



## Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 060, Km 09, Brasília / Anápolis  
Caixa Postal 218, CEP 70351-970, Brasília-DF  
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744  
E-mail: sac@embrapa.br  
www.embrapa.br/hortaliças

### Responsáveis pelo desenvolvimento

Cláudia Silva da Costa Ribeiro\*  
Francisco J. Becker Reifschneider\*  
Sabrina Isabel Costa de Carvalho

### Colaboradores Principais

Ailton Reis  
Alice Kazuko Inoue Nagata  
Alice Maria Quezado Duval  
Carlos Alberto Lopes  
Geovani Bernardo Amaro  
Jadir Borges Pinheiro  
Karina Reis\*\*  
Luciano de Bem Bianchetti  
Maria Esther de Noronha Fonseca  
Mirtes Freitas Lima  
Tânia da Silveira Agostini Costa  
Werito Fernandes de Melo

### Equipe de Campo e Laboratório

Athayde Lemes Garcia  
Deusimar Rodrigues de Lima  
Jacinto Pereira  
José Getúlio da Silva Filho  
Lúcio Flávio Barbosa

### Embrapa Produtos e Mercado

Hugo Villas Bôas  
Samuel Campos Abreu

### Parceiro Principal

Sakura-Nakaya Alimentos Ltda.  
Roberto Ohara

\*Bolsista do CNPq  
\*\*Estagiária



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



# BRS NANDAIA

PIMENTA



Tiragem: 2.000 exemplares. Brasília, Março de 2016

Pimenta laranja do tipo habanero



# BRS NANDAIA

**BRS Nandaia** (RNC 32009) é uma pimenta (*Capsicum chinense* Jacq.) pertencente ao grupo habanero, assim chamado porque historicamente este grupo se destacava no comércio de pimentas de Havana, Cuba. Além de muito picante e aromática, esta cultivar de frutos com coloração laranja apresenta alta produtividade, uniformidade de plantas e frutos, e resistência múltipla a doenças.

**BRS Nandaia** é uma cultivar de polinização aberta que foi desenvolvida pelo programa de melhoramento de pimentas e pimentões da Embrapa Hortaliças para atender a demanda brasileira.

A pungência elevada e aroma acentuado da cultivar **BRS Nandaia** estão dentro do padrão apresentado por este tipo de pimenta, atendendo satisfatoriamente as necessidades do mercado.

## Características

As plantas de **BRS Nandaia** apresentam hábito de crescimento ereto, com aproximadamente 60 cm de altura e 60 cm de largura. Os frutos, de formato campanulado, com superfície lisa e pendentes, apresentam coloração verde quando imaturos e laranja quando maduros, com cerca de 3,2 cm de largura por 4,7 cm de comprimento e 2,0 mm de espessura de parede.

Nas condições de cultivo do Brasil Central, durante a época seca, a colheita dos frutos maduros tem início cerca de 90 dias após o transplante das mudas para o campo. Os frutos são muito picantes, com conteúdo de capsaicina em torno de 200.000 SHU (Unidade de Calor Scoville) e com alto conteúdo de vitamina C (124 mg/100g).

## Recomendações Técnicas

A pimenta **BRS Nandaia** é exigente em calor, sensível a baixas temperaturas e intolerante a geadas. Em regiões mais frias, deve ser cultivada preferencialmente nos meses de altas temperaturas, que favorecem a germinação das sementes, o desenvolvimento da planta e a frutificação. Outras recomendações técnicas para o cultivo de pimentas estão disponíveis no site da Embrapa [sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br](http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br) e no livro **Pimentas Capsicum**, publicado em 2008 pela Embrapa.

BRS Nandaia tem um elevado potencial produtivo, demonstrado por teste de produção realizado pelo setor privado em Ovidor-GO, produzindo 44 t/ha em espaçamento de 0,8m entre linhas x 0,35m entre plantas, com uma população de 36 mil plantas/ha.

## Resistência a Doenças

A cultivar **BRS Nandaia** apresenta alta resistência ao oídio (*Oidiopsis sicula*), resistência a nematoide (*Meloidogyne javanica*), murcha bacteriana (*Ralstonia solanacearum* biovar 1) e mancha bacteriana (*Xanthomonas gardneri*), além de resistência de campo ao potyvirus Pepper Yellow Mosaic Virus (PepYMV).

## Disponibilidade de Sementes

A Embrapa Produtos e Mercado fornecerá sementes da **BRS Nandaia** às empresas interessadas na produção de sementes.

## Apoio

O desenvolvimento da cultivar **BRS Nandaia** contou com o apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e da Sakura-Nakaya Alimentos Ltda., SP.

