com certificado fitossanitário de origem, conforme a legislação vigente. Considerar a tolerância e/ou resistência às principais pragas e doenças de importância econômica na região.	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.		
5. IMPLANTAÇÃO DA CULTURA				
5.1 Época de plantio		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.		
5.2 Definição da parcela	Área delimitada da propriedade, cultivada com um ou mais híbridos/variedades com a mesma data de plantio, que estejam submetidos aos mesmos tratamentos 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 incluindo os riscos relacionados à segurança dos alimentos, saúde e bem-estar dos trabalhadores e meio ambiente. Registrar essas informações e adotar um plano de ação corretiva que também deve ser registrado.		
-----------------	--	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELAO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO

5.4 Sistema de plantio	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. 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.		
5.5 Polinização		Realizar manejo de colméias, de acordo com o híbrido/variedade de melão, considerando, principalmente, a quantidade por 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 período de produção.			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELAO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO

6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1 Correção e adubação do solo	Realizar, pelo menos a cada dois anos, análises completas de solo em laboratórios credenciados, utilizando os procedimentos de amostragem e de envio de amostras recomendadas. Utilizar adubos e corretivos registrados, conforme a legislação vigente.	Proceder ao fracionamento na aplicação de fertilizantes nitrogenados e potássicos, mediante as recomendações técnicas. Utilizar adubação orgânica, levando-se em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação desses produtos. Usar esterco animal curtido ou compostado com restos vegetais. Usar restos vegetais, composto e vermicomposto (húmus de minhoca) produzidos na propriedade ou em propriedades que pratiquem a PIME. Utilizar adubação foliar. Adotar práticas culturais que evitem perda de nutrientes por lixiviação e por erosão. Realizar análise de	Aplicar fertilizantes sem registro no MAPA. Aplicar nutrientes sem comprovada necessidade, de acordo com resultados de análise de solo e de tecido vegetal. 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. Utilizar esterco não curtido ou compostado de maneira inadequada ou contaminados.	

		tecido vegetal em laboratórios credenciados. Utilizar publicações recomendadas - "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.		
6.2 Armazenamento de fertilizantes	Armazenar, separadamente, fertilizantes orgânicos e inorgânicos das produções e de qualquer outro insumo usado na propriedade.			

7. MANEJO DO SOLO				
7.1 Manejo de cobertura do solo	Controlar processo de erosão e promover a melhoria das características biológicas do solo.	Obedecer às 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", editado pela Embrapa Agroindústria Tropical (Circular Técnica, 14), ou outras que venham a ser oficializadas para a PIME.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELAO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
7.2 Controle de plantas invasoras	Realizar o manejo de plantas invasoras. Utilizar herbicidas somente como complemento aos métodos culturais de controle, mediante receituário agrônomo, conforme a legislação vigente.	Priorizar o manejo integrado de plantas invasoras utilizando, entre outros, métodos mecânicos, culturais e cobertura com plástico no controle de plantas invasoras. Utilizar publicações recomendadas - "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.		Utilizar herbicidas pós-emergentes apenas nas entrelinhas de plantio.
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	Manejar a irrigação a partir de dados climáticos ou sensores de solo e das fases de desenvolvimento da cultura. Realizar análise da água de irrigação por ocasião da elaboração do projeto de irrigação e drenagem. Realizar análise da água de irrigação anualmente, para monitorar sua qualidade. Levantar em consideração os poluentes microbianos, químicos e metais pesados.	Utilizar recomendações das 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	Utilizar água com condutividade elétrica acima de 5,0 dS/m.	Utilizar sistema de irrigação por sulcos em solos de textura média a
-------------------------	---	---	---	--

Monitorar, anualmente, a condutividade elétrica e pH do solo.	<p>cultura. 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. Utilizar os coeficientes de cultivos (kc) determinados pela pesquisa, localmente ou em regiões com condições climáticas semelhantes. Utilizar água de irrigação com condutividade elétrica abaixo de 3,0 dS/m. Realizar o manejo da fertirrigação com pequenas quantidades de fertilizantes e altas frequências de aplicação. Priorizar para que as linhas laterais fiquem perpendiculares à maior declividade do terreno. Parcelar a aplicação dos nutrientes, de acordo com as fases fenológicas da cultura.</p>	Usar injetores de fertilizantes que ofereçam riscos de contaminação da fonte hídrica.	argilosos, em áreas sistematizadas e drenadas. 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.
---	--	---	---

restos culturais imediatamente após a colheita.	Embrapa, ou outras que venham a ser oficializadas para a PIME.	Implantar infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas, visando ao manejo de pragas, realizando registro sistemático dos dados meteorológicos.
---	--	---

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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 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.		
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA				
10.1 Manejo de pragas	A incidência de insetos deve ser regularmente avaliada e registrada por meio de monitoramento, tanto no campo como na empacotadora. Priorizar o uso de técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP), entre as quais o uso de métodos naturais e biológicos de controle. Realizar a destruição ou incorporação dos	Realizar análise de solo e de material vegetal para avaliar a presença de nematóides e de fungos fitopatogênicos existentes na área. Utilizar as técnicas de prevenção e controle, conforme recomendado nas publicações "Melão -Fitossanidade", "Melão -Produção, Aspectos Técnicos", Cartilha de Manejo Integrado de Pragas do Meloeiro editadas pela		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10.2 Agrotóxicos	Utilizar as técnicas do manejo integrado para a tomada de decisão quanto à necessidade de aplicação de agrotóxicos. 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, os impactos ao ambiente e seguindo uma estratégia para evitar o aparecimento de resistência. Atualizar periodicamente a listagem de agrotóxicos, em razão da dinâmica com que se processam as alterações de registros junto ao MAPA.	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. Evitar aplicação de agrotóxicos com ventos fortes. Utilizar recomendações conforme as publicações "Monitoramento de Pragas na Produção Integrada do Meloeiro", "Monitoramento de Doenças na Produção Integrada do Meloeiro", "Melão - Fitossanidade", "Melão - Produção, Aspectos Técnicos", Cartilha de Manejo Integrado de Pragas do Meloeiro, editadas pela EMBRAPA, ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para melão.		
10.3 Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	Proceder à manutenção e à aferição periódica dos equipamentos, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelos fabricantes e especialistas do setor. Utilizar Equipamento de Proteção Individual - EPI, conforme o Manual de Prevenção de Acidentes no Trabalho com Agrotóxicos (manual da ANDEF) ou outras publicações que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para melão.	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	Manipular e preparar agrotóxicos em locais específicos construídos para essa finalidade. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de agrotóxicos, conforme a legislação vigente. Utilizar produtos em conformidade com as restrições definidas na Grade de Agrotóxicos registrados para a cultura do melão. O excedente de aplicação de agrotóxicos e resíduos de lavagem de equipamentos devem ser eliminados Adequadamente.	Observar o pH da calda antes da pulverização, para aumentar a eficiência da aplicação dos agrotóxicos. Analisar a água utilizada na pulverização quanto à contaminação com coliformes fecais e corrigir o problema se existente.	Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme a legislação vigente. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos, colocando em risco a saúde humana e o meio ambiente. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. Depositar resíduos de agrotóxicos e lavar equipamentos contaminados em locais não permitidos (rios, riachos, açudes e lagos).	

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10.5 Armazenamento e embalagens de agrotóxicos e afins	<p>Armazenar produtos agrotóxicos em local adequado segundo a NR 31. Manter registro sistemático da movimentação de estoque de produtos químicos, para fins do processo de rastreabilidade. Encaminhar produtos vencidos a centros de destruição ou ao revendedor, ou mantê-los identificados e armazenados em local seguro.</p> <p>Fazer a tríplice lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar à casas de revenda e/ou centros regionais de recolhimento, de acordo com as normas e legislação vigente.</p>	<p>Utilizar os centros regionais para o recolhimento de embalagens vazias, procedendo à devolução das mesmas lavadas, conforme determina a legislação em vigor, em colaboração com os estabelecimentos revendedores de agrotóxicos.</p>	<p>Reutilizar e descartar embalagens de agrotóxicos e afins, em condições não autorizadas. Armazenar agrotóxicos sem observância das normas de segurança pertinentes a essa finalidade.</p>	

11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA				
11.1 Técnicas de colheita	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
	<p>Atender os regulamentos técnicos específicos de ponto de colheita de cada híbrido/variedade, de acordo com o mercado a que se destina. Proceder à higienização de equipamentos, embalagens, local de trabalho e de trabalhadores. Transportar os frutos colhidos para a empacotadora no mesmo dia da colheita. Proteger das intempéries os frutos colhidos. Observar os prazos de carência estabelecidos para os agrotóxicos aplicados durante o cultivo. Identificar o carregamento dos carroções, com informação da área colhida, data, horário e responsável. Implementar sistema de Boas Práticas Agrícolas (BPA).</p>	<p>Proceder à pré-seleção dos frutos, conforme a especificidade de cada híbrido/variedade. Utilizar mais de um indicador de maturidade para a colheita do híbrido/variedade. Realizar a lavagem de frutos para remover restos visíveis de terra, lama e resíduos de planta, ainda no campo. Transportar os frutos para o galpão de embalagem, preferencialmente, em caixas de campo. Se o transporte de frutos for realizado diretamente em carroções, estes devem ser revestidos com material que amortecia impactos. Utilizar 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 oficializadas para a PIME.</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>	

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11.2 Técnicas de pós-colheita	<p>Obedecer às técnicas de manejo, armazenamento, conservação e tratamentos físicos, químicos e biológicos específicos para a cultura. Proceder à higienização de equipamentos, local de trabalho e de trabalhadores.</p>	<p>Implementar sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Utilizar recomendações descritas nas publicações "Melão - Pós Colheita", editada pela Embrapa Agroindústria Tropical, "Melão - Aspectos Técnicos e</p>	<p>Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente.</p> <p>Manter frutas da produção integrada em conjunto com outros produtos.</p>	<p>Tratamentos emergenciais/complementares para proteção de pragas, desde que autorizados por escrito pela Comissão Técnica da PIME.</p>

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
				<p>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>

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11.3 Embalagem e etiquetagem	<p>Proceder à identificação do produto, conforme normas técnicas de rotulagem, e o destaque ao sistema da PIME.</p>	<p>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.</p>		
11.4 Transporte e armazenagem	<p>Obedecer às normas técnicas de armazenamento e transporte de frutos.</p>	<p>Monitorar as condições de armazenamento dos frutos durante o período de transporte até o embarque. Utilizar recomendações 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>Transportar e armazenar frutos da produção integrada em conjunto com os de outros sistemas de produção.</p>	
11.5 Auditorias de pós-colheita	<p>Permitir auditorias na empacotadora com, no mínimo, uma visita no período de "pico de safra".</p>			

12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1 Amostragem para análise de resíduos em frutas	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
	<p>Permitir a coleta de amostras de melão pelo auditor do Organismo Avaliador de Conformidade (OAC) durante a auditoria, conforme requisitos da cultura e em conformidade com recomendações do Manual de Coleta para Avaliação de Resíduos - do MAPA. Proceder à análise em laboratórios credenciados, em conformidade com requisitos do Programa Nacional</p>	<p>Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. Comercializar melões com resíduos de agrotóxicos ou outras substâncias tóxicas acima dos limites máximos permitidos oficialmente no país de produção e nos países onde pretende comercializar.</p>		

	de Controle de Resíduos Vegetais (PN-CRV). 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. O tamanho da amostra para cada cultura está definido no Regulamento de Avaliação de Conformidade (RAC).		
--	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
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 incluindo os próprios trabalhadores conforme plano preestabelecido.</p> <p>Obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específicos para a cultura.</p>	<p>Utilizar recomendações conforme descrição 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 à 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 legislação vigente. Somente utilizar ceras permitidas nos países onde pretende comercializar.</p> <p>Utilizar os métodos, técnicas e processos indicados em Normas Técnicas Específicas da PIME.</p>	<p>Observar os procedimentos e técnicas do sistema APPCC.</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 por 2 anos ou pelo tempo exigido pela legislação, 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	<p>A rastreabilidade no campo deve ser até a área de produção e na empacotadora até o pallet e/ou carregamento.</p>	<p>Realizar pelo menos uma auto-avaliação interna por ano para assegurar-se do cumprimento das NTE.</p> <p>Manter documentos comprobatórios de ações corretivas realizadas.</p>		
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	<p>Manter assistência técnica treinada, conforme requisitos específicos da PIME.</p>		<p>Aceitar assistência técnica por profissionais não credenciados pelo CREA.</p>	