O CULTIVO DO MELÃO NO BRASIL

O cultivo do melão em escala comercial no Brasil teve início nos primeiros anos da década de 60. Até então, o mercado brasileiro era abastecido por melões importados, oriundos, principalmente, do Chile e da Espanha. A cultura estabeleceu-se primeiramente nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul, mas por motivo de melhor adaptação climático-fisiológica começou a transferir-se para a região nordeste do Brasil, no início dos anos 80. No Brasil, dos 14,1 mil hectares plantados com a cultura do melão, em 2002, 14 mil foram conduzidos na região nordeste. Os principais estados produtores, em ordem decrescente de área plantada, foram Rio Grande do Norte, Ceará, Bahia, Pernambuco e São Paulo. Cerca de 40% da produção brasileira foi exportada, principalmente para países da Europa, no ano de 2002. Os 60% restantes atenderam ao mercado doméstico. Indicadores econômicos da atividade sugerem um aumento das exportações para os próximos anos. Até cerca de cinco anos atrás, praticamente toda a produção de melão no Brasil estava restrita a cultivares dos tipos Amarelo e Honey Dew Orange Flesh. Alguma produção dos tipos Cantaloupe, Caipira e Net Melon era feita para atendimento de demandas dos mercados das regiões nordeste, sul e sudeste, respectivamente. Desde então, a produção dos outros tipos vem aumentando significativamente, visando à exportação de frutos para o mercado Europeu.

As exigências em relação à classificação dos frutos destinados à exportação sempre foram maiores do que as exigências para a comercialização dos mesmos no mercado interno. A adoção do protocolo para boas práticas agrícolas (Eurepgap) pela Comunidade Européia e a exigência dos importadores para adotá-lo também por parte dos produtores brasileiros de melão, para as exportações destinadas àquela Comunidade, veio intensificar ainda mais as exigências de controle, visando não só a classificação, mas também a rastreabilidade do produto.

Desta forma, é com grande satisfação que tenho o privilégio de anunciar as normas de classificação para o melão destinado à comercialização no mercado brasileiro, em atendimento ao Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura. Estas normas colocam em nível de igualdade as exigências de classificação para a comercialização do produto tanto no mercado brasileiro como no mercado de exportação. Assim, passa-se a respeitar também o consumidor brasileiro.

Eng. Agr. Dr. Paulo T. Della Vecchia
Diretor de Pesquisa da Sakata Seed
Sudamerica Ltda.

Para uso em referência bibliográfica:

PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA. Normas de Classificação de Melão. São Paulo: CEAGESP, Centro de Qualidade em Horticultura, 2004. 6p (CQH. Documentos, 27)

Reunião nacional em 17 de dezembro de 2002, na Delegacia do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em Natal, RN.

Patrocínio

CEASA-MG

EAN BRASIL 20 anos

Itaueira agropecuária S/A

Klabin

MACK COLOR — Rótulos Adesivos, Etiquetas Adesivas, Adesivos Promocionais

RIGESA — Soluções em embalagem MeadWestvaco

ROGERS

SAKATA

syngenta

Apoio

CONTEXTO PROPAGANDA
Tel.: 11.3874.9900
www.contexto.com.br

ST. CLAIR — www.mirtilo.com.br

Apoio técnico

BRASIL UM PAÍS DE TODOS — GOVERNO FEDERAL

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

CEAGESP

CEASA-MG

CEASA CAMPINAS

HORTIBRASIL

Elaboração Técnica
Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP
Tel.: (0xx11) 3643-3825/3643-3892
Tel./Fax: (0xx11) 3643-3827
E-mail: cqh@ceagesp.gov.br

Distribuição gratuita
tiragem: 15.000 data de impressão: 08/2005

Melão

Cucumis melo L.

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA

NORMAS DE CLASSIFICAÇÃO

Classificação

Garantia de transparência na comercialização

Classificação é a separação do produto em lotes homogêneos, dentro de padrões mínimos de qualidade, e a descrição do lote através de características mensuráveis. O tamanho e a qualidade são caracterizados separadamente. O lote de melão classificado é uniforme em tamanho e tem a qualidade bem definida, em 4 categorias. A informação da doçura do fruto é opcional. Agora cada nicho de mercado pode receber o produto de melhor custo/benefício para a sua necessidade.

1. Rótulo

Garantia do responsável

O rótulo identifica o responsável pelo produto e a sua origem. A rotulagem é obrigatória e regulamentada pelo Governo Federal.
O rótulo descreve o produto, utilizando as regras estabelecidas pela norma de classificação.

Melão Amarelo Mossoró
Produtor: Felipe da Silva Cucumis
Endereço: Fazenda Cucurbitaceae
Município: Mossoró — Estado: Rio Grande do Norte
Bairro: Nova Betânia — CEP: 59600-000
IP: 435 548 — Data de Embalamento: 17/12/2002
Peso Líquido: 13 kg
Grupo: Valenciano — Garantia de doçura: 11º Brix
Classe: 2,167 kg — Número de frutos: 6
Categoria: Extra — ~~I~~ — II — III
Número EAN do Artigo: 9789123456001 1 — Número do Lote: L 01
Modelo do Código EAN
(01)9789123456001 1(13)021217(3100)000013(10)L01

O código de barras é opcional, mas é fundamental para a captura de dados nos processos automatizados.

2. Grupo

Organização das características do cultivar

Frutos com características varietais semelhantes fazem parte do mesmo grupo.

3. Classe

Garantia de homogeneidade de tamanho

A classe garante a homogeneidade visual de tamanho no lote. É determinada pelo peso médio do fruto na embalagem, expresso em kg. O maior fruto poderá ser, no máximo, 40% mais pesado que o menor fruto da embalagem. Use o valor 1,40 para calcular. Multiplique o peso do menor fruto por 1,40 para ter o peso do maior fruto. Divida o peso do maior fruto por 1,40 para ter o peso do menor fruto permitido na embalagem.
A informação no rótulo do número de frutos contidos na embalagem é obrigatória.

4. Categoria

Garantia de padrão mínimo de qualidade

Qualidade é a ausência de defeitos. A categoria caracteriza a qualidade do fruto, estabelecendo tolerâncias diferentes para os defeitos graves e os leves. O produtor deve eliminar os frutos com defeitos graves, antes do embalamento do produto. As transformações do produto durante o processo de comercialização exigem a existência de tolerâncias aos defeitos graves.

Tabela para a determinação da categoria de acordo com a % de tolerância aos defeitos

Categoria	Extra	I	II	III
Podridão	0	2	3	5
Passado	0	2	5	8
Imaturo	1	5	10	15
Dano profundo	1	5	10	15
Desidratado	1	5	10	15
Dano por frio	1	5	10	15
Deformado	1	5	10	15
Mancha grave	1	5	10	15
Virose	1	5	10	15
Total de defeitos graves	**3**	**10**	**20**	**30**
Total de defeitos leves	**5**	**15**	**35**	**100**
Total de defeitos	**5**	**15**	**35**	**100**

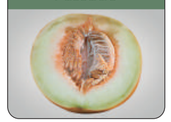
4.1. Defeitos graves

Desvalorizam muito o produto

Os defeitos graves inviabilizam o consumo e/ou depreciam muito a aparência e o valor do produto.

Podridão

Passado



Imaturo

Teor de sólidos solúveis menor que 9º Brix

Dano profundo

Desidratado

Dano por frio

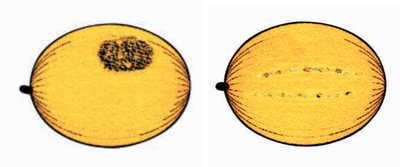
Deformado

Virose

4.2. Defeitos variáveis

A desvalorização depende da sua intensidade

A lesão/mancha, alteração na coloração e/ou textura da casca pode constituir defeito grave ou leve, dependendo da área ocupada no fruto (maior ou menor que 15%) e seu potencial de evolução.



4.3. Garantia de doçura

Garantia de sabor

O produtor pode garantir ao consumidor um melão mais doce, informando o teor de sólidos solúveis do seu fruto no rótulo. O teor de sólidos solúveis do fruto é o resultado da média de três medidas numa fatia longitudinal do fruto. A primeira medida deve ser feita a 2 cm da base do fruto, a segunda no centro e a terceira a 2 cm do ápice do fruto. A medida deve abranger toda a espessura da polpa.

5. Embalagem

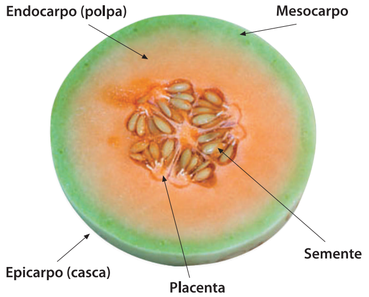
Protege, embala e expõe

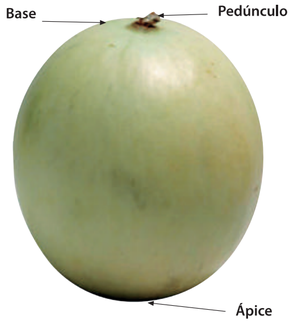
A embalagem é o instrumento de proteção, movimentação e exposição do produto. A Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, de 12 de novembro de 2002, estabelece as exigências para as embalagens de frutas e hortaliças frescas. As embalagens podem ser descartáveis ou retornáveis. Se retornáveis, devem ser higienizadas a cada uso. Se descartáveis, devem ser recicláveis ou de incinerabilidade limpa. Devem ser de medidas paletizáveis, isto é, o seu comprimento e a sua largura devem ser submúltiplos de 1m por 1,20m – a medida do palete padrão brasileiro (PBR). Devem apresentar a identificação e a garantia do fabricante. Devem ser rotuladas, obedecendo à regulamentação do Governo Federal.

6. Morfologia

O nome certo para cada parte do melão

O melão é um fruto do tipo pepônio.





7. Glossário

Descrição dos defeitos

- **Podridão:** *decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos em pontos localizados ou no fruto todo.*
- **Passado:** *maturação avançada e senescência do fruto.*
- **Imaturo:** *teor de sólidos solúveis inferior a 9 graus Brix.*
- **Dano profundo:** *alterações prejudiciais à polpa do fruto causada por lesões de diferentes causas.*
- **Desidratado:** *enrugamento do fruto devido a perda de água.*
- **Dano por frio:** *pardeamento e/ou vitrificação do fruto, consequência do congelamento da polpa e/ou da casca.*
- **Virose:** *alteração da coloração da casca (mosqueado) e do sabor do fruto, características do ataque de vírus.*
- **Deformado:** *formato irregular, que não obedece ao padrão de desenvolvimento normal de fruto do cultivar.*
- **Lesão/Mancha:** *alteração na coloração e ou textura da casca. Pode ser grave ou leve, de acordo com a extensão e o potencial de evolução do dano. A mancha que ocupar uma área maior que 15% da superfície do fruto, ou apresentar aparência úmida, vítrea ou gomosa, que pode evoluir e comprometer a polpa do fruto, será considerada grave. A mancha que ocupar uma área igual ou menor que 15% da superfície do produto, sem dano potencial à polpa do fruto, será considerada leve.*
- **Lesão/Mancha áspera:** *sensação de aspereza ao tato, resultante de alteração da textura da casca, que tem como causa a cicatrização de um dano.*
- **Lesão/Mancha estriada:** *fissura longitudinal, superficial na casca.*
- **Lesão/Mancha por barriga branca:** *descoloração da casca na superfície de contato do fruto com o solo.*
- **Lesão/Mancha por dano de broca cicatrizado:** *vestígios cicatrizados de ataque de broca na casca do fruto, sem atingir a polpa.*
- **Lesão/Mancha por descoloração da casca:** *falta de desenvolvimento da coloração característica do cultivar. A sua ocorrência deve-se, geralmente, ao sombreamento excessivo do fruto.*
- **Lesão/Mancha lisa:** *ausência parcial das características de rendilhamento próprio da cultivar.*
- **Lesão/Mancha por queimadura de sol:** *descoloração característica e degradação exterior da casca, por incidência direta e prolongada ao sol.*

8. Informações complementares

Caracterização dos grupos varietais

Grupo varietal	Nomes comuns	Textura da casca	Cor da casca	Cor da polpa	Forma
Amarelo	Amarelo, Espanhol amarelo, Melão comum	De pouco rugosa a rugosa	Amarela, variando entre o amarelo esverdeado e o amarelo intenso	De branca esverdeada a creme	Entre oval e elíptica
Honey Dew Yellow	Pingo de mel	Lisa	Amarela	Branca	Esférica
Honey Dew White	Orange	Lisa	Branca a branca amarelada	Alaranjada	Esférica
Honey Dew Green	Orange verde	Lisa	Branca a branca amarelada	Verde	Esférica
Pele de Sapo	Espanhol, Espanhol verde, Melão sapo	Levemente rugosa, podendo ser escriturada	Verde com manchas escuras, tendendo ao amarelado	Esverdeada	Elíptica
Gália	Gália	Entre escriturada e finamente reticulada	Entre o amarelo acinzentado e o alaranjado	De branca esverdeada a branca rosada	Esférica
Cantaloupe	Cantaloupe	Intensamente reticulada	Verde clara acinzentada	Salmão	Esférica
Charentais	Melão francês, Melão costilhado	Intensamente reticulada	Verde clara acinzentada com faixas verde escuro	Salmão	Esférica
Net Melon	Melão japonês, Melão rendado, Melão rendilhado	Intensamente reticulada	Verde clara	Salmão	Esférica
Caipira	Caipira, Melão de cheiro	lisa gomada a levemente reticulada gomada	Verde clara a amarelo clara	Salmão clara a escura	Esférica a elíptica

Publicações do Programa Brasileiro: www.ceagesp.com.br

A cartilha de classificação do melão é o 27º lançamento do Programa Brasileiro para Modernização da Horticultura. O primeiro produto foi o tomate, que teve a cartilha lançada em 1997. São 15.000 exemplares da cartilha de melão num universo de 457.000 cartilhas editadas. Já existem 32 produtos com normas de classificação aprovadas, que são responsáveis por mais de 90% do volume de frutas e hortaliças frescas comercializadas.

Produtos com cartilhas já lançadas:
- *Abacaxi, banana Cavendish, caqui, goiaba, laranja, limão tahiti, maracujá azedo, mamão, pêssego e nectarina, tangerina, uva fina e uva rústica, alface, batata, berinjela, cebola, cenoura, couve-flor, mandioquinha-salsa, morango, pepino, pimentão, quiabo e tomate.*

Produtos com normas aprovadas sem cartilha:
- *Banana (todas), maracujá doce, manga, abobrinha, vagem, melancia e repolho.*

Produtos em estudo:
- *Abacate, abóbora, agrião, alcachofra, atemóia, batata doce, beterraba, cará, chuchu, figo e inhame.*