



XX Congresso Brasileiro de Fruticultura
54th Annual Meeting of the Interamerican Society for Tropical Horticulture
12 a 17 de Outubro de 2008 - Centro de Convenções - Vitória/ES

CONFORMIDADE DE PRÁTICAS UTILIZADAS PELOS PRODUTORES DE MELÃO COM OS REQUISITOS DO SISTEMA DE PRODUÇÃO INTEGRADA.

1. COLHEITA E PÓS-COLHEITA.

José de Arimatéia Duarte de FREITAS¹; Elisângela Cabral dos SANTOS²; Luis Gonzaga Pinheiro Neto³; Ana Paula Silva de Andrade⁴

¹Eng^o. Agr^o. D.Sc. Embrapa Agroindústria Tropical, E-mail: ari@cnpat.embrapa.br. ²Eng^o. Agr^o. Universidade Federal Rural do Semi-Árido, ³Eng^a Agr^a, M.Sc. Bolsista, Embrapa Agroindústria Tropical, E-mail: anapaulasandrade@gmail.com

INTRODUÇÃO

O melão, segundo colocado na pauta de exportações brasileiras de frutas frescas, apresentou um aumento de 20% na produção da safra 2005/2006 e um crescimento de 18 e 45% em volume e valor, respectivamente, na safra 2006/2007. A cadeia produtiva do melão gera em torno de 28.000 empregos diretos e 94.000 empregos indiretos, principalmente nos estados do Rio Grande do Norte e Ceará. (TODAFRUTA, 2008). A Produção Integrada é um sistema que gera alimentos seguros e outros produtos agrícolas de qualidade pela utilização de tecnologias adequadas. (TITI; BOLLER; GENDRIER, 1995) Essas tecnologias garantem a continuidade da produção ao longo dos anos, evitando a degradação do meio ambiente e garantindo a possibilidade de uso dos recursos naturais pelas gerações futuras, ou seja, a sustentabilidade (TITI, BOLLER; GENDRIER, 1995; ANDRIGUETO; NASSER; TEIXEIRA, 2007). Permitem também a rastreabilidade, que é o conhecimento do caminho percorrido pelo produto em todas as fases de produção (ANDRIGUETO; NASSER; TEIXEIRA, 2007). O objetivo primordial do sistema de Produção Integrada é atender as exigências do mercado e dos consumidores em relação ao produto ofertado, levando em consideração a higiene, a preservação ambiental, a racionalização no uso de agrotóxicos e o respeito aos limites de resíduos e prazos de carência e de segurança. A Produção Integrada busca, portanto, elevar os padrões de qualidade e competitividade dos produtos agropecuários ao patamar de excelência requerido pelos consumidores (ANDRIGUETO; NASSER; TEIXEIRA, 2007). Este trabalho teve como objetivos: identificar e caracterizar as principais práticas e procedimentos adotados na colheita e pós-colheita de melão em propriedades que participam do processo da Produção Integrada de Melão (PIMe), no período 2002-2004; verificar a adequação dessas práticas e procedimentos aos requisitos desse sistema de



produção (ANDRIGUETO; KOSOSKI, 2002; FREITAS, 2003) e, finalmente, com base nessas informações, fornecer as devidas recomendações de conformidade para sua consolidação nas propriedades estudadas.

MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado na região compreendida pelos pólos irrigados Mossoró-Açu e Baixo Jaguaribe, localizados nos estados do Rio Grande do Norte e Ceará, respectivamente. O estudo teve início com o levantamento de informações disponíveis sobre a cultura do melão. Em seguida, elaborou-se um questionário com os requisitos preconizados pela PIME. O questionário foi aplicado em 25 propriedades que participam do processo de implementação da PIME na safra 2003-2004. A seleção dos entrevistados foi elaborada com a participação dos técnicos que trabalham em associações de produtores. As entrevistas procuraram captar informações referentes ao nível de adoção dos requisitos preconizados na PIME e, finalmente, com base nessas informações, fornecer as recomendações de conformidade para a consolidação deste sistema de produção em cada propriedade. As informações foram compiladas a partir das informações obtidas através de visitas técnicas, aplicação de questionário, entrevistas, levantamentos de campo, seguindo-se de uma avaliação *in loco* da propriedade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As principais conformidades e não-conformidades das práticas e procedimentos utilizados pelos produtores na colheita e pós-colheita de melão, quando comparados aos requisitos preconizados nas normas técnicas específicas para a PIME, são apresentadas a seguir, de acordo com as áreas temáticas (ANDRIGUETO; KOSOSKI, 2002; FREITAS, 2007).

Colheita e pós-colheita

Técnicas de colheita

a) Os regulamentos técnicos específicos de ponto de colheita são cumpridos para cada híbrido/variedade, utilizando-se mais de um indicador de maturidade (78,2% das propriedades); b) Os prazos de carência estabelecidos para os agrotóxicos aplicados



durante o cultivo são observados (78,2% das propriedades); c) É realizada a pré-seleção dos frutos, ainda no campo, conforme a especificidade de cada material (95,7% das propriedades); d) Os perigos de contaminação microbiológica são minimizados principalmente durante a colheita (60,9% das propriedades); e) A limpeza dos frutos, quando realizada no local de colheita, não é realizada com água tratada ou em condições sanitárias (69,6% das propriedades); f) Os frutos são transportados para a empacotadora em carretas revestidas com materiais que reduzam impactos ou caixas de plástico, de acordo com o tipo comercial de melão produzido (78,3% das propriedades); g) Os frutos são mantidos protegidos e/ou transportados para a empacotadora no mesmo dia da colheita (69,5% das propriedades); h) O carregamento de frutos vem identificado com informações necessárias sobre a procedência dos mesmos (parcela, híbrido/variedade, data, horário e responsável) (69,5% das propriedades), e i) Não foi implementado o sistema de Boas Práticas Agrícolas (BPA) (65,2% das propriedades).

Técnicas de pós-colheita

a) A empacotadora encontra-se localizada longe de áreas de armazenamento de esterco e de locais de confinamento de animais (60,8% das propriedades); b) A empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte e os equipamentos são inadequados e mal dimensionados (78,3% das propriedades); c) A área de recepção dos frutos encontra-se isolada da área de tratamento pós-colheita e de embalagem, sem haver circulação de pessoas, nem de materiais entre as áreas sem a devida higienização (56,5% das propriedades); d) A entrada de pragas nas instalações não é restrita e não foi implementado um programa para seu controle nos locais de armazenamento de insumos e de manipulação/armazenamento de frutos (52,2% das propriedades); e) Os métodos, técnicas e processos de manejo, tratamentos pós-colheita, armazenamento e conservação não são obedecidos (78,3% das propriedades); f) A classificação de melão é realizada por um profissional capacitado, de acordo com os requisitos específicos da cultura e as frutas embaladas em conformidade com o estabelecido previamente para a classificação dos mesmos (69,6% das propriedades); g) Os processos de classificação, embalagem, resfriamento e armazenagem dos frutos não permitem manter a identidade da procedência dos mesmos (73,9% das propriedades), e h) Não foi implementado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (65,2% das propriedades).



CONCLUSÕES

- a) A adoção de práticas, em conformidade com os preceitos das normas técnicas específicas da PIME, vem ocorrendo gradativamente, respeitadas as particularidades de cada setor envolvido e está associada a fatores sociais, econômicos, tecnológicos e mercadológicos;
- b) A correção das não-conformidades durante a implementação da PIME, essencial para seu êxito e sustentabilidade, requer a continuidade das ações de mobilização, organização e capacitação de recursos humanos em desenvolvimento, ferramentas de conscientização, aprendizado, transformação e disseminação de tecnologias.
- c) A adoção da PIME no Brasil será de grande importância para equiparar-nos aos países com agricultura mais desenvolvida, habilitando-nos para competir nos mercados mais exigentes, e projetar a consolidação do agronegócio do melão brasileiro no cenário nacional e internacional.

REFERÊNCIAS

ANDRIGUETO, J. R.; KOSOSKI, A.R. (Org.) **Marco legal da produção integrada de frutas do Brasil**. Brasília, DF: MAPA-SARC, 2002. 60p.

ANDRIGUETO, J.R.; NASSER, L.C.B.; TEIXEIRA, J.M.A. A produção integrada de frutas e o sistema agropecuário de produção integrada – SAPI. In: SOBRINHO, R.B.; GUIMARÃES, J.A.; FREITAS, J. de A. D. de. (Ed.). **Produção integrada de melão**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical. 2007. p. 17-28.

FREITAS, J.A.D. de. (Editor técnico). **Normas técnicas e documentos de acompanhamento da produção integrada de melão**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical. 2003. 89p.

TITI, A., BOLLER, E.F.; GENDRIER, J.P. Producción integrada: principios y diretrizes técnicas. **IOBC-WPRS Bulletin**, v.18, n.1, p.1-22. 1995

TODA FRUTA. **O Brasil está exportando frutas para 50 mercados**. Disponível em: <http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra_conteudo.asp?conteudo=17478> Acesso em: 19 jun. 2008.



XX Congresso Brasileiro de Fruticultura
54th Annual Meeting of the Interamerican Society for Tropical Horticulture
12 a 17 de Outubro de 2008 - Centro de Convenções – Vitória/ES

20080730_112539