

## Classificação

Classificação é a separação do produto em lotes homogêneos e a sua descrição com características mensuráveis, obedecendo a um padrão mínimo de qualidade. Tamanho não é qualidade. O tamanho e a qualidade são caracterizados separadamente. O lote de abacaxi classificado é uniforme em tamanho e coloração e tem a qualidade bem definida, em 4 categorias. Agora, cada nicho de mercado poderá receber o melhor produto para cada utilização.

## 1. Grupo

O abacaxi será classificado em dois grupos de acordo com a coloração da polpa.

### Polpa Amarela



Smooth Cayenne (Havaiano)

### Polpa Branca



Pérola e Jupí

## 2. Subgrupo

O abacaxi será classificado em quatro subgrupos de acordo com a coloração externa da infrutescência.

### Verde ou verdoso



Abacaxi que apresenta sua casca completamente verde

### Pintado



Abacaxi que apresenta o centro dos frutinhos amarelos

### Colorido



Abacaxi que apresenta até 50% dos frutinhos completamente amarelos

### Amarelo



Abacaxi que apresenta mais de 50% dos frutinhos completamente amarelos

## 3. Classe

O abacaxi será classificado de acordo com o seu peso, conforme a tabela 1.

Classe	Peso (kg)
	Maior ou igual a 0,900 até 1,200
1	Maior que 1,200 até 1,500
2	Maior que 1,500 até 1,800
3	Maior que 1,800 até 2,100
4	Maior que 2,100 até 2,400
5	Maior que 2,400

Tolera-se uma mistura de classes de até 10%, desde que pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior da especificada no rótulo. Acima deste limite, o lote poderá ser rebeneficiado ou identificado como misturado.



## 4. Categoria de Qualidade

Qualidade é a ausência de defeitos. A classificação do abacaxi estabelece 4 categorias de qualidade, que apresentam tolerâncias diferentes aos defeitos graves e leves.

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

Categoria	Extra	I	II	III
Amassado	1	1	5	10
Chocolate	0	1	5	10
Exsudado	0	0	2	5
Fasciação	0	1	5	10
Imaturo	0	1	5	10
Injúria por frio	1	1	5	10
Lesão	0	1	5	10
Mole	0	1	5	10
Passado	0	0	2	5
Podridão	0	1	2	3
Queimado de Sol	0	3	10	20
Sem coroa	0	1	5	10
Total de Defeitos Graves	1	3	10	20
Total de Defeitos Leves	0	10	35	100
Total geral	1	10	35	100

O abacaxi imaturo é caracterizado por teores de sólidos solúveis inferiores a 12º Brix (doze graus Brix). O brix deverá ser medido de uma mistura de suco da polpa extraído da base, meio e ponta do fruto.

### 4.1. Defeitos Graves

São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização.



• **Lesão:** qualquer dano de origem mecânica, patológica ou entomológica que exponha a polpa.

• **Podridão:** dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.



• **Sem coroa:** abacaxi que se apresenta sem a coroa.

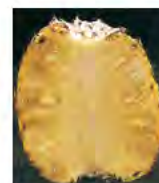


• **Fasciação:** deformação resultante do achatamento do ápice do abacaxi pela emissão de coroas na forma de leque.



• **Queimado do sol:** área descolorida ou necrosada, provocada pela ação do sol.

• **Imaturo:** abacaxi colhido antes de atingir o teor de Sólidos Solúveis mínimo, de 12º Brix.



• **Passado:** estágio avançado de maturação ou senescência identificado pela perda de firmeza.

• **Amassado:** deformação ou amolecimento causados por ação mecânica.



• **Exsudado:** presença de exsudatos na casca, causada por microorganismos patogênicos.

• **Mole:** falta de firmeza da casca causada por fatores diversos.



• **Chocolate:** polpa escurecida caracterizada por cor marrom, de origem fisiológica.

• **Injúria por frio:** polpa escurecida causada por geada ou armazenagem a baixa temperatura.

### 4.2. Defeitos Leves

Alterações que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando o seu valor comercial.

• **Coroa múltipla:** ocorrência de mais de uma coroa, sem deformação do abacaxi.



• **Coroa ramificada:** dano parcial da coroa do abacaxi.

• **Coroa torta:** a coroa apresenta desvio acentuado.



• **Deformado:** qualquer desvio da forma do abacaxi, que não seja característico da cultivar.

## 5. Rótulo

O rótulo é a identificação do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é obrigatória e regulamentada pelo Governo Federal.

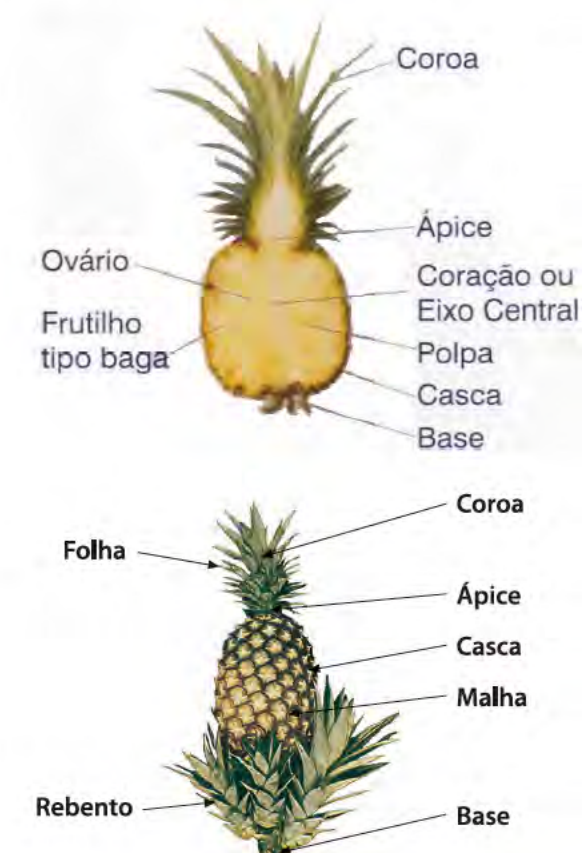
Abacaxi Havaí					
Produtor: Luís Ananas da Silva					
Endereço: Fazenda da Coroa					
Município: Guaraçai			Estado: São Paulo		
Grupo: Polpa Amarela			Polpa Branca		
Subgrupo: Verde		Pintado		Amarelo	
Classe:					
1	2	3	4	5	6
0,9 a 1,2 kg	1,2 a 1,5 kg	1,5 a 1,8 kg	1,8 a 2,1 kg	2,1 a 2,4 kg	≥ 2,4 kg
Categoria: Extra		I		II	
Data de Embalagem: 19/01/2000			Peso Líquido: 10 kg		
Número EAN do Artigo: 97891234560011			Número do Lote: L 01		
Modelo do Código EAN					
9789123456001100011910L01					

## 6. Embalagem

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 poderão ser descartáveis ou retornáveis. Se retornáveis, deverão ser higienizadas a cada uso. Se descartáveis, deverão ser recicláveis ou de incinerabilidade limpa. Deverão ser de medidas paletizáveis, isto é, o seu comprimento e a sua largura deverão ser submúltiplos de 1m por 1,2m, a medida do paleta padrão brasileiro (PBR). Deverão ser rotuladas.

## 7. Morfologia

O abacaxi é uma infrutescência. É um fruto não climatérico, isto é, depois de colhido, ele praticamente não amadurece e não fica mais doce.



Publicações do Programa Brasileiro: [www.ceagesp.com.br](http://www.ceagesp.com.br)

A cartilha de classificação do abacaxi é o 24º lançamento do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, com 15.000 exemplares, totalizando 402.000 cartilhas e 29 normas de padronização e classificação das hortaliças e frutas frescas mais consumidas, aprovadas.

**Produtos com cartilhas já lançadas:**

- Frutas: abacaxi, banana Cavendish, caqui, goiaba, laranja, limão tahiti, maracujá azedo, morango, pêssego e nectarina, tangerina, uva fina e uva rústica.
- Hortaliças: alface, batata, berinjela, cebola, cenoura, couve-flor, mandioquinha-salsa, pepino, pimentão, quiabo e tomate.

**Produtos com normas aprovadas mas ainda sem cartilha:**

- Frutas: banana (todas), maracujá doce, mamão, melão e manga.
- Hortaliças: abobrinha.

**Produtos em fase de reunião nacional para aprovação da norma:**

- Frutas: melancia.
- Hortaliças: batata doce, chuchu, repolho, vagem.

**Produtos em estudo para elaboração da norma:**

- Frutas: abacate, figo.
- Hortaliças: agrião, alcachofra, beterraba, cará (Dioscorea) e inhame (Taro) (Colocasia).

**Produtos com cartilhas e normas oficiais do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:**

- Frutas: abacaxi, uva fina e uva rústica.

**“Das fructas do paiz a mais louvada  
É o régio ananás, fructa tão boa  
Que a mesma natureza namorada  
Quiz como a rei cingil-a da coroa”**

#### **Do poema Caramuru, escrito por Santa Rita Durão em 1781.**

O abacaxi tem e faz história, e se levarmos em consideração o nome do autor do poema Caramuru, podemos dizer que além de rei, na atualidade é considerado também uma Santa Fruta.

Nessa condição, o fruto originário da América do Sul, inclusive do Brasil, opera milagres e faz transformações. Transformou em janeiro de 2000 o “Programa Paulista para a melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” em um Programa Brasileiro. Tal iniciativa começou poucos meses antes, em novembro de 1999, em Miracema do Tocantins, quando o destino forçou o encontro do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP, da EMATER da Paraíba, da Bolsa do Comércio de Pernambuco e da CEPAMIR. Estes agentes organizaram a primeira reunião do programa como brasileiro no dia 20 de janeiro de 2000, com a participação da Paraíba, Pernambuco, Tocantins, Pará, Bahia e do Paraná. Um dia depois, a Câmara Setorial de Frutas da Secretaria de Agricultura de São Paulo transformava o programa em brasileiro. Agora, quando ele se transforma em “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura”, sua majestade está novamente presente.

Em fevereiro de 2002, após todos os trâmites legais e mecanismo de consulta pública, o abacaxi freqüentou ao lado das uvas fina e rústica as páginas do Diário Oficial da União. Transformou-se numa Norma Oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. São as primeiras normas aprovadas de frutas criadas para atender à nova Lei da Classificação. Mais uma vez o Rei dos Frutos é pioneiro e transformador.

Na entrada do terceiro milênio, no ano de 2001, o país produziu, segundo o I.B.G.E., 1,4 bilhão de frutos distribuídos em vinte Estados da Federação. Dessa produção, Minas Gerais, Paraíba, Pará e Bahia, os quatro maiores produtores, foram responsáveis pela colheita de 68,46% da área total colhida de 58.194 ha.

No novo século e milênio, o abacaxi agora devidamente padronizado, classificado e embalado vai continuar reinando, ampliando a renda dos produtores, gerando empregos no campo e, sobretudo, aumentando a aceitação da população consumidora, ao lado das mais nobres frutas. Afinal, ele é o rei delas.

**Leônio da Costa Vilar**  
**Engenheiro Agrônomo - Extensionista Rural**

**EMATER - PB**

#### **Para uso em referência bibliográfica:**

Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura - Normas de Classificação do Abacaxi. Centro de Qualidade em Horticultura - CQH/CEAGESP. 2003. São Paulo. (CQH. Documentos, 24).

## **Patrocínio**

**Apoio**  
**CONTEXTO**  
PROPAGANDA  
fone: 0xx11-3874-9900

## **Apoio técnico**

#### **Elaboração Técnica**

Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP  
Tel.: (0xx11) 3643-3825/3643-3892  
Tel./Fax: (0xx11) 3643-3827  
E-mail: cqhort@terra.com.br ou cqh@ceagesp.com.br

#### **Distribuição Gratuita**

tiragem: 15.000 data de impressão: 04/2003



# **Abacaxi**

*Ananas comosus (L.) Merrill*

**“Baseado na Instrução Normativa nº 1,  
de 1º de fevereiro de 2002. Regulamento  
Técnico de Identidade e Qualidade para a  
Classificação do Abacaxi - MAPA”**

