

Iniciativa

Programa “Garantia de Doçura”: o caso da uva de Jales

Helio Satoshi Watanabe*



ACERVO CEAGESP

Uva Niagara: Programa “Garantia de Doçura” da Ceagesp garante aos consumidores frutas saborosas

O Programa “Garantia de Doçura” da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) foi criado para apoiar os produtores e os atacadistas que querem garantir aos consumidores frutas saborosas. A primeira parceria foi estabelecida com a Prefeitura Municipal e com a Cooperativa dos Agricultores de Jales, com apoio técnico da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati) da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo. A região de Jales é quente e seca no inverno, caracterizada por terrenos planos, com água em abundância e grande potencial para a produção de frutas. Para participar do Programa, algumas regras devem ser obedecidas pelos produtores, quais sejam:

1. Exigências mínimas de qualidade do produto – teor mínimo de sólidos solúveis, de acordo com a variedade; ausência de defeitos graves; rotulagem;
2. Controle na origem – o produto deve passar pelo controle de qualidade feito na origem por uma equipe encarregada, confirmado por selo de código numérico; o selo de “Garantia de Doçura” deve ser conferido somente ao produtor que apresentar bom desempenho na safra anterior;
3. Controle no mercado atacadista – a Seção do Centro de Qualidade em Horticultura (SECQH) é responsável pela inspeção no mercado atacadista do Entrepósito Terminal de São Paulo (ETSP); o produto que não atender às informações contidas no rótulo não poderá ser comercializado como Produto Garantia de Doçura Ceagesp; a reincidência na desobediência às exigências mínimas do Programa implicará no desligamento do participante; o atacadista poderá afixar um cartaz identificando sua participação no Programa.

PRIMEIRA SAFRA

Foram avaliadas 18 variedades de uvas produzidas por um total de 35 produtores,

no período de junho a outubro de 2005. As avaliações foram realizadas três vezes por semana, em 18 atacadistas, seguindo os dados fornecidos pela Cooperativa dos Agricultores de Jales. Foram avaliadas as variedades Benizui, Brasil, Centennial, Clara, Dow, Itália, Izabel, Linda, Morena, Niagara, Pingo-de-mel, Red Globe, Red Meire, Rubi, Seleção 5, Seleção 6, Seleção 19 e Vênus. Para cada análise, foram anotados o atacadista visitado, o produtor, a variedade, o tipo de embalagem (caixa de papelão ou cumbuca plástica) e a presença ou não de sementes. Em cada lote de uva analisado, observou-se: defeitos como podridão, presença de resíduos de agrotóxicos, lesões etc.; coloração das bagas, tendo como referência a coloração ideal para a variedade; uniformidade das bagas, com relação aos tamanhos; presença de pruína. Para a análise dos teores de sólidos solúveis de cada caixa de papelão ou cumbuca plástica (escolhidas ao acaso), foram retiradas cinco bagas (ao acaso), das quais foram obtidos os valores médios de leitura. Todos os dados

coletados foram enviados à Cooperativa. Na ocorrência de problemas graves, como podridão, foram tiradas fotos e anexadas aos relatórios.

Os principais problemas observados foram agrupados, para que se pudesse ter uma visão geral da qualidade das uvas analisadas. Quatro problemas apresentaram maior ocorrência: mancha branca (resíduo de pulverização), imaturidade, manchas, cicatrizes, seguidos por dano profundo, boga mole, boga amassada, engajo seco, boga deformada, boga queimada de sol, degrana, cochonilha e falta de limpeza. O engajo seco e a degrana foram observados apenas em algumas amostras. Vale destacar que como a maioria das uvas analisadas era comercializada em cumbucas, sendo comum a presença de cachos fracionados, a resistência à degrana e ao ressecamento do engajo era menor. A presença de resíduos de pulverização foi o problema mais comum (32,46% das amostras), mais observada nas uvas embaladas em caixas de papelão. A



Uva Itália, amostra para avaliação de sabor, no Entrepósito Terminal da Ceagesp

TABELA 1 | TEORES MÍNIMOS DE SÓLIDOS SOLÚVEIS POR VARIEDADE/GRUPO DE VARIEDADES DE UVA

Variedade	Teor de sólidos solúveis (°Brix)
Centennial	14
Grupo Itália (Itália, Brasil, Rubi, Benitaka, Red Meire)	14
Red Globe	14
Morena	17
Clara	17
Linda	13

Fonte: Programa “Garantia de Sabor” da Ceagesp

imaturidade foi notada em 26,23% das análises, porcentual excessivamente alto, já que foi levada em conta a média dos sólidos solúveis de cinco bagas por amostra. A Centennial foi a variedade que apresentou maior número de uvas imaturas, o que comprova a dificuldade de muitos produtores em identificar o ponto correto de maturação para a colheita, proveniente – segundo eles – da desuniformidade na floração dessa variedade. No entanto, é também razoável o número de produtores dessa mesma variedade que enviavam, com constância, uvas doces, colocando a justificativa apresentada em discussão. Essa é a variedade que precisa ser mais trabalhada pelos produtores, em parceria com a Cooperativa, a Ceagesp e a USP ESALQ.

A Red Meire também apresentou muitos casos de uvas imaturas. A coloração dessa uva, na maioria dos casos, também não correspondia à que caracteriza a variedade e que não é indicativa de maturação, já que havia uvas com coloração excelente e com sólidos solúveis abaixo do exigido; o inverso também ocorreu. Quanto à variedade Morena, foram identificados apenas alguns casos isolados de imaturidade, em uvas de apenas um produtor. A variedade Linda, apesar de ter apresentado pequena contribuição para o total de imaturas (foi reduzido o número de amostras dessa uva), também se mostrou problemática na determinação do ponto de colheita. Sua coloração (verde intenso) e textura (dura) também dificultam a avaliação da maturação.

Apesar de ser reconhecidamente uma variedade que acumula menos açúcar que as demais (daí ser divulgada como *light* pela Embrapa, instituição que desenvolveu a variedade), a uva Linda merece mais estudos, para auxiliar o produtor a colhê-la em pontos mais doces. Os produtores da variedade Clara também precisam ser melhor esclare-

cidos quanto à condução e colheita da variedade. A ocorrência de podridão, apesar de reduzida (5%), não pode ser tolerada pelo Programa, por tratar-se de defeito grave, que pode comprometer todos os cachos da embalagem, inviabilizando a comercialização. A partir dos dados levantados na etapa inicial do Programa, o teor mínimo de sólidos solúveis, por variedade ou grupo de variedades de uva, deverá ser o indicado na Tabela 1.

A primeira safra de Jales do Programa Garantia do Sabor pode ser considerado um grande sucesso, com base nos seguintes resultados: os produtos obtiveram um valor 30% superior; não houve nenhum caso de inadimplência; novos atacadistas passaram a comercializar os produtos; a credibilidade da uva de Jales está se recuperando no Entrepósito Terminal de São Paulo. Outros grupos de produtores, de diferentes locais do Brasil e segmentos da fruticultura (abacaxis, uvas e melões, por exemplo), têm mostrado interesse em aderir ao Programa.

Recentemente, visitaram a Ceagesp o prefeito e o secretário da Agricultura de Marialva, município paranaense com 1.500 hectares de uvas e cerca de 800 parreiras. O prefeito, que se elegeu propondo o “fim da uva azeda no município”, cadastrou os compradores e “proibiu” a comercialização de uvas sem doçura na municipalidade. Em consequência, já foram apreendidos e destruídos três caminhões de uva. Outros municípios da região querem aderir ao sistema. Na próxima safra de Marialva, grupos de produtores já estarão participando do Programa “Garantia do Sabor”, que garantirá a produção de uvas doces no Paraná. 🍷

* **Helio Satoshi Watanabe** é engenheiro agrônomo da Seção do Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp (hwatanabe@ceagesp.gov.br).