

- - -

ANEXO
NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PRUNUS SPP - NTEPIP

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PESSEGO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1. CAPACITAÇÃO				
1.1. Práticas agrícolas	Capacitação técnica continuada dos produtores ou responsáveis técnicos da propriedade, no manejo adequado dos pomares de pessegueiro conduzidos no Sistema de Produção Integrada; capacitação técnica de recursos humanos; a área atendida pelo técnico responsável é aquela estabelecida nas normativas do Conselho de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA).	Capacitação em irrigação. Participar periodicamente de treinamentos, cursos e dias de campo.		
1.2. Capacitação de produtores		Capacitação técnica em organização associativa e gestão da PIP.		
1.3. Comercialização		Capacitação técnica em comercialização, marketing e gestão empresarial.		
1.4. Processos de indústria ou empacotadora e segurança alimentar	Capacitação técnica do produtor em práticas de profilaxia e controle de doenças; capacitação técnica na identificação dos tipos de danos nas frutas; capacitação técnica em processos de indústria ou empacotadora e segurança alimentar conforme a PIP; higiene pessoal e do ambiente.	Capacitação técnica no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do meio ambiente.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PESSEGO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1.5. Segurança no trabalho	Capacitação técnica do produtor e colaboradores em segurança humana e uso de equipamentos de proteção individual (EPIs).	Observar as recomendações técnicas de segurança e saúde no trabalho, prevenção de acidentes com agroquímicos, conforme Manual de Normas da Medicina e Segurança do Trabalho FUNDACENTRO/Mtb e NRR.		
1.6. Educação ambiental	Capacitação em conservação e manejo de solo, água e proteção ambiental e na prática da trílice	Capacitação técnica na prevenção de acidentes com ênfase em primeiros socorros.		

	lavagem, recolhimento e de reciclagem de embalagens vazias de agrotóxicos.			
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES				
2.1. Definição do tamanho das propriedades	Considera-se pequena propriedade aquela que possui área igual ou menor que 25 hectares com pomares.			Em propriedade com área até 50 ha de pomar, é permitida a vinculação dos produtores a uma entidade de classe ou associação, para a contratação em conjunto da certificadora, tendo o mesmo tratamento de pequenas propriedades.
2.2 Associativismo		Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou associação envolvida em PIP.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PESSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
3. RECURSOS NATURAIS				
3.1. Planejamento ambiental	<p>Conservação do ecossistema ao redor do pomar, baseado em agricultura sustentável; manutenção de áreas com vegetação para o abrigo de organismos benéficos, junto à área de Produção Integrada: mínimo de 1% da área de PIP; organizar a atividade do sistema produtivo de acordo com a região, respeitando suas funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da PIF, mediante a execução de planos dirigidos à prevenção e/ou correção de problemas ambientais (contaminação do solo, água, planta e homem).</p>			
3.2. Monitoramento ambiental	<p>Controle da qualidade da água residual do processo de industrialização conforme Resolução CONAMA nº 357/2005</p>	<p>Controle da qualidade da água da propriedade, em relação a metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica; elaboração de inventário em programas de valorização da fauna e flora auxiliares; monitoramento da fertilidade do solo, aspectos físicos, químicos e biológicos.</p>		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PESSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
4. MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1. Mudas	<p>Utilizar material propagativo sadio, adaptado à região; fiscalizado ou com registro de procedência credenciada e com certificado fitossanitário, conforme Lei nº 10.711/2003.</p>	<p>Utilizar, preferencialmente, variedades resistentes ou tolerantes às enfermidades e pragas.</p>	<p>Transitar portan-do material propagativo sem a competente autorização, conforme legislação vigente.</p>	

5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES				
5.1. Definição de parcela	Unidade de produção que apresente a mesma cultivar, a mesma idade dominante e esteja submetida ao mesmo manejo e tratos culturais preconizados pela NTEPIP.			
5.2. Época de plantio		Plantio nos meses de junho a agosto.		
5.3. Localização	<p>Implantação ou replantio de pomares somente após o cultivo com gramíneas por um ano; implantar quebra-ventos em áreas sujeitas à forte incidência de ventos; observar as condições de aptidão edafoclimática e compatibilidade aos requisitos da cultivar e de mercado.</p>	<p>Evitar localização em condições adversas às necessidades específicas de cada cultivar e solos muito rasos. No caso de replantio, a área deve ser cultivada com gramíneas pelo período de três anos.</p>	<p>Implantação de pomares em áreas recém-desmatadas, sem cultivo prévio ou sujeitas a encharcamento e sem drenagem adequada.</p>	<p>Implantar pomares em terrenos com declividade acima de 25%, dentro dos limites permitidos pelas leis ambientais, somente com o uso de patamares; implantação de pomares em área de replantio do pessegueiro, antes de três anos de repouso, desde que empregado porta-enxerto tolerante.</p>

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PESSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
5.4. Porta-enxertos	Utilizar somente porta-enxertos recomendados pela pesquisa oficial.	Preferencialmente, usar porta-enxerto resistente aos fitonematóides.		
5.5. Cultivar produtora	Observar as condições de adaptabilidade, produtividade e resistência a pragas e doenças.			
5.6. Sistema de plantio	<p>Realizar análise química, antes da implantação,</p> <p>conforme requisitos do pessegueiro; observar os fatores de densidade de plantio, compatibilidade como mecanismos de controle de pragas,</p> <p>produtividade e qualidade do produto.</p>	Executar a condução do pessegueiro, objetivando plantas com porte adequado, facilitando o manejo. Realizar a análise de fitonematóides do solo.		
6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1. Fertilização	<p>Na implantação, retirar amostra de solo de 0-20 e 20-40 cm para análise química. Aplicação de corretivos deve ser feita no mínimo três meses antes em área total. Na adubação de manutenção, deve-se considerar: as análises do solo a cada dois anos e as análises foliares realizadas anualmente, o crescimento vegetativo, os sintomas de deficiência, a produção e as práticas culturais. Utilizar fertilizantes químicos registrados.</p>	<p>Prover o fornecimento de nutrientes para as plantas, preferencialmente através do solo; utilizar adubação orgânica compostada em substituição à adubação química, desde que indicado por cálculo de equivalência de teores de nutrientes; fazer análise de metais pesados nos adubos orgânicos.</p>	<p>Aplicar N antes do início da floração; aplicar mais de 22 kg de P₂O₅/ano; a quantidade máxima de K₂O anual deve ser 110 kg.ha⁻¹;</p> <p>proceder à aplicação de adubos orgânicos nos 2 meses que antecedem à colheita.</p>	<p>Preparo do solo em covas, em terrenos pedregosos, desde que de acordo com o manual técnico para treinamento em PIP.</p>

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
7. MANEJO DO SOLO				
7.1. Manejo de cobertura do solo	O controle de invasoras na linha deve ser realizado quando necessário, por meio de "mulching", roçadas ou capinas manuais para evitar competição; a entrelinha deve ser mantida com cobertura vegetal; o controle de invasoras deve ser feito durante o período de crescimento vegetativo do pessegueiro.	A cobertura vegetal da entrelinha deve ser mantida, preferencialmente, com espécies nativas, gramíneas ou leguminosas, evitando uso de plantas hospedeiras de fitonematóides; após o plantio do pomar, realizar controle de invasoras com herbicidas ou capina manual; a altura das invasoras não deve interferir na eficácia dos tratamentos fitossanitários.	Uso de herbicidas residuais na linha e entrelinha.	Uso de leguminosas em áreas não infestadas com fitonematóides. Emprego de capina mecânica.
7.2. Controle de plantas invasoras	Fazer drenagem de áreas com excesso de umidade.	Minimizar uso de herbicidas durante o ciclo vegetativo, para evitar resíduos e prevenir resistência.	Utilizar mais de duas aplicações de herbicidas pós-emergentes por ciclo. Utilizar herbicidas no período de 45 dias que antecedem a colheita. Uso de herbicidas pré-emergentes.	Utilizar herbicidas pós-emergentes, na linha, somente como complemento a métodos culturais.
8. IRRIGAÇÃO				
8.1. Cultivo irrigado	Usar sistema que priorize a eficiência no uso da água, otimizando os recursos hídricos de acordo com a outorga e legislação vigente.	Utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura. Dosar a aplicação; administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e demanda da cultura; controlar a salinidade e a presença de poluentes.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
9. MANEJO DA PARTE AEREA				
9.1. Sistema de condução	Proceder à condução e poda para o equilíbrio entre a atividade vegetativa e a produção das plantas de pessegueiro.	Utilizar, preferencialmente, o sistema taça ou vaso aberto nos espaçamentos de 4-6 x 3-5 metros; utilizar o sistema "Y" nos espaçamentos 5-6 x 1-2 metros.		
9.2. Poda	Desinfestar as ferramentas de poda.	Proteger os cortes de poda com mais de 2 cm de diâmetro, com pasta bordalesa ou tinta plástica. Na poda de primavera/verão, deve-se retirar ramos ladrões e mal-posicionados, para favorecer a entrada de luz, diminuir doenças e melhorar a qualidade das frutas; no outono, o rebaixamento dá forma e paralisa o	Manter no pomar os ramos infectados.	

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
9.3. Fitorreguladores de síntese	Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomico, conforme Lei nº 9.974/2000.			Proceder à aplicação de fitorreguladores de síntese, para superação de dormência, mediante receituário agrônomico.
9.4. Raleio	Proceder ao raleio para otimizar a adequação do peso e da qualidade das frutas, conforme necessidades de cada cultivar; eliminar frutas danificadas e fora de especificações técnicas.	Proceder ao raleio manual até 40 dias após a floração; deixar um espaço de 5 a 10 cm entre as frutas.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
9.5. Controle de rebrotes do portaxerto	Proceder ao controle de rebrotes após a colheita.			
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA CULTURA				
10.1. Controle de pragas	Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de pragas - MIP; priorizar o uso de métodos naturais; a incidência de Grafolita e moscas-das-frutas devem ser avaliadas duas vezes por semana, a partir da emissão dos brotos para grafolita e endurecimento de caroço para mosca.	A incidência das pragas deve ser regularmente avaliada e registrada por meio de monitoramento. Avaliar incidência ou severidades das doenças nos períodos críticos para cada região.	Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação. Manter pomares abandonados e com risco de disseminação de pragas.	
10.2. Agrotóxicos e afins	Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomico, Lei nº 7.802/1989 e Decreto nº 4.074/2002; utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões, em função dos níveis definidos para intervenção; utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos e afins, conforme normas técnicas.	Utilizar as informações geradas em estações meteorológicas ou outros recursos para otimizar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos; utilizar métodos de controle biológicos ou alternativos, desde que com registros.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10.3. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos e afins	Proceder à manutenção periódica e aferição anual de pulverizadores no início do ciclo; os operadores devem utilizar equipamentos, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção individual, conforme Normas da Medicina e Segurança do Trabalho.	Os tratores utilizados na aplicação de agrotóxicos devem ser dotados de cabina.	Emprego de recursos humanos técnicos sem a devida capacitação.	Variação de até 10% na vazão e volume do produto aplicado.

10.4. Preparo e aplicação de agrotóxicos e afins	<p>Executar pulverizações baseadas em monitoramentos; obedecer às recomendações</p> <p>técnicas sobre manipulação de agrotóxicos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente. Local apropriado para preparo de calda e abastecimento do pulverizador: impermeabilizado que possibilite a redistribuição de resíduos de vazamentos ou lavagem de equipamentos.</p>	<p>Aplicar produtos químicos sem registro, conforme legislação vigente;</p> <p>proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica; depositar restos de agroquímicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.</p>	
10.5. Armazenamento de embalagens de agrotóxicos	<p>Armazenar agrotóxicos em local seguro e apropriado; manter controle de estoque. Proceder à tripla lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, devolver ao fornecedor ou encaminhar a centros de destruição e reciclagem; armazenar produtos e embalagens utilizadas de acordo com a Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002.</p>	<p>Abandonar embalagens e restos de materiais e agrotóxicos; estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança. Reutilização de embalagens de agrotóxicos.</p>	

11.4. Caixas de colheita para colheita	<p>Utilizar caixas de colheita limpas, em boas condições e sanitizadas.</p>	<p>Utilizar caixas de colheita exclusivamente para a colheita do pêssego; utilizar materiais de proteção dos frutos nas caixas de colheita; evitar encher os caixas de colheita em excesso.</p>	<p>Utilizar materiais de proteção dos frutos nas caixas de colheita que não atendam as condições de higiene ou que possam provocar contaminação.</p>	
11.5. Identificação das caixas na colheita	<p>Adotar um sistema que possibilite a identificação do local de procedência dos pêssegos que permita à sua rastreabilidade.</p>			
11.6. Utilização da água em pós-colheita	<p>Utilizar fontes de água potável ou declarada conforme legislação vigente; se a água for reutilizada, deve ser filtrada, desinfetada e monitorada (com registros) quanto ao pH e concentrações de desinfetantes.</p>	<p>Realizar uma análise de água no ponto de entrada do equipamento no mínimo anualmente em laboratórios credenciados por autoridades competentes.</p>		
11.7. Identificação, embalagem e etiquetagem	<p>Proceder à identificação do produto, conforme legislação vigente com destaque ao sistema de PIP e com informações mínimas sobre cultivar, data de colheita e produtor.</p>	<p>Utilizar embalagens conforme os requisitos recomendados nos treinamentos PIP.</p>	<p>Proceder à execução simultânea dos processos de classificação e embalagem dos pêssegos da PIP com as de outros sistemas de produção. Venda de frutas a granel em caixas não-identificadas.</p>	
11.8. Classificação	<p>Classificar as frutas de acordo com a legislação vigente.</p>		<p>Classificar e embalar frutas PIP com frutas produzidas em outros sistemas.</p>	
11.9. Transporte e armazenagem	<p>Obedecer às normas técnicas de armazenagem, específicas para cada cultivar, com vistas à preservação dos fatores de qualidade do pêssego de acordo com as informações dos cursos de treinamento PIP.</p>	<p>Realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados e higienizados, conforme requisitos para pêssego.</p>	<p>Armazenar, na mesma câmara frigorífica, frutas provenientes do sistema PIP juntamente com frutas de outro sistema de produção, sem a devida identificação, e que apresentem risco de contaminação e padrão de qualidade inferior.</p>	<p>O transporte e armazenagem de frutas do sistema de PIP poderão ser feitos em conjunto com as de outros sistemas de produção, desde que devidamente identificadas e sem que apresentem riscos de contaminação.</p>

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11. COLHEITA E POS-COLHEITA				
11.1. Ponto de colheita	<p>Atender os regulamentos técnicos específicos de ponto de colheita de cada cultivar de acordo com as informações dos treinamentos PIP.</p>			
11.2. Técnicas de colheita	<p>Colher a fruta de forma cuidadosa; proteger de intempéries as frutas colhidas.</p>	<p>Implementar o sistema de boas práticas agrícolas (BPA); proceder à pré-seleção das frutas durante a colheita; transportar as frutas colhidas no mesmo dia da colheita; aferir os instrumentos utilizados para avaliação do ponto de colheita.</p>	<p>Manter frutas do sistema PIP, em conjunto com as de outros sistemas de produção, sem a devida identificação; recolher frutas caídas no chão e colocá-las nas caixas, com as frutas colhidas da PIP.</p>	
11.3. Higiene na colheita	<p>Proceder à higienização de equipamentos, embalagens, local de trabalho e colaboradores.</p>	<p>Realizar anualmente uma avaliação de risco, documentada e atualizada, que abranja os aspectos e higiene na colheita e transporte do pêssego; disponibilizar instalações sanitárias e de lavagem de mãos a menos de 500 metros do local de trabalho.</p>		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11.10. Logística	<p>Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem qualidade e histórico das frutas.</p>			
12. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1. Amostragem para análise de resíduos em frutas	<p>Permitir coleta de amostras para análise em laboratórios credenciados pelo MAPA; as coletas de amostras devem ser feitas ao acaso, devendo-se atingir o mínimo de 10% do total das parcelas de cada produtor ou grupo de produtores; amostras adicionais serão coletadas, se necessário, quando ocorrerem falhas na aplicação de</p>		<p>Comercializar frutas com níveis de resíduos acima do permitido pela legislação vigente; realizar amostragem utilizando recursos humanos sem a devida capacitação técnica.</p>	

	agrotóxico; coletar as amostras para análise de resíduos, seguindo o Manual de Coleta de			
	Amostras para Análise de Resíduos Agrotóxicos em Vegetais.			
13. PROCESSOS DE INDÚSTRIA OU EMPACOTADORA				
13.1. Câmaras frigoríficas, equipamentos e empacotadoras.	Proceder à prévia higienização de câmaras frigoríficas, equipamentos e empacotadoras; proceder à prévia aferição de equipamentos utilizados na industrialização.	Implementar as BPF e/ou os princípios do sistema APPCC no processo de pós-colheita, implementar um plano de manutenção, operação e controle de equipamentos frigoríficos; elaborar um plano de gestão documentado e atualizado sobre resíduos, poluentes alternativos de reciclagem e reutilização gerados durante o processamento da fruta em pós-colheita.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
13.2. Controle de doenças em pós-colheita: tratamento físico, químico e biológico.	Utilizar métodos, técnicas e processos indicados nos cursos de treinamento da PIP.	Proceder preferencialmente aos tratamentos físicos e biológicos.	Depositar restos de produtos químicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos, lagos etc.	
13.3. Controle dos riscos físicos, químicos e biológicos na indústria.	Monitoramento da qualidade da água utilizada na indústria de processamento, dos resíduos de soda cáustica na saída do pelador, do tempo de tratamento térmico, conforme os anexos e manuais técnicos para treinamento em PIP; manutenção dos registros de pureza e procedência dos produtos utilizados no processamento do pêssego.			
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE, CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA				
14.1. Rastreabilidade	Utilizar sistema de identificação que assegure a rastreabilidade; manter cadernos de campo e de pós-colheita com registros do manejo da fruta fidedignos e atualizados, desde o pomar até a comercialização, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo produtivo. Manter os registros de dados para fins de rastreabilidade por um período mínimo de dois anos.	Instituir códigos de barras para informatizar o sistema e reduzir a possibilidade de erros; utilizar etiquetas adesivas, resistentes à umidade, nas unidades de colheita para identificar proveniência das mesmas; a posição da etiqueta deve ser de fácil visualização.		
14.2. Abrangência da rastreabilidade	A rastreabilidade, no campo, deve ir até a parcela; na empacotadora, até o caixa de comercialização e, na indústria de processamento, até o lote.	Manter a rastreabilidade até a fruta ou até a lata de compota.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
14.3. Auditorias	Permitir auditorias no pomar duas vezes no primeiro ano de certificação: entre floração e raleio e no início da colheita. Nos anos seguintes uma vez no início da colheita. Na empacotadora ou indústria de processamento, na época de entrada das frutas (colheita), na embalagem/processamento e conservação.			
14.4. Reclamações		Disponibilizar um documento para registro das reclamações relacionadas ao cumprimento desta norma; dispor de um procedimento que assegure que as reclamações sejam adequadamente registradas, analisadas e tratadas, incluindo um registro das ações tomadas.		
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	Manter assistência técnica, conforme requisitos específicos da PIP.	Participar de treinamentos de pré e pós-colheita, antes do início das principais etapas do processo produtivo.	Ter assistência técnica orientada por profissionais não-credenciados pelo CREA e sem treinamento em PIP.	

Glossário

Aferição	Ato de conferir pesos, medidas, etc. com os respectivos padrões.
APPCC	"Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle". Consiste em um sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a segurança alimentar.
BPA	Boas práticas agrícolas.
BPF	Boas práticas de fabricação.
Certificado fitossanitário	Documento oficial que certifica a condição fitossanitária de qualquer embarque sujeito à regulamentação/regulação fitossanitária, desenhado segundo modelo de certificado da Convenção Internacional de Proteção Fitossanitária.
Cloroaminas	Compostos orgânicos formados pela reação do cloro livre com a matéria orgânica. São compostos cancerígenos.
Empacotadora	Toda unidade pessoa física ou jurídica, que atua no beneficiamento, tratamento, armazenamento e empacotamento de frutas frescas.
EPI	Equipamento de proteção individual (macacão de PVC, luvas e botas de borracha, óculos protetores e máscara contra eventuais vapores).
Indústria de processamento	Engloba as indústrias que processam a matéria-prima (fruta) transformando-a em outro produto alimentício.
Logística	Engloba todos os processos que garantam que os produtos estarão nos lugares certos, hora certa e nas quantidades certas ao menor custo possível.
Lote	Agrupamento de unidades produtivas homogêneas, de mesma natureza.
MIP	Manejo Integrado de Pragas.
Nível de resíduos	Nível de substância ou mistura de substâncias remanescentes ou existentes no produto ou no ambiente, decorrente do uso ou não de agroquímicos e afins, tais como produtos de conversão e degradação, metabólitos, produtos de reação e impurezas, considerados toxicológica e ambientalmente importantes.
NTEPIP	Normas técnicas específicas para a Produção Integrada de Pêssegos.
Packing house	Termo utilizado para definir o local onde se prepara, embala e armazena frutas ou outros produtos alimentícios.
Pallet	Unidade de comercialização adotada e reconhecida internacionalmente.
Paraquat	Herbicida do grupo químico dos bipyridílios. Os herbicidas pertencentes a este grupo são das classes toxicológicas I e II, extremamente tóxicos e altamente fônicos, respectivamente.
Parcela	Unidade de produção com plantas da mesma cultivar, com mesma idade e que esteja submetida ao mesmo manejo e tratamentos culturais.
PIF	Produção Integrada de Frutas.
PIP	Produção Integrada de Pêssego.
Rastreabilidade	Sistema estruturado que permite resgatar a origem do produto e todas as etapas de processos produtivos adotados no campo, na empacotadora e/ou indústria de processamento de frutas por meio de registros documentados.
Receituário agrônomo	Receituário (receita) do agroquímico a ser aplicado, prescrito por profissional legalmente habilitado.
Triplíce lavagem	As embalagens metálicas, plásticas rígidas e de vidro, que contiverem defensivos agrícolas, devem ser enxaguadas três vezes e a calda resultante acrescentada à preparação para ser aplicada.
Unidade de colheita	Recipiente de tamanho variável, utilizado para armazenar, temporariamente, as frutas transportadas do pomar à indústria de processamento.
Unidade de transporte	Qualquer veículo que promova o deslocamento de unidades de colheita do pomar até a indústria de processamento ou empacotadora.