

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE CAQUI - NTEPICaqui			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
1. CAPACITAÇÃO				
1.1. Práticas agrícolas	1. Capacitação técnica continuada em práticas agrícolas, conforme requisitos da Produção Integrada de Caqui - PICaqui.			
1.2. Organização de produtores	Capacitação técnica em gestão da Caqui.	1. PI-		
1.3. Comercialização	1. Capacitação técnica em comercialização e marketing, conforme requisitos da PICaqui.			
1.4. Processos de empacotadoras e segurança alimentar	1. Capacitação técnica em: a) processos de empacotadoras e segurança alimentar conforme a PICaqui; b) higiene pessoal e do ambiente.			
1.5. Segurança no trabalho	1. Capacitação técnica em segurança humana, conforme legislação vigente.	1. Observar as recomendações técnicas de Segurança e Saúde no Trabalho e Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos, conforme legislação vigente.		
1.6. Educação ambiental	1. Capacitação técnica em conservação e manejo de solo, água, proteção ambiental e destinação correta de embalagens e resíduos.			
2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
2.1. Definição de pequeno produtor	1. Considerar pequena propriedade aquela que possui área igual ou menor que cinco hectares.			
2.2. Associativismo		1. Inserir-se em sistema de organização e integração da cadeia de produção de caqui. 2. Instituir mecanismos de gestão regionalizada e representativa da base produtora para articulação com a Comissão Técnica da Produção Integrada de Caqui.		
3. RECURSOS NATURAIS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
3.1. Planejamento ambiental	1. Implementar a atividade do sistema produtivo mediante estudos de avaliação ambiental, objetivando minimizar os efeitos antrópicos de acordo com o preconizado para a região, amparado pelos diplomas legais que protegem os nichos ecológicos de forma a promover o desenvolvimento e manejo sustentável, no contexto da PICaqui, mediante a implantação, execução, controle e avaliação de planos dirigidos à prevenção e correção de problemas ambientais e manutenção dos recursos naturais não renováveis (solo, água e planta) e o bem-estar do homem.		1. Utilização de áreas de proteção ambiental, segundo legislação vigente.	
3.2. Processos de Monitoramento Ambiental		1. Controle da qualidade de água com vista à irrigação, pulverização e à lavagem dos frutos, notadamente com relação a metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica. 2. Elaboração de inventário florístico e de fauna no tocante à valoração ambiental, monitoramento da fertilidade do solo concernente aos meios biótico e abiótico.		
3.3. Saneamento Rural		1. Utilizar dispositivos (fossas ou similar) objetivando mitigar os efeitos antrópicos advindos da disposição inadequada dos efluentes domésticos no meio ambiente.		
4. MATERIAL PROPAGATIVO	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
4.1. Mudas	1. Utilizar material sadio fiscalizado, conforme legislação vigente e adaptado à região.	1. A produção de muda de raiz nua deve ser feita em local protegido e em solo ou substrato desinfectado e desinfestado. 2. As mudas devem ser isentas de: - bactérias: <i>Agrobacterium tumefaciens</i> ; - fungos da parte aérea da planta, tais como: 'mancha-das-folhas' (<i>Cercospora kaki</i>), antracnose (<i>Colletotrichum ghesporioides</i>), <i>Botryosphaeria</i> sp.,	1. Utilizar material propagativo sem o devido registro, conforme legislação vigente. 2. Transitar portando material propagativo sem a competente autorização, conforme legislação vigente. 3. Plantar mudas com	1. Utilizar muda de raiz nua somente se as raízes estiverem protegidas com material não fermentável e úmido, e envolvida com camada vegetal, ou com plástico perfurado, ou com saco de aniagem, ou equivalente.

		<p>Micosferela (<i>Mycosphaerella</i> sp.) e 'verrugose' (<i>Elsinoe diospyri</i>); - fungos do sistema radicular, tais como: <i>Fusarium</i> spp., <i>Phytophthora</i> spp. e , <i>Rosellinia</i> sp.;</p> <p>- ácaros tais como: 'branco' (<i>Polygotarsonemus latus</i>), 'vermelho' (<i>Tetranychus ludeni</i>) e 'rajado' (<i>Tetranychus urticae</i>); - vírus e assemelhados; - cochonilhas, tais como: 'branca' (<i>Pseudolacaspis pentagona</i>), 'pérola-da-terra' (<i>Eurhizococcus brasiliensis</i>), 'são-josé' (<i>Quadraspidiotus perniciosus</i>) e , <i>Pseudococcus comstacki</i>; - lagartas: 'broca-do-ponteiro' (<i>Grapholita molesta</i>), 'lepidobroca' (<i>Hocptageria</i> sp.), 'lagarta-do-fruto' (<i>Hypocala andredoma</i>); - nematóides: <i>Mesocriconema xenoplax</i>, <i>Meloidogyne incognita</i> e <i>Meloidogyne javanica</i>; - plantas invasoras: 'tiririca' (<i>Cyperus rotundus</i>), grama-seda (<i>Cynodon dactylon</i>) e sorgo 'alepense'.</p>	ramos quebrados ou lascados e porta-enxerto com ferimentos que foram tratados e cicatrizados.
--	--	--	---

5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
5.1. Época de plantio		1. Plantar na primavera, quando não houver risco de geadas fortes.		
5.2. Localização	1. Em áreas sem registro de cultivo anterior, implantar os pomares somente após o cultivo, por dois anos, com gramíneas ou de outras culturas anuais. 2. Observar as condições de aptidão edafoclimática e compatibilidade com os requisitos de cada variedade e do mercado.	1. Evitar locais com condições adversas às necessidades específicas das variedades. 2. O local de plantio deve ter: - água suficiente para atender a demanda máxima da cultura; - solos areno-argilosos, bem drenados e com bom teor de matéria orgânica; - fácil acesso e permitir as operações de tratos culturais e até mecanização; e - exposição norte-nordeste.	1. Implantar os pomares em: - áreas recém-desmatadas, sem cultivo prévio conforme preconizado; - em áreas sujeitas a encharcamento e em solos excessivamente mal drenados; e - aqueles que contêm altas concentrações de sais, metais alcalinos (Césio, Frâncio, Lítio, Potássio, Sódio, Rubídio) e demais substâncias tóxicas.	1. Implantar os pomares em terrenos com declividade acima de 20% (vinte por cento), dentro dos limites permitidos pelas leis ambientais, somente com o uso das práticas conservacionistas indicadas. 2. Implantar pomares nas faces mais sujeitas aos ventos dominantes (face sul), ou na beira de estradas públicas, somente com a implantação de quebra-vento para diminuir os danos. 3. Implantar pomares na face leste com declividade superior a 20% (problemas de insolação no pomar e queima de frutos), somente com sistemas de sombreamento. 4. Implantar pomares em solos que apresentam camada compactada, somente com a prévia subsolagem ou escarificação.
5.3. Sistema de plantio	1. Realizar análises físico-químicas e biológicas do solo, antes do seu preparo ou na implantação, conforme os requisitos para o caquizeiro. 2. Observar os fatores de densidade de plantio, de compatibilidade como: requisitos de controle de pragas, de produtividade e de qualidade do produto.	1. Utilizar práticas como bacias de contenção, cobertura morta, cobertura viva, terraceamento e plantio em nível, adubação verde, cultivo em ruas alternadas e o plantio direto, sendo que neste último caso há necessidade de técnicas de manejo adequadas ao processo, como o controle do mato e métodos de adubações diferenciadas. 2. Evitar o plantio adensado.		
5.4. Porta-enxertos	1. Adquirir material com garantia fitossanitária e de produtores credenciados conforme legislação vigente.	1. Porta-enxertos com resistência a pragas e doenças e madeira resistente à carga. Atualmente são indicados os porta-enxertos: 'Pomelo', 'Rama Forte' e o 'Guiombo'. 2. Utilizar o mesmo porta-enxerto para cada parcela implantada.		
5.5. Copas	1. Utilizar uma cultivar por parcela (à exceção dos plantios que necessitam de polinização), observando os requisitos de cada variedade e as condições de adaptabilidade, produtividade e resistência a pragas e doenças.	1. Utilizar variedades adaptadas às condições agroclimáticas locais.		
5.6. Definição de parcela	1. Definir parcela como a unidade de produção que apresente a mesma variedade e a mesma idade dominante, que esteja submetida aos mesmos manejo e tratos culturais preconizados pela PICAqui (a variedade dominante será aquela que apresentar o maior número de plantas; a idade das plantas que compõem a parcela de caqui é determinada pela data de plantio da muda). 2. Informar ao Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC, caso ocorra mudança na variedade da copa ou eliminação da parcela.	1. O tamanho máximo da parcela deverá ser de 3 ha.		

6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
6.1. Fertilização	1. No pré-plantio, a recomendação do corretivo de acidez e do adubo fosfatado deve ser feita de acordo com a análise do solo, colhida de 0-20cm. 2. O corretivo de acidez deve ser aplicado com antecedência de pelo menos três meses. 3. Na adubação de manutenção, deve-se considerar a análise do solo a cada dois	1. Retirar amostras do solo a 20-40 cm. 2. Promover o fornecimento dos nutrientes para a planta, preferencialmente pelo solo. 3. Utilizar adubação orgânica em complementação ou em substituição à adubação química, desde que indicado por cálculo de equivalência de teores de nutrientes. 4. Fazer análise de metais pesados e, biológica	1. Aplicar nitrogênio no início da floração. 2. Aplicar quantidades de adubo maiores do que recomendado pela análise do solo. 3. Proceder à aplicação de adubo orgânico dois meses antes da colheita.	1. Usar de nitrato mediante recomendação técnica. 2. Revolver o solo na entrelinha para plantio de adubo verde. 3. Utilizar tabelas internacionais de níveis críticos foliares, para recomendação de adubação até a implementação de um similar nacional.

	anos, os sintomas de deficiência, a produção e as práticas culturais. 4. Utilizar fertilizantes químicos registrados. 5. Adotar práticas de cultivo que evitem lixiviação de nitrogênio e potássio.	nos adubos orgânicos. 5. Aplicar, em pré-plantio, de 60-80t/ha de matéria orgânica de preferência na forma de adubo verde. 6. Adubação e correção do solo, em covas, (plantio direto) para solos não mecanizáveis. 7. Cultivo de adubos verdes ou leguminosas perenes nas entrelinhas, mantendo um espaçamento de 1m da projeção da copa e em plantio direto. 8. Parcelar a adubação com N e K em, pelo menos, três aplicações. Usar termofosfato desde que se forneça outro adubo que possua enxofre na sua composição.	4. Utilizar lodo de esgoto e composto de lixo urbano e demais resíduos industriais. 5. Usar adubos verdes trepadores ou de porte alto. 6. Usar fosfatos de rocha em solo com pH maior do que seis. 7. Utilizar adubos foliares com mistura incompatível a agrotóxicos.	
7. MANEJO DO SOLO	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
7.1. Manejo da cobertura do solo	1. O controle da vegetação invasora na linha, sob a área de projeção da copa, deve ser feito por meio de cobertura morta ou capinas manuais e químicas. 2. Na entrelinha, a cobertura vegetal deve ser mantida, recebendo roçadas periódicas quando alcançar a projeção da copa.	1. A cobertura vegetal da entrelinha deve ser mantida, preferencialmente, com espécies nativas, gramíneas rasteiras ou leguminosas. 2. A altura das plantas de cobertura não deve interferir na eficácia dos tratamentos culturais.		
7.2. Herbicidas	1. Utilizar herbicidas mediante receituário agrônomo. 2. Minimizar o uso de herbicidas durante o ciclo vegetativo para evitar resíduos e prevenir resistência. 3. Proceder ao registro das aplicações no caderno de campo.		1. Utilizar herbicidas nas entrelinhas. 2. Utilizar herbicidas residuais (Paraquat). 3. Utilizar mais de duas aplicações de herbicidas pós-emergentes por ciclo. 4. Utilizar herbicidas no período de 45 (quarenta e cinco) dias que antecede a colheita. 5. Utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente na linha de plantio.	1. Utilizar herbicidas pós-emergentes na linha somente como complemento a métodos culturais.
8. IRRIGAÇÃO	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
8.1. Cultivo irrigado	1. Medir a aplicação. 2. Administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e da demanda da cultura de caqui. 3. Controlar o teor de salinidade e a presença de substâncias poluentes.	1. Utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura de caqui. 2. Instalar instrumentos para a medição da precipitação pluviométrica e, no mínimo, um termômetro de máxima e mínima a cada 3(três) ha nas áreas de PICaqui.	1. Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos da cultura do caqui.	
9. MANEJO DA PARTE AÉREA	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
9.1. Poda e condução	1. Proceder à condução e poda do caqui-zeiro todos os anos, por ser esta planta de grande porte e bastante vigorosa, com objetivos de controlar o crescimento da planta, aumentar a produtividade, melhorar a qualidade dos frutos, eliminar galhos sombreados, mal posicionados e doentes, evitar queda de flores e frutos, melhorar a insolação e o arejamento da planta e facilitar a controle fitossanitário.	1. Fazer a desbrota na primavera-verão, retirar os ramos do chão do pomar após a poda de inverno e queimar. 2. Conduzir o crescimento da planta no sistema de líder central. 3. Mudar plantadas com haste única.	1. Deixar os ramos de poda secarem no pomar.	
9.2. Raleio de frutos	1. Proceder ao raleio, nas variedades 'Fuyu', 'Jiro' e 'Guiombo', para otimizar a adequação do peso e qualidade dos frutos a cada variedade. 2. Eliminar os frutos danificados e fora de especificações técnicas.	1. Ensacar os frutos das variedades 'Fuyu' e 'Jiro'.		
9.3. Fitorreguladores de síntese	1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme a legislação vigente.	1. Evitar o uso para o controle de crescimento da planta e para o desenvolvimento de frutos. 2. Quando necessário utilizar para quebra de dormência e fixação de frutos.	1. Proceder à aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente. 2. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	1. Proceder a aplicação mediante receituário agrônomo, somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
10.1. Controle de pragas	1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas - MIP. 2. Priorizar o uso de controle biológico (microbiano e por parasitóides) para 'trips' e lagartas. 3. A incidência de pragas deve ser periodicamente avaliada e registrada, por meio de monitoramento.	1. Implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agro-climáticas para o manejo de pragas.	1. Utilizar recursos humanos técnicos sem a devida capacitação em MIP do caqui.	
10.2. Pesticidas de síntese	1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente. 2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis definidos para a intervenção conforme normas técnicas. 3. Elaborar tabela de uso por praga, tendo em conta a eficiência e seletividade dos produtos, riscos de surgimento de resistência, persistência, toxicidade,	1. Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agro-químicos.	1. Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente. 2. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.	1. Utilizar produtos químicos somente quando a infestação de 'trips', lagartas e cochinilhas superar os níveis mínimos de intervenção e quando ocorram condições para o início de epidemias. 2. Utilizar agrotóxicos identificados na tabela de uso disponível nas normas técnicas. 3. Proceder a tratamentos direcionados, especificamente aos locais onde as pragas provocam danos. 4. As doses de aplicação devem obedecer às recomendações técnicas.

	resíduos em frutos e impactos ao ambiente. 4. Utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos.			
10.3. Equipamentos para aplicação de agro-químicos	1. Proceder à manutenção periódica e a uma calibração anual no início do ciclo. 2. Os operadores devem utilizar equipamentos, utensílios, trajes e os demais requisitos de proteção, conforme o manual de Normas da Medicina e Segurança do Trabalho.	1. Fazer o teste de gasto de água, evitando excesso de aplicação da calda. 2. Verificar desgastes e trocar bicos de pulverização. 3. Fazer o teste de pulverização (100 lbs) no ponteiro de pistola de pulverização.	1. Emprego de recursos humanos técnicos sem a devida capacitação. 2. Usar equipamentos de aplicação sem a devida manutenção e calibração.	
10.4. Preparo e aplicação de agro-químicos	1. Executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias e quando atingir-se níveis críticos de infestação. 2. Executar pulverizações baseadas em monitoramentos e avisos fitossanitários. 3. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente.		1. Aplicar produtos químicos sem registro, conforme legislação vigente. 2. Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas não protegidas no local. 3. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. 4. Depositar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes ou cursos de água.	1. Utilizar produtos devidamente registrados, conforme legislação vigente, em conformidade com as restrições definidas nas normas técnicas da PICAqui e desde que justificadas em receituário agrônomo.
10.5. Armazenamento e embalagens de agro-químicos	1. Armazenar agrotóxicos em local adequado. 2. Manter registro sistemático da movimentação de estoque de agrotóxicos, para fins de processo e rastreabilidade. 3. Fazer a “tríplice lavagem”, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem, conforme legislação vigente.	1. Organizar centros regionais para o recolhimento e reciclagem de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com setores envolvidos, governos estaduais e municipais, associações de produtores, distribuidores e fabricantes.	1. Reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e agrotóxicos em áreas de agricultura, sobretudo em regiões de mananciais. 2. Estocar agrotóxicos sem obedecer às normas de segurança.	

11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRICÇÕES
11.1. Técnicas de Colheita	1. Atender aos regulamentos técnicos específicos do ponto de colheita de cada variedade e de acordo com cada mercado de destino. 2. Promover o treinamento de trabalhadores, quanto à higiene pessoal e técnicas de colheita. 3. Utilizar utensílios, sacolas e caixas de colheita higienizados periodicamente. 4. Colher frutos respeitando o intervalo de segurança dos agro-químicos. 5. Evitar danos aos frutos e não permitir o contato direto das caixas de colheita com o solo. 6. Para garantir a rastreabilidade: identificar os contentores com etiquetas que indiquem a PICAqui, data da colheita, variedade, local de produção, nº parcela e responsável pela colheita.	1. Realizar a pré-seleção na colheita, com destino adequado para o descarte. 2. Implementar o sistema de Boas Práticas Agrícolas - BPA no campo. 3. Realizar a colheita nas horas mais frescas do dia, evitando-se períodos chuvosos ou de alta umidade. 4. Evitar que os frutos colhidos fiquem expostos ao sol por longo período. 5. As caixas de colheita não devem ser utilizadas para armazenar outros produtos. 6. Trabalhadores doentes ou com cortes nas mãos devem ser afastados desta atividade ou usar proteção adequada. 7. Deve haver instalações sanitárias fixas ou móveis, em boas condições de higiene, disponíveis ao trabalhador rural.	1. Manter frutos da PICAqui em conjunto com os de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos.	
11.1.2. Transporte até a empacotadora	1. As carretas utilizadas para o transporte dos contentores até a empacotadora devem ser limpas. 2. Retirar os contentores cuidadosamente da área de colheita e realizar seu transporte em baixa velocidade por vias regulares.	1. Cobrir as caixas de colheita com lona clara e limpa. 2. Utilizar veículos adequados, com a pressão de pneus reduzida e amortecedores adaptados para reduzir o impacto.	1. Transportar a granel e em veículos com tração animal. 2. Utilizar as carretas de transporte das caixas com frutos para carregar esterco, produtos químicos ou outros insumos que possam contaminar os frutos.	1. Transportar frutos da PICAqui em conjunto com os de outro sistema de produção ou outros produtos, desde que devidamente identificados, separados e assegurados os procedimentos contra risco de contaminação.
11.2. Técnicas de pós-colheita	1. Obedecer às técnicas de manuseio e armazenamento específicos para o caqui. 2. Proceder à higiene dos utensílios, equipamentos e local de trabalho conforme requisitos da PICAqui. 3. Realizar treinamento dos trabalhadores em higiene e segurança pessoal e técnicas de pós-colheita dos frutos. 4. Implementar o sistema de Boas Práticas Agrícolas.	1. Elaborar um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. 2. Não permitir que trabalhadores doentes ou com machucados nas mãos manuseiem o caqui, sem a devida proteção, ou afastá-los da atividade.	1. Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme a legislação vigente. 2. Manter frutos da PICAqui em conjunto com os de outro sistema de produção, ou os mesmos com outros produtos, sem a devida identificação. 3. Permitir presença de animais domésticos na empacotadora.	
11.2.1. Recepção na empacotadora	1. Identificar os lotes que chegam à empacotadora, mantendo informações quanto à data e procedência, para manter a rastreabilidade do produto. 2. Os contentores com frutos recém-colhidos devem ser dispostos sobre estrados, em local fresco e arejado.	1. Verificar parâmetros de qualidade do caqui pertencente a cada lote e identificar em uma planilha. 2. Os frutos descartados devem ter destino definido.	1. Manter os frutos rejeitados na empacotadora, de modo inadequado e sem a devida identificação.	1. Manter frutos da PICAqui em conjunto com os de outro sistema de produção, desde que devidamente identificados, separados e sem riscos de contaminação.
11.2.2. Toalete, polimento e seleção	1. Seguir recomendações de limpeza dos caquis de acordo com a variedade e com o sistema da PICAqui. 2. Promover a higiene dos panos ou escovas de polimento. 3. Realizar seleção de frutos danificados ou com podridões e padronizar por estágio de maturação.	1. Proceder à secagem dos frutos previamente ao processo de destanização ou embalagem. 2. Realizar o polimento dos frutos de modo adequado, evitando-se danos mecânicos.		

11.2.3. Classificação		1. Realizar a classificação de acordo com a Norma de Classificação, Padronização e Identidade do Caqui (<i>Diospyros kaki</i>) para o Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, ou de acordo com as normas de qualidade para exportação.		
11.2.4. Pesagem	1. Realizar a pesagem das caixas com caquis em equipamentos aferidos.			
11.3. Embalagem e etiquetagem	1. Utilizar embalagens limpas, resistentes ao transporte e ao armazenamento que não promovam danos e contaminação nos frutos. 2. Proceder à identificação do produto conforme normas técnicas legais de rotulagem e embalagem com destaque ao Sistema da PICaqui. 3. As embalagens, antes de serem utilizadas ou com os frutos, devem ser dispostas em local limpo e sobre estrados.	1. Utilizar embalagem conforme os requisitos do produto caqui e recomendações da PICaqui. 2. Proceder à adaptação ao processo de palletização das embalagens.	1. Em um mesmo lote, ter frutos da PICaqui e de outro sistema de produção. 2. Caixas contendo frutos serem dispostas em contato direto com o chão.	
11.4. Armazenagem, transporte e expedição	1. Obedecer às normas técnicas de transporte e armazenamento específicas para as variedades de caqui, com vistas à conservação dos fatores de qualidade. 2. Proceder à higiene de câmaras de armazenamento. 3. Usar veículos limpos no transporte dos frutos. 4. Manter o registro de lotes e destino, para garantir a rastreabilidade. 5. Realizar o controle de qualidade do caqui, registrando sistematicamente no caderno de pós-colheita.	1. Realizar o transporte do caqui em veículos e equipamentos apropriados e higiênicos, conforme requisitos da PICaqui.	1. Transportar e armazenar frutos sob condições de risco de contaminação.	1. Transportar e armazenar frutos da PICaqui com os de outros sistemas de produção, desde que devidamente separados, identificados e justificados.
11.5. Logística	1. Utilizar o sistema de identificação que assegure a rastreabilidade de processos adotados na geração do produto.	1. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do caqui, a rastreabilidade de processo de regime da PICaqui e a preservação do meio ambiente desde o pomar até o mercado.		
12. ANÁLISES DE RESÍDUOS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
12.1. Amostragem para análises de resíduos em frutas	1. Permitir a coleta de amostra para análise em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. 2. As coletas de amostras serão feitas ao acaso, devendo-se atingir um mínimo de 10%(dez por cento) do total das parcelas de cada produtor ou de grupos de pequenos produtores. 3. Seguir o Manual de Coleta de Amostras para Análise de Resíduos de Agrotóxicos com Vegetais. 4. Amostras adicionais serão coletadas se ocorrerem falhas na aplicação dos agroquímicos.		1. Comercializar frutas com níveis de resíduos acima do permitido pela legislação vigente ou fora do período de carência. 2. Realizar amostragem utilizando recursos humanos sem a devida capacitação técnica.	
13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
13.1. Instalações (câmaras frias, equipamentos e local de trabalho)	1. Proceder à prévia higiene de câmaras frigoríficas, equipamentos, empacotadora e trabalhadores. 2. Obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específicos para a PICaqui.	1. Elaborar um plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, para o processo de pós-colheita do caqui. 2. Obedecer aos regulamentos técnicos de procedimentos higiênico-sanitários, Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores e manipuladores de alimentos. 3. Implementar um plano de manutenção dos equipamentos e câmaras da empacotadora. 4. Resíduos, poluentes e lixos devem ter destinos definidos.	1. Proceder à execução simultânea dos processos de empacotamento de caqui da PICaqui com as de outros sistemas de produção.	
13.2. Tratamentos térmico, físico, químico e biológico (destanização)	1. Utilizar produtos químicos registrados e conforme legislação vigente e recomendados pela PICaqui. 2. Os trabalhadores devem usar Equipamentos de Proteção Individual - EPI adequados. 3. Proceder ao registro sistemático em caderno de pós-colheita de todas as etapas dos processos dos tratamentos adotados. 4. A operação de destanização de caqui deve ser realizada por trabalhadores treinados e os equipamentos e produtos devem ser vistoriados.	1. Proceder, preferencialmente, aos tratamentos nos caquis que não causem riscos à saúde humana e não comprometam a preservação do meio ambiente.	1. Aplicar produtos químicos, sem o devido registro. 2. Descartar restos de produtos químicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos e lagos.	1. Usar produtos químicos na pós-colheita, somente mediante receituário agrônomo, justificando a necessidade e assegurando níveis de resíduos dentro dos limites máximos permitidos pela legislação.
14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E PÓS-COLHEITA	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
14.1. Rastreabilidade	1. Instituir cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo de caqui desde a fase de campo até a fase de comercialização (embalagem), e demais dados necessários à adequada gestão da Produção Integrada de Caqui. 2. Manter o registro de dados atualizado e com fidelidade, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo. 3. A rastreabilidade no campo deve ser até a colheita por parcela. 4. Deve estender-se do transporte do	1. Instituir o sistema de código de barras. 2. Utilizar etiquetas para a identificação de diferentes talhões. 3. O tamanho máximo da parcela deverá ser de 3 ha.		

	campo até a empacotadora, e da recepção até a expedição, por caixa de frutas.			
14.2. Auditoria no campo	1. Permitir auditoria no pomar, no mínimo três vezes por ciclo: uma no florescimento, uma na frutificação e uma na colheita. 2. Verificar todos os cadernos de campo do produtor. 3. Verificar em campo, no mínimo, uma a cada 10(dez) parcelas.			
14.3. Auditoria de empacotadora	1. Permitir auditoria na empacotadora desde a chegada da fruta, na destanização, até a expedição.			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
15.1 Assistência técnica	1. Os profissionais da Assistência Técnica deverão ser treinados e capacitados para exercer diferentes atividades dentro dos requisitos específicos da Produção Integrada PICAqui.	1. Realizar cursos e treinamentos de Organização de Propriedade e Organização Social (Grupos e Associações), Pós-Colheita e Marketing, atendendo os requisitos da Produção Integrada PICAqui.	1. Ter Assistência Técnica orientada por profissionais não treinados e não capacitados para atender todos os requisitos da PICAqui, como também profissionais não credenciados pelo Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA.	