

## AGRONEGÓCIO

PRODUÇÃO EM XEQUE

# Excesso de agrotóxico ameaça exportação de pimenta capixaba

**Manuseio incorreto da especiaria pode levar o Estado a perder grande fatia do mercado externo**

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

Um dos principais produtos do agronegócio do Espírito Santo, a pimenta-do-reino tem enfrentado barreiras para ser comercializada no exterior, principalmente nos países da União Europeia, devido a fatores como uso indiscriminado de agrotóxico nas lavouras e manuseio incorreto da especiaria.

Quem faz esse alerta é a própria Associação Capixaba dos Exportadores de Pimentas e Especiarias (Acepe), que estima que 50% da pimenta capixaba já encontra “severos problemas” para ser comercializada fora do Brasil. “Usa-se regularmente defensivos agrícolas na pimenta capixaba. E esse uso acontece indiscriminadamente, já que não existe qualquer lei que regulamente o uso e a aplicação de produtos químicos na pimenta-do-reino”, destaca o presidente da entidade, Rolando Martin.

A secagem direta é outra barreira, acrescenta Rolando, já que essa é uma técnica trazida do café, mas que, na pimenta, deixa a especiaria com cheiro e gosto de fumaça.

A Acepe acrescenta que, através de análises laboratoriais, verificou-se



ARQUIVO

**Pimenta-do-reino no Estado: 50% da produção já enfrenta problemas com compradores internacionais**

### REIVINDICAÇÃO DO SETOR, SEGUNDO A ACEPE

#### ▼ Cartilha

Que os produtores sigam a cartilha de boas práticas de produção e processamento da Acepe;

#### ▼ Certificação

Criação de um selo capixaba de qualidade

do produto;

#### ▼ Laboratório

Implantação de um laboratório de Análises Químicas e Microbiológicas no campus da Ufes de São Mateus. Isso vai permitir fazer as análises

necessárias, provando para o importador que o produto está livre de pesticidas e da antraquinona, já que não existe nenhum laboratório desse tipo no Brasil;

#### ▼ Pesticidas

Elaboração de uma cartilha básica orientando o produtor sobre o uso e a aplicação de pesticidas, já que não existe nenhuma sobre esse tipo de defensivo regulamentada para uso em pimenta-do-reino.

altos níveis microbiológicos em amostras da pimenta do Estado, o que seria resultado do mau manuseio do produto. “O produtor ainda não se conscientizou que está produ-

zindo um alimento; que este será moído pelo consumidor final; e que, se a pimenta estiver contaminada, irá contaminar o prato do consumidor final”, reforça Rolando.

O representante dos produtores e exportadores ressalta que, há alguns anos, a pimenta do Brasil era considerada livre de pesticidas, o que possibilitava uma procura crescen-

te pelo produto nacional, principalmente por parte dos países Europeus. “Agora, após anos, fomos perdendo esse status. Agora, o importador continua querendo comprar nosso pro-

duto, porém ele exige comprovação de que nosso produto não está contaminado”, diz Rolando.

Os produtores reclamam que esse processo demanda tempo e dinheiro, pois o produto fica retido no armazém do exportador por 30 dias ou mais, até que todas as análises sejam feitas e se comprove que o produto está liberado para exportação.

### ECONOMIA

A Acepe prevê que, até 2019, o Espírito Santo deve se consolidar como maior produtor de pimenta-do-reino Brasil, com cerca de 20 mil toneladas anuais, ultrapassando a produção do Estado do Pará (PA). “A produção mundial subiu também. Nesse contexto, onde a oferta está aumentando, tem que ter um produto de qualidade. Com o preço caindo, os compradores exigem um produto melhor”, avalia o engenheiro agrônomo e extensionista do Incaper de São Mateus, Wellington Secundino.

O Espírito Santo produz e comercializa 3% da pimenta-do-reino consumida no mundo. “Se não agirmos rapidamente para consertar esses problemas, corremos o risco de perder 50% do mercado ainda existente, principalmente levando-se em consideração que a produção mundial do produto saltará para 690 toneladas anuais”, completa Rolando.

## Incaper oferece cursos para orientar produtores do Estado

/// O diretor-presidente do Incaper, Marcelo Suzart de Almeida, reforça que o mercado está cada vez mais exigente e começa a primar pela qualidade.

“O Incaper, a Acepe, o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), juntamente com o governo do Estado, estão preocupados com a qualidade da produção. Por isso, é importante que o produtor amplie o conhecimen-

### TECNOLOGIA

**80%**

da área

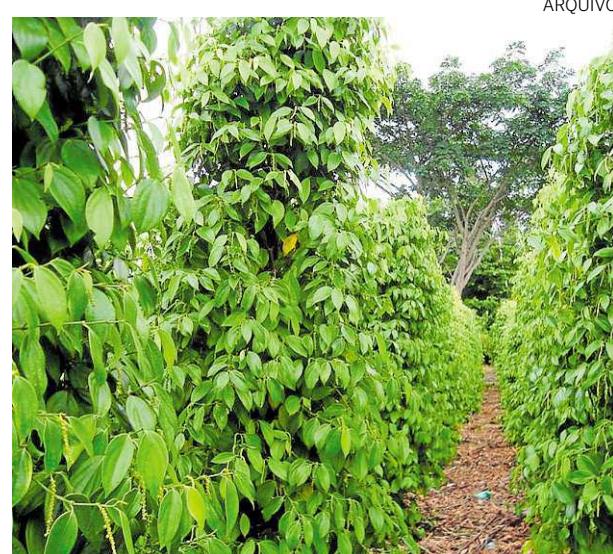
É a parcela das plantações de pimenta sob sistema de irrigação no ES.

to sobre melhoramento, nutrição, manejo fitossanitário, pós-colheita e secagem para garantir a qualidade do produto”, reforça Marcelo.

Já o engenheiro agrônomo do Incaper de São Mateus, Wellington Secundino, ressalta que o órgão tem atuado para capacitar e orientar o produtor sobre as técnicas adequadas de manuseio da especiaria. “A pimenta é um produto praticamente comercializado in-

natura. Por isso, tem que ter um cuidado maior no seu beneficiamento. Essas informações vão desde a colheita, passando elas sacarias, que têm que ser novas e limpas, até as etapas de manuseio e o transporte”.

O Incaper diz que a pimenta é um condimento que apresenta grande valor econômico, com mais de 80% da área de cultivo sob sistema de irrigação, o que propicia maior produtividade quando comparado a outros Estados. No total, 90% das áreas de plantios no Espírito Santo estão em propriedades de base familiar.



ARQUIVO

**Maioria das plantações é de propriedades familiares**