

BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA
PARA GARANTIR A QUALIDADE DA

PIMENTA-ROSA



A aroeira (*Schinus terebinthifolia* Raddi.) é uma espécie originária da América do Sul, que tem ocorrência ao longo do litoral do Brasil, principalmente de Pernambuco ao Rio Grande do Sul. É uma planta com boa dispersão e regeneração natural em áreas de influência do bioma Mata Atlântica.

No Brasil, a planta é utilizada na gastronomia e também na medicina popular, em fitoterapia, aromaterapia, saboaria e perfumaria. Seu potencial antioxidante e seu efeito antimicrobiano contra bactérias, fungos e protozoários vêm sendo amplamente investigados.

A floração principal da aroeira ocorre de janeiro a março, e a colheita dos frutos é realizada de abril a junho. Os frutos da aroeira são drupas, conhecidos no mercado como pimenta-rosa, pela coloração rosa-avermelhada que apresentam (Figura 1).



Figura 1 – Planta de aroeira com maturação uniforme dos frutos.

No Espírito Santo, são colhidas aproximadamente 4.000 t de pimenta-rosa, das quais, após beneficiamento, 1.200 t são comercializadas e exportadas anualmente. Tanto o seu cultivo como o extrativismo e a extração do óleo essencial para a produção de diversos produtos geram renda e bem-estar social para os integrantes da cadeia produtiva, especialmente para produtores rurais e extrativistas.

A uniformidade de maturação dos frutos é uma das características importantes na avaliação e seleção de plantas matrizes para a produção de mudas destinadas a plantações comerciais. A composição química e a qualidade dos frutos podem variar de acordo com a diversidade genética das plantas, o amadurecimento dos frutos e condições ambientais (abióticas), como clima e solo.

COLHEITA DA PIMENTA-ROSA

Apesar de algumas iniciativas de mecanização, a grande maioria dos processos de colheita dos frutos é manual. A colheita pode ser realizada em áreas plantadas ou em áreas de extrativismo em plantas de ocorrência natural. No entanto, essa atividade não pode ser realizada em reservas ou em áreas de proteção ambiental.

Produtores ou extrativistas de aroeira na área de abrangência do município de São Mateus-ES estão autorizados a obterem os padrões de qualidade exigidos pela Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Indicação de Procedência (IP). Porém, devem atender às recomendações contidas no *Caderno de Especificações Técnicas da IP São Mateus para Pimenta-Rosa*. Também podem utilizar o selo de qualidade e realizar a comercialização dos produtos derivados da pimenta-rosa, com valor agregado, que pode chegar a mais de 30% do valor praticado no mercado sem certificação. A certificação é gerida pelo conselho regulador, composto por diversas instituições, sob a coordenação da Associação de Produtores de Aroeira do Espírito Santo (Nativa).

A determinação do ponto de colheita da pimenta-rosa é importante para garantir a qualidade do produto e sua valorização no mercado. A identificação dos estádios de maturação dos frutos é baseada na coloração, variando do verde ao vermelho intenso, que se modifica no decorrer do tempo (Figura 2).



Figura 2 – Ramo de planta com diferentes estádios de maturação dos frutos (A); planta com uniformidade na maturação e ponto correto de colheita dos frutos (B).

Frutos verdes apresentam quase o dobro de umidade em relação aos maduros, mas perdem algumas características físico-químicas importantes e, também, o rendimento do óleo essencial. Por essa razão, recomenda-se a colheita dos frutos maduros (Figura 2B) para assegurar uma boa qualidade e maior valor comercial.

BOAS PRÁTICAS DE COLHEITA DO FRUTO DA AROEIRA

A colheita é uma das operações que merece muita atenção. Sendo assim, alguns procedimentos e cuidados simples podem reduzir os danos provocados durante a operação.

Durante a colheita, são cortados os ramos produtivos (com folhas e frutos), os quais passam pelo processo de “bateção” em uma mesa telada, onde recebem batidas leves com uso de varetas (vassourinha de cambucá), para separação dos frutos (Figura 3). Essa operação deve ser executada com cuidado para não danificar os frutos.



Figura 3 – Trabalhadora utilizando mesa telada para separar os frutos das folhas e galhos.

Para assegurar as boas práticas na colheita e pós-colheita da pimenta-rosa, o coletor deve:

- ✓ Estar cadastrado no Incaper e Idaf e possuir a carteirinha de coletor de pimenta-rosa;
- ✓ Higienizar as mãos durante a colheita e sempre que manusear os frutos;
- ✓ Utilizar mesa telada e panos ou lonas limpas durante a colheita (Figura 3), a fim de separar folhas de frutos e evitar que eles entrem em contato direto com o chão;
- ✓ Deixar pelo menos 10% dos frutos nas árvores de extrativismo, para garantir a alimentação de animais silvestres e a preservação da aroeira no ambiente;
- ✓ Não amassar os frutos para manter a sua integridade, evitando, assim, a perda de qualidade;
- ✓ Secar os frutos em temperaturas entre 40 °C e 55 °C, possibilitando a redução da umidade dos grãos sem que ocorra a degradação da cor dos frutos e do óleo essencial. A secagem inadequada prejudica a qualidade dos grãos e afeta seu valor comercial;
- ✓ Manter a umidade da pimenta-rosa seca entre 7% e 10% durante o armazenamento;
- ✓ Armazenar as sacas em local seco, ventilado e protegido do acesso de animais, pragas e roedores;
- ✓ Manter a circulação de ar nos armazéns para evitar a contaminação com fungos que alteram a qualidade da pimenta-rosa.

Aplicar um novo conceito de produção e comercialização de pimenta-rosa.

Produzir em parceria com o meio ambiente.

Proporcionar consumo direto dos alimentos pelas famílias.



Vantagens em adotar boas práticas

Garantir frutos livres de produtos químicos.



Garantir alimentos livres de impurezas.



Garantir a saúde e a integridade física dos trabalhadores e alimento seguro para os consumidores.



Promover o melhor preço para produtos de melhor qualidade.



Atender às exigências para a certificação de Indicação Geográfica (IG).



Caso tenha dúvidas, procure o Incaper no seu município!

EQUIPE TÉCNICA

Fabiana Gomes Ruas

M.Sc. Biologia Vegetal, Extensionista do Incaper

José Aires Ventura

D.Sc. Fitopatologia, Pesquisador do Incaper

Erika Belotti Merísio

M.Sc. Biologia Vegetal, Bolsista do Incaper

Samuel Martins da Costa Coura

M.Sc. Sensoriamento Remoto, Pesquisador do Incaper

Agradecimentos: Ao Prof. Dr. Ricardo Machado Kuster (Ufes) pelo apoio nas análises químicas.

Projeto Gráfico e Diagramação: Cristiane Gianezi da Silveira e Esther Santos de Morais

Revisão Textual: Luiza Pagotto Monteiro Nunes e Marcos Roberto da Costa

Documentos nº 318

ISSN: 1519-2059

DOI: 10.54682/doc.318.15192059

Editor: Incaper

Formato: Impresso e digital

Tiragem: 4.000

Vitória – ES, Setembro/2024

<https://incaper.es.gov.br>

<https://editora.incaper.es.gov.br>

coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br

Apoio



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
*Secretaria da Ciência, Tecnologia,
Inovação e Educação Profissional*



Realização



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
*Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca*

