

CENOURA

NO CAMINHO DA MODERNIZAÇÃO

A cenoura é a quarta hortaliça mais consumida em São Paulo. Levantamentos realizados na Região Metropolitana de São Paulo estimam o consumo domiciliar em 1,8 kg "per capita"/ano. Mais de 82 mil toneladas do produto são vendidas anualmente no ETSP - Entrepasto Terminal de São Paulo da CEAGESP. A sua frente, no volume de vendas, ficam tomate, batata e alface. Em valor, sobe para o terceiro lugar, com faturamento anual superior a R\$ 24 milhões. A produção de cenoura é estimada no Brasil em 6 milhões de toneladas. São Paulo fornece mais de 300 mil toneladas, produzidas por 3,5 mil pessoas que trabalham em mais de 2 mil propriedades, ocupando uma área de pouco mais de 10,5 mil hectares. Sorocaba (com destaque para Ibiúna, que produz 26% do consumo estimado no Estado) e São João da Boa Vista são as duas maiores regiões produtoras. A demanda de cenoura pelas famílias de São Paulo supera a capacidade de produção: no ano passado, o Estado importou de Minas Gerais boa parte da cenoura consumida (60% das entradas no terminal da Ceagesp). Aperfeiçoar os sistemas de comercialização, com vantagens para produtores e comerciantes, será um dos efeitos mais diretos da adesão a este Programa de Modernização e Classificação.

João Carlos de Souza Meirelles
Secretário de Agricultura e Abastecimento

COMA, FAZ BEM PARA OS OLHOS

A cenoura, espécie *Daucus carota L.*, é da família Apiaceae. À família da cenoura pertencem a salsinha, aipo, coentro, erva-doce e nabo. É originária de áreas temperadas da Ásia Central (Índia, Afeganistão e Rússia) e sua cultura remonta há mais de dois mil anos. A colonização portuguesa trouxe a cenoura para o Brasil, mas sua difusão, principalmente no sul e sudeste, só ocorreu depois da imigração de asiáticos e outros europeus. A cenoura destaca-se das outras hortaliças pela grande quantidade de vitamina A que possui, nutriente muito importante para a visão, na prevenção da cegueira noturna e xerofalmia e no crescimento saudável das crianças. Ela é muito rica em outras vitaminas como B1 e B2 e em sais minerais. As fibras, importantes para o funcionamento do intestino e a pectina capaz de baixar a taxa de colesterol do organismo são abundantes na cenoura e constituem mais uma razão para o seu uso na alimentação diária. O baixo consumo de cenoura aliado à divulgação de suas qualidades nutricionais tornam possível um grande aumento de consumo e conseqüentemente da produção e número de empregos. A Câmara Setorial de Hortaliças, Cebola e Alho, órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo que norteia a política das hortaliças no Estado, construiu o elo de confiança que garante a transparência e a modernização da comercialização da cenoura: a norma de classificação. A padronização, classificação e rotulagem, garantem a entrada da cenoura no mundo do marketing, possibilitando ações no ponto de venda e visibilidade do produto que antes gravitava na periferia da atenção do consumidor. Com a adoção da classificação a cenoura entra no século XXI preparada para competir. Sucesso, na cenoura.

Edgar Takashi Sasaki
Presidente da Câmara Setorial de Hortaliças

APOIO



Associação Paulista de Supermercados



SÃO PAULO



Tel.: (0xx11) 258-7233



Horti & Fruti



Tel: (19) 451.6710 Fax: (19) 451.6760

E-mail: aic@aiccentenario.com.br
Site: www.aiccentenario.com.br



Tel.: (0xx11) 278-3994



HOKKO



Legumes e Frutas Nikkei Ltda.
Tel.: (0xx11) 832-2823



Especializada em Sementes de Hortaliças
Tel.: (0xx11) 831-3044



•Aline •Betty •Brasília II. •Carol



Tel.: (0xx24) 222-3080



Tel.: (0xx11) 261-5127
Fax: (0xx11) 7087-0311



COMPANHIA DE ENTREPASTOS
E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO



Ministério
da Agricultura
e do Abastecimento



SECRETARIA DE AGRICULTURA
E ABASTECIMENTO



GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
Data da Impressão : FEV/00

ELABORAÇÃO: CQH/CEAGESP

PROGRAMA



PADRÃO

PROGRAMA BRASILEIRO
PARA A MELHORIA DOS PADRÕES
COMERCIAIS E EMBALAGENS DE
HORTIGRANJEIROS

Craft Marketing, Comunicação

CLASSIFICAÇÃO DE CENOURA

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a separação do produto por tamanho e categoria. A classificação da cenoura deve ser feita de forma que se consiga a homogeneidade de tamanho e a identificação da qualidade, pela caracterização e quantificação dos defeitos.

GRUPO

De acordo com o tipo varietal. A cenoura será classificada em 3 grupos:



Kuroda: Formato cônico, ponta arredondada, coração pouco evidente, coloração laranja avermelhada, pescoço pequeno.

Nantes: 90% da produção cilíndrica, ponta arredondada, coração pouco evidente, pele lisa, coloração laranja escura, pescoço pequeno.



Brasília: Formato cônico, ponta pouco fechada, coração evidente, pele pouco lisa, coloração laranja clara, pescoço grande.

CLASSE OU COMPRIMENTO



10
≥10cm <14cm



14
≥14cm <18cm



18
≥18cm <22cm

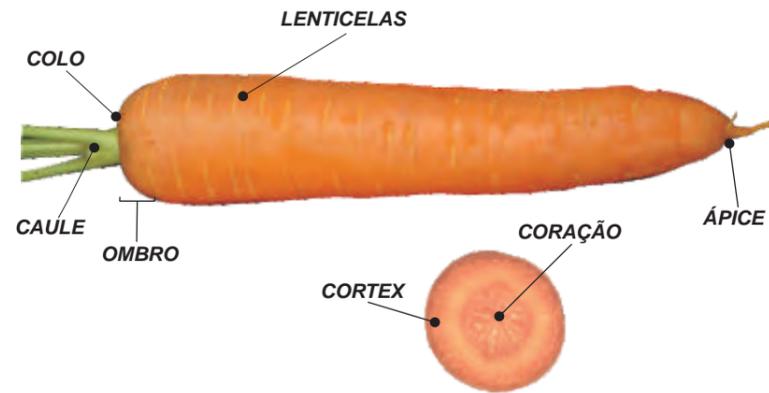


22
≥22cm <26cm

As raízes com comprimento igual ou acima de 26 cm estarão na classe 26 (≥ 26 cm).

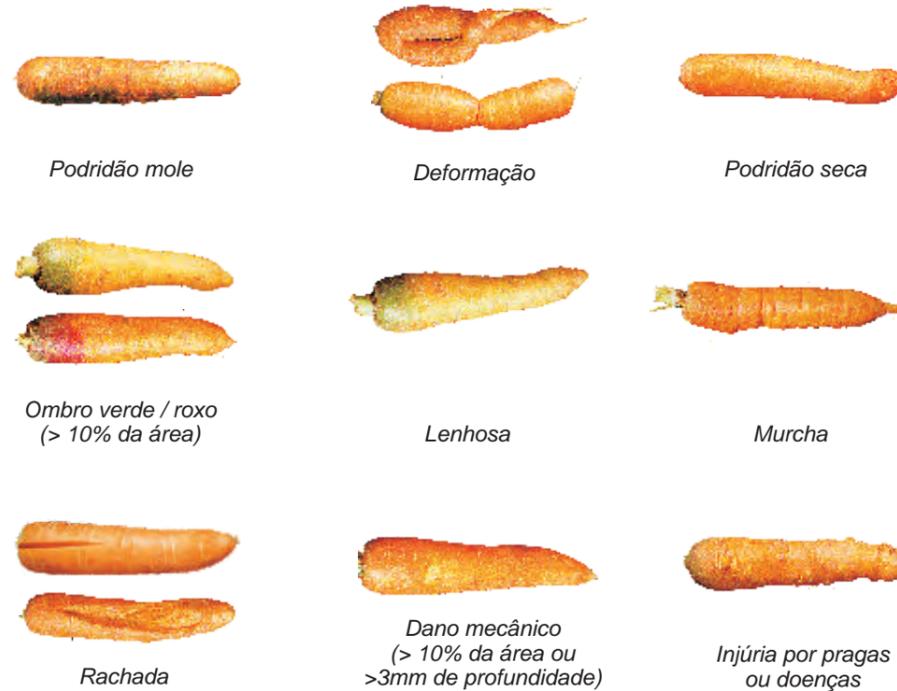
Admite-se até 10% de mistura de classes, pertencentes às classes imediatamente inferior ou superior, numa mesma embalagem. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

MORFOLOGIA

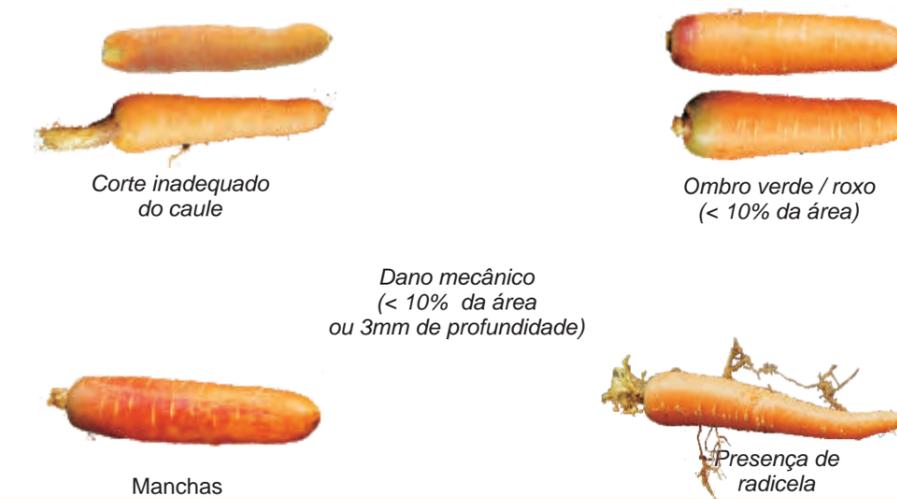


DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES



DEFEITOS LEVES



CATEGORIA

O quadro abaixo estabelece os limites de tolerância de defeitos graves e leves para cada categoria de qualidade e permite a classificação em:

DEFEITOS	EXTRA	CAT I	CAT II	CAT III
Podridão mole	0	0	1	3
Deformação	0	1	3	5
Podridão seca	0	1	2	5
Ombro verde ou roxo > 10%	2	3	4	6
Lenhosa	1	2	3	4
Murcha	0	2	3	4
Rachada	0	1	2	5
Dano mecânico > 10% ou > 3mm	1	2	3	5
Injúria por pragas ou doenças	0	1	3	5
Total de defeitos graves	3	6	10	20
Total de defeitos leves	4	10	25	100
Total geral	6	10	25	100*

* No caso da Categoria III, o comprador poderá exigir do vendedor do lote a discriminação dos defeitos leves que enquadram o lote nessa categoria.

As cenouras deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa.

EMBALAGEM

A qualidade de cenoura é feita na roça. A embalagem deve conservar essa qualidade do campo ao consumidor. As cenouras deverão ser acondicionadas em embalagens novas ou higienizadas, paletizáveis, limpas e secas.

SAZONALIDADE

A tabela abaixo contém informações sobre a oferta de cenouras no mercado por grupo:

GRUPO	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Kuroda						🥕	🥕	🥕	🥕	🥕		
Nantes						🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	
Brasília	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕						🥕	🥕

RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é de uso obrigatório e regulamentada pelo Governo Federal.

Exemplo de Rótulo

CENOURA

Responsável: José Teixeira
Endereço: Sítio Piedade Bairro dos Prazeres
Município: Piedade Estado: SP

Produtor	Lavador	Variedade: Forto	
Classe			
10	14	18	22
Grupo			
Nantes	Brasília	Kuroda	
Categoria:			
Extra	Cat. I	Cat. II	Cat. III

PESO LÍQUIDO: 18kg **EMBALADO EM:** 12/01/00

Local reservado para seu Código de Barra.

Essa norma não se aplica à cenoura de maço.