

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



INSTRUÇÃO NORMATIVA/SDC Nº 003, DE 15 DE MARÇO DE 2005.

O SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO 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 21000.000199/2005-69, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Maracujá - NTEPIMaracujá, conforme consta do Anexo.

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

**MÁRCIO PORTOCARRERO**

## ANEXO

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MARACUJÁ - NTEPIMaracujá			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÕES
<b>I. CAPACITAÇÃO</b>				
<b>1.1. Práticas agrícolas</b>	Capacitação técnica e gerencial, com atualização continuada do pessoal de apoio e do produtor e responsável técnico por pomares conduzidos sob sistema de Produção Integrada de Maracujá, nos seguintes temas: 1. Organização dos produtores, constando da formação de associações, cooperativas ou outra forma de atividade em conjunto. 2. Conservação e manejo do solo, da cobertura vegetal, da água e proteção ambiental segundo conceitos da agricultura sustentável. 3. Preenchimento dos cadernos de campo e de pós-colheita. 4. Formação, poda, condução, polinização e produção. 5. Custos das operações inerentes à cultura do maracujá. 6. Uso de corretivos do solo, fertilizantes e reconhecimento de sintomas de deficiências nutricionais. 7. Questões relativas à pulverização: 7.1 - preparo de calda para pulverização;	1. Capacitação de trabalhadores nos preceitos de higiene pessoal, em conformidade com requisitos de Boas Práticas Agrícolas e Produção Integrada de Maracujá – PIMaracujá.		

## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	<p>7.2 - tríplex lavagem de embalagens;                  7.3 - lavagem dos equipamentos utilizados nas pulverizações;                  7.4 - regulação e calibração de equipamentos para pulverizações;                  7.5 - armazenamento de produtos fitossanitários e descarte de embalagens;                  7.6 - formas de aplicação.                  8. Reconhecimento de pragas (insetos, ácaros, doenças, nematóides, plantas invasoras), fitotoxemias e seus inimigos naturais.                  9. Conceitos e técnicas do Manejo Integrado de Pragas - MIP.                  10. Procedimentos de amostragem para análise de resíduos de agrotóxicos.                  11. Técnicas de irrigação adequadas à cultura do maracujá.                  12. Processos de colheita do maracujá.                  13. Tratamentos pós-colheita.</p>			
<b>1.2. Comercialização</b>	<p>Capacitar o produtor em:                  1. Processos e logística de comercialização de insumos e da produção.</p>			
<b>1.3. Processos de empacotadoras e segurança alimentar</b>	<p>Capacitação técnica em:                  1. Procedimentos de higiene pessoal e do ambiente.                  2. Critérios de logística, segurança alimentar e procedimentos de empacotadoras e processadoras.                  3. Processamento e empacotamento.</p>			
<b>1.4. Segurança no trabalho</b>	<p>1. Capacitação técnica em segurança do trabalho, conforme legislação vigente, inclusive em uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI, nas atividades de calibração e, em utilização de equipamentos de aplicação de produtos fitossanitários.</p>			
<b>1.5. Educação ambiental</b>	<p>1. Capacitação técnica contínua em:                  1.1. Gestão dos recursos naturais (solo, água, flora e fauna) na área de produção.</p>			

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	1.2. Questões relacionadas ao desenvolvimento de agricultura sustentável.			
<b>2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES</b>				
<b>2.1 Inserção na cadeia produtiva de maracujá</b>	1. Inserção em sistema de produção no contexto da PIMaracujá e em processos de integração da cadeia produtiva do maracujá. 2. Capacitação técnica e continuada do produtor em gerenciamento da PIMaracujá visando inserção em sistema de organização de produtores (associações, cooperativas, núcleos e grupos integrados de produtores).			
<b>2.2. Definição de pequeno produtor</b>	1. Considerar pequeno produtor aquele que possuir área de maracujá igual ou inferior a 12 ha.			
<b>2.3 Associativismo</b>		1. Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida em PI Maracujá.		
<b>3. RECURSOS NATURAIS</b>				
<b>3.1 Planejamento ambiental</b>	1. 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 PIMaracujá, mediante a execução, controle e a avaliação de ações dirigidas à prevenção e ou correção de problemas ambientais (solo, água, planta e homem).	1. Manutenção de áreas com cobertura vegetal para abrigo de organismos benéficos, junto à área de Produção Integrada. 2. Realizar o planejamento ambiental da propriedade agrícola. 3. Usar madeira proveniente de área reflorestada ou submetida a manejo sustentável.	1. Usar madeira originada de reserva legal.	
<b>3.2. Processos de monitoramento ambiental</b>		1. Controle da qualidade da água para irrigação, em relação a metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica. 2. Elaboração de inventário em programas de valorização da fauna e flora auxiliares.		
<b>4. MATERIAL PROPAGATIVO</b>				
<b>4.1. Sementes e mudas</b>	1. Utilizar material sadio e adaptado à região, com registro de procedência credenciada e com certificado fitossanitário, conforme legislação vigente.	1. Utilizar variedades resistentes ou tolerantes às enfermidades de importância econômica.	1. Transitar material propagativo sem a competente autorização, conforme legislação vigente.	

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



<b>5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES</b>				
<b>5.1. Talhões</b>	1. Dividir a cultura em talhões, conforme definição apresentada em "Expressões PIF".			
<b>5.2. Localização</b>	1. Observar as condições de aptidão edafoclimática e compatibilidade com os requisitos da cultura de maracujá e do mercado. 2. Eliminar todos os restos vegetativos de plantios anteriores de maracujá existentes na área de implantação do pomar.	1. Evitar áreas mal ventiladas. 2. Plantio em solo com boa drenagem, não sujeito a encharcamento.	1. Implantar talhão contíguo a talhão com mais de 30 dias de transplantio. 2. Manter talhões decadentes.	1. Instalar pomar em áreas que tenham apresentado morte precoce (patógenos de solo).
<b>5.3. Quebra-vento</b>		1. Plantios de quebra-ventos em área de ventos fortes. 2. Providenciar o plantio antecipado de quebra-ventos, para que esteja crescido na ocasião de formação e produção da cultura. 3. Preferir o plantio de espécies de crescimento rápido, como os capins 'elefante', 'napier', 'camerum' ou que atraíam as abelhas mamangavas.		
<b>5.4. Sistema de plantio</b>	1. Na definição do espaçamento na rua observar a necessidade de se realizar eliminação das plantas infectadas quando da ocorrência do 'vírus-do-endurecimento do-fruto' (PWV). 2. Eliminar todo e qualquer material vegetal de plantios de maracujá anteriores, cujo ciclo produtivo já está devidamente terminado. 3. Observar os fatores de densidade de plantio, de compatibilidade com requisitos de controle de pragas e de produtividade e qualidade do maracujá. 4. O plantio das mudas deve ser em linhas perpendiculares ao sentido do declive do terreno, tendo o cuidado de se adotar práticas de conservação do solo. 5. Manter a cova de plantio ligeiramente elevada, para evitar o afogamento do colo da planta.	1. Incorporar matéria orgânica devidamente curtida em pré-plantio. 2. Adotar o espaçamento de 1 a 5 metros entre plantas e de 2 a 4 metros entre as ruas. 3. No caso de plantios em sulcos de 15-25 cm de profundidade, complementando, manualmente, a profundidade no local da cova para 40 cm; no caso de se fazer uso, apenas, de covas, usar as dimensões: 40*40*40 cm.		

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



<b>5.5. Sistema de condução</b>	1. Propiciar boa distribuição dos ramos, de modo a facilitar os tratos culturais e permitir melhor insolação dos ramos produtivos.			
<b>6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b>				
<b>6.1. Fertilização e correção da acidez</b>	1. Realizar a prévia análise química do solo e repeti-la anualmente, a fim de ser efetuada calagem e adubação com base nas necessidades apontadas. 2. Incorporação prévia de corretivos antes do transplantio. 3. Adotar técnicas que minimizem perdas por lixiviação, volatilização, erosão e outras.	1. Estabelecer programa de adubação, conforme requisitos técnicos de produtividade e qualidade associados a indicadores de análises de solo e da planta, mediante receituário agrônomo. 2. Levantar em conta a extração de nutrientes e as perdas durante o ciclo agrícola.	1. Proceder a aplicação de fertilizantes e corretivos não registrados, sem indicação agrônoma, conforme legislação vigente. 2. Colocar em risco os lençóis subterrâneos por contaminações química e biológica, especialmente nitratos e metais pesados.	
<b>7. MANEJO DO SOLO</b>				
<b>7.1. Manejo da cobertura do solo</b>	1. Controlar processo de erosão e prover a melhoria das condições biológicas do solo. 2. Eliminar as espécies hospedeiras de pragas do maracujá ou de vetores de vírus que atacam a cultura.	1. Fazer roçadas ou capinas na linha, respeitando distância de segurança para que o equipamento não atinja a planta; se necessário, com roçadeira, nas entrelinhas. 2. Tomar especial cuidado nessas operações, a fim de evitar ferimentos nas plantas de maracujá.	1. Utilizar qualquer equipamento que provoque a desestruturação do solo (ex: enxada rotativa, grade). 2. Manter invasoras sem o devido manejo.	1. Usar herbicidas pós-emergentes registrados, com jato dirigido na linha.
<b>7.2. Controle de plantas infestantes</b>	1. Utilizar somente herbicidas registrados e permitidos para PIMaracujá e mediante receituário agrônomo. 2. Utilizar estratégias que minimizem sua utilização dentro do ano agrícola. 3. Proceder ao registro das aplicações no caderno de campo. 4. Respeitar o período de carência para colheita.		1. Aplicar herbicidas em área total, exceto para plantio direto. 2. Controlar o mato exclusivamente com equipamentos que revolvam o solo.	1. Utilizar excepcionalmente herbicidas pré-emergentes em áreas localizadas, mediante justificativa técnica.
<b>8. IRRIGAÇÃO</b>				
<b>8.1. Cultivo irrigado</b>	1. Assegurar o uso de água de irrigação mediante outorga. 2. Controlar a quantidade de água aplicada no solo: 2.1. Administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e da demanda da cultura; 2.2. Monitorar o teor de sais e a presença de substâncias poluentes na água de	1. Utilizar sistemas de irrigação sub-copa que promovam maior eficiência no uso da água. 2. Utilizar fertirrigação conforme requisitos da cultura.	1. Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos da cultura.	

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	irrigação.			
<b>9. MANEJO DA PARTE AÉREA</b>				
<b>9.1. Técnicas de manejo</b>	1. Proceder a condução da planta para o equilíbrio entre a atividade vegetativa e produção regular. 2. Propiciar boa distribuição dos ramos, de modo a facilitar os tratos culturais e permitir melhor insolação dos ramos produtivos.			
<b>9.2. Poda de formação</b>	1. Conduzir a planta em haste única, desbrotando periodicamente, até que ultrapasse o arame superior de sustentação.			
<b>9.3. Polinização</b>		1. Realizar polinização artificial.		
<b>10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA</b>				
<b>10.1. Controle de pragas</b>	1. Avaliar e registrar semanalmente a incidência de pragas, através de monitoramento. 2. Utilizar as técnicas preconizadas no MIP. 3. Dar prioridade a métodos culturais e biológicos. 4. Quando necessário o uso de agrotóxicos, utilizar produtos registrados, mediante receituário agrônômico, conforme legislação vigente.	1. Evitar as pulverizações no período de abertura das flores visando preservar os insetos polinizadores. 2. Empregar produtos mais seletivos e de menor toxicidade e persistência, para maior segurança ao ambiente e ao aplicador. 3. Colaborar para a implantação de infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agro-climáticas para o manejo das pragas. 4. Para evitar desenvolvimento de resistência de pragas utilizar produtos de diferentes grupos químicos como critério de rotação.		
<b>10.2. Limpeza do pomar</b>	1. Usar ferramentas adequadas nas operações de poda e desbrota.	1. Efetuar a remoção e destruição de órgãos da parte aérea doentes a fim de impedir a disseminação de doença. Todo o material vegetal, ao ser eliminado, deve ser recolhido em um saco e levado para fora do pomar, onde deve ser destruído 2. Erradicar plantas com sintomas de doenças de difícil controle, tais como viroses, 'fusariose', 'murcha bacteriana', tomando bastante cuidado, para não provocar, por contato de ferramentas, a disseminação das mesmas.	1. Efetuar desbrota com as unhas.	

## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



<b>10.3. Ferramentas e veículos.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assegurar que estes estão sendo utilizados em lavoura sadia. Depois da utilização em cada planta, efetuar a desinfestação da ferramenta com produto comprovadamente eficiente.</li> <li>2. Diante da incidência de murchas ou podridões de colo e raiz, desinfestar pneus de veículos e calçados das pessoas que transitarem pelo pomar.</li> </ol>			
<b>10.4. Produtos fitossanitários</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente.</li> <li>2. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis mínimos de intervenção.</li> <li>3. Utilizar os indicadores de monitoramento de pragas para definir a necessidade de aplicação de agrotóxicos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agrotóxicos</li> <li>2. Proceder tratamentos direcionados, especificamente, aos locais onde as pragas provocam danos.</li> </ol>		
<b>10.5. Preparo de caldas e aplicação de produtos fitossanitários</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Efetuar pulverizações baseadas em monitoramentos somente em áreas em níveis críticos de infestação; sob riscos de epidemias ou surto, pulverizar em toda a área como medida preventiva.</li> <li>2. Obedecer as recomendações técnicas sobre manipulação de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente.</li> <li>3. Obedecer, rigorosamente, a receita agrônoma.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceder a manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças, pessoas sem EPI e animais domésticos.</li> <li>2. Descartar restos de agrotóxicos e de calda, bem como, lavar equipamentos em fontes de água, riachos, lagos, etc.</li> <li>3. Pulverizar durante a ocorrência de ventos fortes.</li> </ol>	
<b>10.6. Equipamentos de aplicação de produtos fitossanitários</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceder a manutenção e a calibração periódica, no mínimo anualmente, utilizando métodos e técnicas internacionalmente reconhecidas.</li> <li>2. Os operadores devem utilizar equipamento de proteção individual, conforme o manual de Prevenção de Acidentes no Trabalho com Agrotóxicos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ter em mãos aparelhos para calibração de pulverizadores, como manômetros de bico e provetas plásticas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usar equipamentos descalibrados e/ou com defeitos mecânicos ou que apresentem falhas que comprometam a eficiência dos produtos fitossanitários, a saúde do operador e o meio ambiente.</li> </ol>	
<b>10.7. Armazenamento e descarte de embalagens de produtos fitossanitários</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Armazenar produtos fitossanitários em local adequado.</li> <li>2. Manter registro do estoque, para fins de</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colaborar na organização de centros regionais de recolhimento de embalagens para o seu devido tratamento, em conjunto com</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manter estoque de agrotóxicos sem obedecer as normas de segurança.</li> </ol>	

# NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	<p>rastreabilidade.</p> <p>3. Fazer a triplíce lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar a centros de destruição e reciclagem, de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>prefeituras, secretarias de agricultura e associações de produtores e distribuidores.</p>	<p>2. Abandonar embalagens e restos de materiais e produtos agrotóxicos em qualquer tipo de áreas.</p>	
<b>11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA</b>				
<b>11.1. Técnicas de colheita</b>	<p>1. Para a produção destinada ao mercado de frutas frescas, colher antes de cair, de acordo com as normas de classificação da PIMaracujá.</p> <p>2. Considerar o período de carência dos produtos fitossanitários ao colher os Frutos.</p> <p>3. Proteger os frutos colhidos das intempéries e da incidência da luz solar.</p> <p>4. Tomar cuidados especiais para não provocar ferimentos na casca, no caso de frutas destinadas ao consumo "in natura".</p> <p>5. Frutos colhidos para consumo "in natura" devem ser colocados, de imediato, em contentores que permitam higienização e que os protejam de danos e do contato com o solo.</p> <p>6. Proceder a higienização de equipamentos e caixas, conforme normas vigentes.</p> <p>7. Os colhedores deverão estar em boas condições de saúde e observar cuidados de higiene pessoal.</p>	<p>1. Transportar os frutos colhidos e entregá-los na empacotadora em, no máximo, 12 horas após a colheita.</p> <p>2. Frutos destinados à industrialização podem ser recolhidos do chão, no mínimo uma vez por semana.</p> <p>3. Retirar do pomar e descartar os frutos verdes caídos e os podres.</p>	<p>1. Aplicar produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente.</p> <p>2. Misturar nas caixas, frutos obtidos da áreas com produção integrada de maracujá com frutos de áreas com outros sistemas de produção.</p>	<p>1. Manter frutos de produção integrada em conjunto com os de outros sistemas de produção ou mesmo outros produtos, desde que devidamente identificados, separadas e assegurados os procedimentos contra riscos de contaminação.</p>
<b>11.2. Identificação dos lotes de colheita</b>	<p>1. Identificar cada lote de acordo com a produção integrada, constando: data de colheita, variedade, nome da propriedade, número da parcela, responsável pela colheita, de modo a assegurar a rastreabilidade do produto.</p>			
<b>12. ANÁLISES DE RESÍDUOS</b>				
<b>12.1. Amostragem para análise</b>	<p>1. Permitir a coleta de amostras de frutos para análise em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura.</p>	<p>1. Realizar a amostragem através de grupos de produtores visando a redução dos custos laboratoriais.</p>		



## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	2. As coletas de amostras serão feitas ao acaso, abrangendo o mínimo de 10% do total das parcelas de cada produtor ou de grupos de pequenos produtores.			
<b>13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS</b>				
<b>13.1. Técnicas de pós-colheita (empacotadora; indústria).</b>	1. Identificar cada lote quanto à procedência, peso, data e hora de chegada, para subsidiar a ordem de manuseio e assegurar a rastreabilidade do produto. 2. No caso de empacotadoras, classificar as frutas de acordo com as normas de classificação da PIMaracujá.		1. Proceder a execução simultânea dos processos de empacotamento de frutos da PIMaracujá com os de outros sistemas de produção.	
<b>13.2. Estocagem, expedição e transporte</b>	1. Obedecer às normas técnicas de transporte e armazenamento, com vistas à preservação dos fatores de qualidade do maracujá. 2. Armazenar na câmara fria apenas frutos obtidos dentro do sistema de PIMaracujá. 3. Proceder a limpeza e sanitização dos equipamentos de transporte.	1. Realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados, conforme requisitos do maracujá. 2. Coletar amostras para monitoramento da qualidade.		1. Armazenar frutos provenientes do sistema PIMaracujá com frutos de outros sistemas de produção devidamente separados e identificados. 2. Armazenar, na mesma câmara fria, sucos provenientes de outros sistemas de produção devidamente separados e identificados. 3. Transportar e estocar frutos provenientes do sistema PIMaracujá com frutos de outros sistemas de produção devidamente separados e identificados, assegurando procedimentos contra riscos de contaminação.
<b>13.3. Instalações, equipamentos e local de embalagem (empacotadora/indústria)</b>	1. Proceder a limpeza e sanitização das instalações, equipamentos e local de trabalho.	1. No caso de empacotadoras, a sanitização das instalações e dos equipamentos, utilizar preferencialmente produtos a base de amônia	1. Utilizar produtos químicos não autorizados pela legislação.	

## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



	<p>2. Os trabalhadores deverão estar em boas condições de saúde e observar cuidados de higiene pessoal.</p> <p>2. As indústrias deverão implantar os sistemas de Boas Práticas de Fabricação - BPF e/ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.</p>	<p>quaternária.</p>		
<b>13.4. Tratamentos</b>	<p>1. Utilizar os métodos, técnicas e processos indicados em regulamentos técnicos de PIMaracujá.</p>	<p>1. Obedecer os procedimentos técnicos da APPCC.</p>	<p>1. Aplicação de produtos químicos sem o devido registro, conforme legislação vigente.</p> <p>2. Depositar restos de produtos químicos e lavar equipamentos em fontes de água, riachos, lagos, etc.</p> <p>3. Utilizar desinfetantes que possam formar cloraminas ou outros compostos tóxicos na água de lavagem das frutas.</p>	<p>1. Nos casos de tratamentos químicos realizá-los somente mediante receituário agrônômico, justificando a necessidade e assegurada a comprovação da degradação de resíduos antes da época de comercialização das frutas.</p>
<b>13.5. Embalagem e etiquetagem</b>	<p>1. Proceder a identificação da natureza, origem, variedade, classe e peso líquido do produto, data da embalagem, nome do produtor, conforme normas técnicas legais, e o destaque ao sistema de PIMaracujá.</p> <p>2. Armazenar embalagens novas em locais protegidos contra a entrada de qualquer tipo de animal.</p> <p>3. Toda e qualquer embalagem utilizada deve ser compatível com procedimentos para a adequada higienização.</p>	<p>1. Utilizar embalagem conforme os requisitos e recomendações da PIMaracujá.</p> <p>2. Proceder adaptação ao processo de paletização.</p>		
<b>13.6. Logística</b>	<p>1. Utilizar o sistema de identificação que assegure a rastreabilidade de processos adotados na geração do produto.</p>	<p>1. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do produto.</p>		
<b>14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE</b>				
<b>14.1. Caderno de campo</b>	<p>1..Manter cadernos de campo para o registro de dados da cultura necessários à adequada gestão da Produção Integrada de Maracujá.</p>			

## NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA MARACUJÁ



<b>14.2. Caderno de pós-colheita</b>	1. Manter cadernos de pós-colheita para o registro de dados da cultura necessários à adequada gestão da Produção Integrada de Maracujá.			
<b>14.3. Rastreabilidade</b>	1. Manter os registros atualizados e com fidelidade, para fins de rastreabilidade de todas as etapas dos processos de produção e de empacotadoras.			
<b>14.4. Auditorias de campo e pós-colheita</b>	1. Implantar as normas da PIMaracujá pelo menos um ciclo agrícola antes de solicitar a adesão e a avaliação da conformidade. 2. Permitir auditorias nos pomares e empacotadoras a qualquer época. É obrigatória pelo menos uma auditoria anual no campo e uma na empacotadora, para os que aderiram a PIMaracujá e foram credenciados pelo organismo avaliador da conformidade.	1. Realizar visitas no campo, preferencialmente nas épocas de floração, desenvolvimento e colheita das frutas.		
<b>15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b>				
<b>15.1. Assistência técnica</b>	1. Manter responsabilidade e assistência técnica permanente através de engenheiro agrônomo capacitado na cultura e em PIMaracujá.	1. Organizar grupos de produtores quando a área de cada um for pequena. 2. No caso de pequenos produtores manter, através de equipe de assistência técnica coordenada por engenheiro agrônomo com especialidade em cultura de maracujá e em PIMaracujá, assistência técnica permanente.		