

Berinjela

O sabor italiano na cozinha paulista

A berinjela paulista alcança hoje o seu padrão de qualidade. A adoção das normas de classificação estabelecidas pela Câmara Setorial de Hortaliças, Cebola e Alho trarão transparência e confiabilidade à sua comercialização. A classificação, o uso de embalagens adequadas e de rótulos com perfeita identificação do produto, conferem competitividade à berinjela paulista, beneficiando toda a cadeia de produção.

No Estado de São Paulo, a berinjela ocupa 1037 hectares, produz 47549 toneladas e gera 1023 empregos. A produção é altamente pulverizada, 35,5% dos municípios produtores não atingem 1% da produção estadual, está distribuída por diferentes regiões como Presidente Prudente, Campinas, Sorocaba, Ribeirão Preto, Mogi das Cruzes e Ourinhos. Os principais municípios produtores são Campinas (6,4%), Aguaí e São José do Rio Pardo (5,5%), Monte Alto (5,4%), Elias Fausto, Itapeverica da Serra (4,9%) e Alvares Machado (4,1%).

A CEAGESP recebe anualmente 20537 toneladas de berinjela, sendo a maior parte destinada à Região Metropolitana de São Paulo que tem consumo per capita estimado em 0,7 kg. Na composição nutricional da berinjela destacam-se as Vitaminas B1 e B2 e os minerais Cálcio, Fósforo, Ferro e Potássio. A medicina popular recomenda esta hortaliça para as enfermidades do aparelho digestivo, dos rins e bexiga, nas afecções cutâneas e como redutora de colesterol.

A berinjela mais comum é a de cor roxa com formato oblongo, havendo ainda colorações branca, creme e rajadas e formatos redondo e comprido.

A berinjela apresenta boa qualidade quando consumida imatura, com pedúnculo túrgido e verde, fruto escuro, brilhante e macio e sementes claras.



Berinjela

Sonalum melogena

PROGRAMA DE ADESÃO
VOLUNTÁRIA



NORMAS DE CLASSIFICAÇÃO

Classificação


Garantia de transparência na comercialização

Classificação é a separação do produto em lotes visualmente homogêneos e a sua descrição através de características mensuráveis, obedecendo a padrões pré-estabelecidos. Tamanho não é qualidade. O tamanho e a qualidade são caracterizados separadamente. O lote de berinjela é caracterizado por: sua coloração da película (Grupo), seu tamanho (Classe), seu diâmetro (Subclasse) e qualidade (Categoria).

Rótulo

Garantia do responsável

O rótulo identifica o responsável pelo produto e a sua origem. A rotulagem é obrigatória e regulamentada pelo Governo Federal. O rótulo deve conter a descrição do produto de acordo com as regras estabelecidas pelas normas de classificação.

Berinjela Napoli						
Produtor:	João Brasi					
Endereço:	Sítio Boa Sorte					
Município:	Mogi Guaçu	Estado:	SP	CEP:	13847-000	
IP:	P-0454.101910-119	CNPJ:	305.809.612-15			
Grupo:	Claras	Rajadas	Escuras			
Classe:	11	14	17	20	23	26
Subclasse:	4	5	6	7	8	9
Categoria:	Extra	I	II	III		
Data da embalagem:	13/02/2001	Peso Líquido:	13 kg			
Número Global de Item Comercial:	97898357410018	Número do lote:	L 01			
						
(01) 97898357410018 (13) 130201 (3100) 000013 (10) L01						

O código de barras é fundamental para a captura de dados nos processos automatizados.
Mais informações: www.gs1brasil.org.br

Grupo

Organização dos cultivares

A coloração da película do fruto determina o seu grupo varietal.



Classe

Garantia de homogeneidade de tamanho

O tamanho do berinjela é determinado pelo maior diâmetro transversal do fruto e a homogeneidade do lote é garantida pela obediência à amplitude de variação do diâmetro permitida em cada classe.

CLASSE	COMPRIMENTO (cm)
11	Menor que 14
14	Maior que 14 até 17
17	Maior que 17 até 20
20	Maior que 20 até 23
23	Maior que 23 até 26
26	Maior que 26

Permite-se a mistura de berinjelas pertencentes a classes diferentes, desde que a somatória das unidades não supere a 10% (dez por cento) e pertençam à classes imediatamente superior e/ou inferior.

Admite-se até 20% (vinte por cento) de embalagens amostradas com mistura de classes

Subclasse

Diâmetro

SUBCLASSE	DIÂMETRO (cm)
4	Menor que 5
5	Maior que 5 até 6
6	Maior que 6 até 7
7	Maior que 7 até 8
8	Maior que 8 até 9
9	Maior que 9

É tolerada uma mistura no lote de até 10% de subclasses imediatamente superiores e/ou inferiores à declarada no rótulo.

Categoria

Garantia de padrão mínimo de qualidade

A categoria caracteriza a qualidade do fruto através do estabelecimento de tolerâncias aos defeitos graves e leves. O produtor deve eliminar os defeitos graves no embalagem. As alterações pós-colheita próprias do produto exigem o estabelecimento de tolerâncias aos defeitos graves nas normas de classificação.

Limite de frutos com defeitos graves e leves por categoria, em porcentagem dos frutos do lote

Defeitos	Categoria			
	Extra	I	II	III
Podridão	0	0	0	2
Dano profundo	1	1	2	5
Dano superficial cicatrizado	1	2	3	5
Dano superficial não cicatrizado	1	2	3	5
Murcho	1	2	3	5
Passado	1	1	1	15
Amassado	1	2	3	15
Deformado	1	2	3	20
Total de Defeitos Graves	2	4	6	20
Total de Defeitos Leves	5	8	12	35
Total de Defeitos	5	8	12	35

Defeitos Graves

Muito prejudiciais ao produto

Comprometem a aparência, a conservação e a qualidade do produto, restringindo ou inviabilizando o seu uso e a sua comercialização.



Passado

Podridão

Defeitos Leves

Pouco prejudiciais ao produto

Comprometem a aparência do produto, e deprimem o seu valor comercial.



Glossário

Vocabulário

Amassado: fruto que apresentar variação no formato característico da cultivar em função de impacto ou pressão externa sem rompimento da epiderme.

Dano profundo: Lesão de origem diversa que atinja a polpa podendo ou não estar cicatrizado.

Danos superficiais: Lesões de origem diversas que não estejam cicatrizadas e que atinjam a polpa do fruto.

Dano superficial não cicatrizado: Lesões de origem diversas que não estejam cicatrizadas e que atinjam a polpa do fruto.

Deformado: Desvio acentuado na forma característica do cultivar.

Murcho: fruto sem turgescência, enrugado ou sem brilho.

Passado: fruto em avançado estágio de maturação e senescência, caracterizado principalmente pela coloração avermelhada e sem brilho natural, enrijecimento do fruto e o escurecimento das sementes.

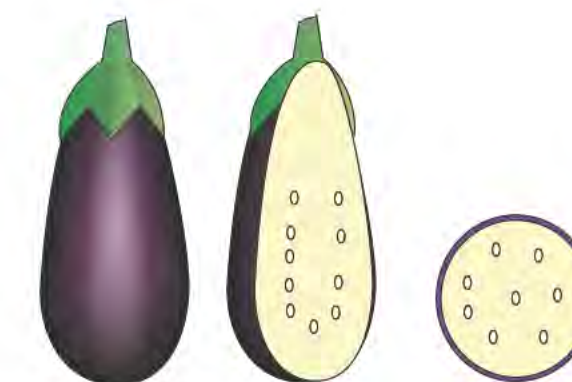
Podridão: dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos.

Manchado: Alterações localizadas da coloração normal da variedade de origem microbiológica ou fisiológica. Considera-se defeito quando a parte afetada superar 1 cm² (um centímetro quadrado) da superfície do fruto.

Morfologia

Nomenclatura

Aberinjela...



PROGRAMA BRASILEIRO PARA A MODERNIZAÇÃO DA HORTICULTURA

É um programa de adesão voluntária e de auto-regulamentação setorial, que surgiu em 1997 como Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e de Embalagens de Hortigranjeiros, fruto da decisão da Câmara Setorial de Frutas e da Câmara Setorial de Hortaliças, Cebola e Alho da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Em 2000, atendendo à demanda de outros estados brasileiros, tornou-se um programa de atuação nacional. A atual denominação se deve à necessidade de uma ação mais profunda e abrangente de modernização da cadeia de produção de frutas e hortaliças frescas. O Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP é o responsável pela operacionalização do Programa, desde o seu início.

Publicações

Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura - www.classificacao.org.br
Existem 33 produtos com normas de classificação aprovadas, que são responsáveis por mais de 90% do volume de frutas e hortaliças frescas comercializadas na CEAGESP. O 1º produto foi o tomate, que teve a sua 1ª cartilha de classificação lançada em 1997.

A adoção das normas de classificação de figo é obrigatória para os produtores que aderirem à Produção Integrada de Frutas - PIF.

Produtos com normas oficiais do MAPA e com cartilha: Abacaxi, uva fina e uva rústica.

Produtos com cartilha: Abacaxi, banana Cavendish, banana, caqui, figo, goiaba, laranja, limão Tahiti, mamão, manga, maracujá azedo, melão, pêssego e nectarina, tangerina, uva fina, uva rústica, alface, batata, berinjela, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, mandioquinha-salsa, melão, morango, pepino, pimentão, quiabo e tomate (2).

Produtos com normas aprovadas, ainda sem cartilha impressa: Maracujá doce, abobrinha, batata doce, chuchu, melancia, repolho e vagem.

Produtos em fase de reunião nacional para aprovação da norma: alcachofra e anonáceas.

Produtos em fase de estudo para elaboração da norma: Abacate, abóbora, agrião, beterraba, inhame-cará, taro-inhame.

Embalagem

Proteção, movimentação e exposição

A embalagem é 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 podem ser descartáveis ou retornáveis. Se retornáveis, devem ser higienizadas a cada uso. Se descartáveis, devem ser recicláveis ou de incinerabilidade limpa. Devem ser de medidas paletizáveis, isto é, o seu comprimento e a sua largura devem ser submúltiplos de 1 m por 1,20 m, a medida do palete padrão brasileiro (PBR). Devem apresentar a identificação e a garantia do fabricante. Devem ser rotuladas, obedecendo à regulamentação do Governo Federal.