

INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 013, DE 1º DE OUTUBRO DE 2003.

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso III, do art. 11, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no art. 3º, inciso I, e art. 4º, da Instrução Normativa Ministerial nº 20, de 27 de setembro de 2001, e o que consta do Processo nº 21000.008135/2003-44, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Melão – NTEPI Melão, conforme consta do Anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

FRANCISCO DAS CHAGAS LOPES DA CUNHA

ANEXO

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO INTEGRADA DE MELÃO			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
1. CAPACITAÇÃO				
1.1 Práticas agrícolas	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. 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 responsável técnico deverá visitar a área atendida, pelo menos, uma vez a cada semana.			
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.		
1.4 Processos de empacotadoras e segurança alimentar	Capacitação técnica contínua em práticas de profilaxia e controle fitossanitário pós-colheita. Capacitação técnica na identificação de danos em frutos e como evitá-los. Capacitação técnica contínua em processos de empacotadoras e segurança dos alimentos, conforme a PIME. Capacitação contínua em práticas de higiene pessoal e do ambiente.	Capacitação técnica contínua no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente.		
1.5 Segurança no trabalho	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.	Capacitação contínua do(s) produtor(es) e do(s) responsável(is) técnico(s) em segurança no trabalho, com ênfase na prevenção de intoxicações e primeiros socorros.		
1.6 Educação ambiental	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.			
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 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 PIME, mediante a execução, o controle e a 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 1.469/2000 (MS). Monitorar a 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.		

4. MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1 Sementes e mudas	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 outras publicações que venham a ser oficializadas para a PIME. 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). Considerar a tolerância e/ou resistência às principais pragas e doenças de importância econômica na região.			
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 de 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 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 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 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	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. Realizar análises de solo em laboratórios credenciados, utilizando os procedimentos de amostragem e de envio de amostras recomendados. Utilizar adubos e corretivos registrados, conforme a legislação vigente (Lei nº 6.894/1980 e Lei nº 6.934/1991 do MAPA).	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 tecido vegetal em laboratórios credenciados.	Aplicar fertilizantes sem registro nos órgãos oficiais. 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.	
7. MANEJO DO SOLO				
7.1 Manejo de cobertura do solo	Controlar processo de erosão e prover 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.			
7.2 Controle de plantas invasoras	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. Utilizar herbicidas somente como complemento aos métodos culturais de controle, mediante receituário agrônomo, conforme a legislação vigente (Lei nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002).	Priorizar o manejo integrado, utilizando, entre outros, métodos mecânicos, culturais e cobertura com plástico no controle de plantas invasoras.		Utilizar herbicidas pré-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, 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. Realizar análise da água de irrigação por ocasião da elaboração do projeto de irrigação e drenagem. Realizar análise da água de irrigação trimestralmente, para monitorar sua qualidade. Monitorar a condutividade elétrica e pH do solo.	Utilizar sistema de irrigação por gotejamento e a técnica da fertirrigação. 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.	Utilizar água com condutividade elétrica acima de 5,0 dS/m. Usar injetores de fertilizantes que ofereçam riscos de contaminação da fonte hídrica.	Utilizar sistema de irrigação por sulcos em solos de textura média a 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.
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	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 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. Implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas, visando ao manejo de pragas, realizando registro sistemático dos dados meteorológicos. Realizar a destruição ou incorporação dos restos culturais imediatamente após a colheita.	Realizar análise do solo e do material vegetal para avaliar a presença de nematóides e de fungos fitopatogênicos existentes na área.		
10.2 Agrotóxicos	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,	Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos, associados aos dados registrados na região, para orientar a tomada de decisão com vistas ao emprego dos agrotóxicos. Evitar aplicação de agrotóxicos com		

	<p>respectivamente), ou outras que venham a ser adotadas para fins de atualização das recomendações técnicas para melão.</p> <p>Empregar, para o controle fitossanitário, somente produtos da Grade de Agrotóxicos registrados para a cultura do melão, mediante receituário agrônômico, levando-se em conta o período de carência e os impactos ao ambiente.</p>	<p>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>		
10.3 Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	<p>Proceder à manutenção e à 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>	<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.</p>	<p>Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.</p>	
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 nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002).</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 nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4074/2002).</p> <p>Proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos, colocando em risco a 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>	
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 tripla lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a casas de revenda, conforme a legislação vigente (Lei nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002).</p>	<p>Utilizar os centros regionais para o recolhimento de embalagens vazias, procedendo à devolução das mesmas lavadas, conforme determina a legislação em vigor (Lei nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002), 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 aos 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 PIME.</p> <p>Proceder à higienização de equipamentos, 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>Proceder à 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 carroções, estes devem ser revestidos com material que amortecia impactos.</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>	
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>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>Embalar, no mesmo dia, os melões do grupo “Cantaloupensis”, vindos do campo.</p> <p>Monitorar a qualidade da água quanto à contaminação química e biológica.</p> <p>Localizar a empacotadora longe de áreas de</p>	<p>Implementar sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC).</p>	<p>Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente (Lei nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002).</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>

	armazenamento de esterco e de locais de confinamento de animais.			
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. Proceder à 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.		Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. Comercializar melões com resíduos de agrotóxicos ou outras substâncias tóxicas acima dos limites máximos permitidos oficialmente.	
13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS				
13.1 Câmaras frias, equipamentos e local de trabalho	Proceder à prévia higienização de câmaras frias, equipamentos, local de trabalho e trabalhadores. Obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e ao 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.		Proceder à execução simultânea dos processos de classificação e embalagem de frutas da PIME com as de outros sistemas de produção.	
13.2 Tratamentos Pós-Colheita	Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônômico, conforme a legislação vigente (Lei nº 7.802/1989, Lei nº 9.974/2000 e Decreto nº 4.074/2002). Utilizar os métodos, técnicas e processos indicados em Normas Técnicas Específicas da PIME.	Observar os procedimentos e técnicas do sistema APPCC.		
14. SISTEMA DE RASTREAMENTO E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA	Instituir cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo da cultura, necessários à adequada gestão da PIME. Manter os registros atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade. Fornecer, por ocasião das inspeções obrigatórias, dados atualizados aos auditores do Organismo Avaliador da Conformidade (OAC).	Instituir o sistema de código de barras. Capacitar gerentes, técnicos e pessoal de apoio no preenchimento das informações dos cadernos de campo e de pós-colheita.		
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 de profissionais não-credenciados pelo CREA.	