

AGRONEGÓCIO

PREJUÍZOS MILIONÁRIOS NO SETOR DA PIMENTA

Secagem inadequada faz produto perder competitividade

/// PATRIK CAMPOREZ
pmacao@redgazeta.com.br

Segundo maior produtor de pimenta-do-reino do país, o Espírito Santo tem perdido competitividade no mercado internacional devido à utilização de práticas inadequadas de secagem e armazenamento do produto. Segundo cálculos da Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias (Acepe), a desvalorização média pode chegar a US\$ 1.000 (R\$ 3,5 mil) por cada tonelada vendida para o exterior.

Se nada for feito em relação à adoção de boas práticas de manejo, a perda em relação às demais regiões produtoras provocará, nos próximos anos, prejuízos anuais na ordem de US\$ 40 milhões (cerca de R\$ 140 milhões) à cadeia produtiva. Essa conta – feita pelo presidente da Acepe, Rolando Martin – leva em consideração a estimativa de que a produção estadual deve saltar de 10 mil para 40 mil toneladas ao ano até 2018. Nos últimos três anos, cerca de cinco milhões de mudas da especiaria foram plantadas em território capixaba.

Preocupado com o futuro do cultivo, Martin cobra melhoria nas técnicas de plantio, colheita e armazenagem, mas alerta que o maior problema está na secagem do produto, que atualmente tem sido feita por meio de fogo direto. “Isso deixa a pimenta com cheiro de fumaça e gera uma substância química chamada antraquinona. No entanto, a Europa não quer mais comprar a pimenta com essa substância, porque a legislação deles não permite. A maioria dos nossos associados já perdeu clientes europeus por isso”, alerta o exportador.

O mundo consome hoje cerca de 460 mil toneladas por ano da especiaria e, de acordo com Rolando, só

tem ganhado mercado os Estados que adotam boas práticas de cultivo e produção. “Por que vão comprar pimenta com fumaça do Espírito Santo se outros Estados, como Belém (PA), entregam o produto sem fumaça? Precisa ter fiscalização e criar um selo ou certificado de qualidade, senão vamos continuar perdendo mercado”, cobra Rolando.

O presidente da Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), Erasmo Negris, ressalta que as melhorias devem envolver toda a cadeia de produção. “Nossa pimenta é ótima, tem uma densidade muito boa, mas temos preocupação de manter esse nível de qualidade. Quando se trata com um produto que a exigência é do comprador, tem que fazer um produto de qualidade que atenda a ele”, argumenta.

A Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) diz que está trabalhando, junto à Coopbac, para que se estabeleça no campo o manejo correto da pimenta na plantação, colheita e secagem do produto, por meio de capacitação dos produtores rurais. “Vale ressaltar que as análises que identificaram o antraquinona foram feitas em laboratórios fora do país”, pontua a Secretaria, que recomenda que a secagem da pimenta-do-reino se-

ja feita por fogo indireto. Segundo o gerente de Agroecologia e Produção Vegetal da Seag, Aureliano Nogueira, que também é secretário executivo do Comitê Gestor da Pimenta-do-reino no Espírito San-

to, as entidades estão trabalhando para certificar um laboratório no Centro Norte do Estado, em parceria com a Universidade Federal do Espírito Santo, “para analisar, atestar e resolver qualquer coisa relacionada

ao assunto”. Até então, a pimenta-do-reino é certificada por empresas privadas.

A Seag reforça também que a melhoria da qualidade do pimenta-do-reino capixaba, assim como as boas práticas de manejo da lavoura, estão entre as prioridades do edital “+Pesquisa Agro-Capixaba”, que irá investir R\$ 14 milhões em pesquisas no Estado. A Seag informa também que as cooperativas podem conseguir os equipamentos de secagem através da secretaria, por meio do edital do Fundo Social de Apoio à Agricultura Familiar.

ZONEAMENTO

Recentemente, a Seag também realizou o chamado zoneamento da cultura, e identificou 62

municípios que são potenciais produtores de pimenta-do-reino. De acordo com Aureliano, o estudo surgiu de uma demanda dos próprios produtores e tem como objetivo fomentar a expansão do cultivo, facilitando acesso ao crédito.

“Se o Estado não reconhece como a área apta, os agentes de crédito também não reconhecem, e o financiamento é dificultado”, explica. O último zoneamento, realizado em 2008, identificava apenas 13 municípios como aptos a cultivar a especiaria.

O estudo mostra que áreas com altitudes inferiores a 650 metros possuem níveis de calor e umidade propícios à produção de pimenta, além de tipos de solo que favorecem o florescimento da planta. Já em áreas com altitudes de 650 a 950 metros, ou acima disso, “o cultivo é arriscado ou inapto, devido à grande chance de surgirem pragas ou doenças indesejáveis”.

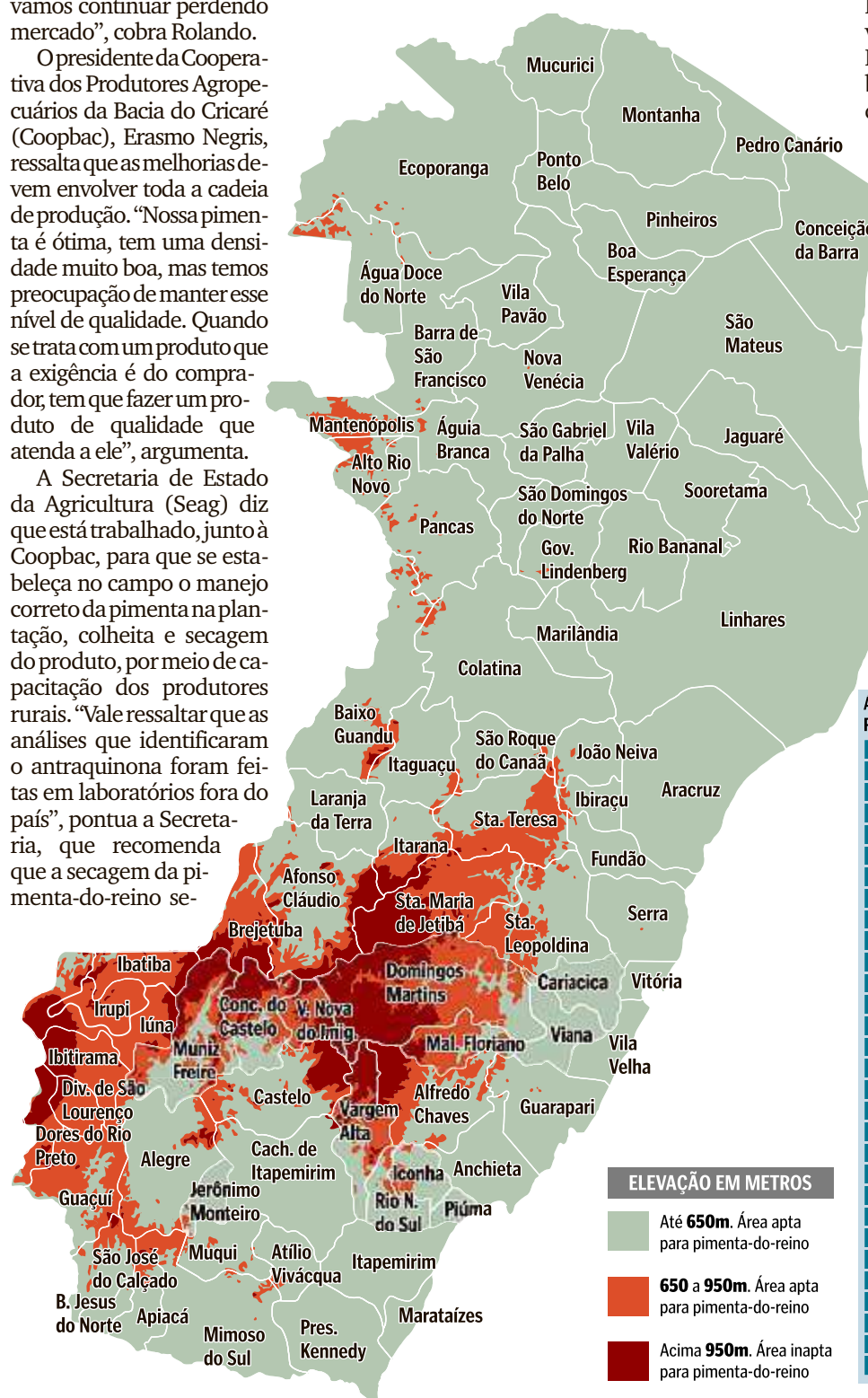
Para fazer o trabalho, os técnicos observaram um conjunto de condições agroclimáticas e a capacidade de uso do solo. “Por ser uma cultura tropical, a pimenta-do-reino segue uma distribuição muito parecida com a do café conilon”, destaca Aureliano.

CERTIFICAÇÃO

“A falta de adoção de boas práticas está fazendo nossa pimenta perder credibilidade no mercado, algo que vai levar anos para a gente recuperar. O governo precisa agir rapidamente, certificando internacionalmente o nosso produtor”

ROLANDO MARTIN
PRESIDENTE DA ACEPE

ZONEAMENTO DA PIMENTA CAPIXABA



A Gazeta | Editoria de Arte