



SISTEMAS DE PRODUÇÃO PARA PIMENTÃO

JAGUAQUARA – BAHIA



SISTEMA DE PRODUÇÃO PARA
PIMENTÃO - BAHIA

MEMÓRIA
EMBRAPA

Jaguaquara - Ba.
Julho/1982

Série: Sistema de Produção. Boletim 371.

Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Ru
ral/Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

Sistema de Produção para Pimentão - Bahia.
Jaguaquara-Ba., EMATER-BA, 1982.

40 p. tab., quadros (Série: Sistema de Produção. Bo
letim, 371).

CDU: 633.831

PARTICIPANTES

EMBRATER

Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural.

EMBRAPA

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EMATER-BA

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Bahia

EPABA S.A.

Empresa de Pesquisa Agropecuária da Bahia Sociedade Anônima.

S U M Á R I O

	Pág.
APRESENTAÇÃO.....	07
SISTEMA DE PRODUÇÃO.....	09
1. Caracterização do Produtor.....	09
2. Operações que compõem o Sistema.....	10
3. Recomendações Técnicas.....	11
4. Coeficientes Técnicos.....	24
ANEXO	
Padronização do Pimentão.....	31

APRESENTAÇÃO

Produtores, Agentes de Assistência Técnica e pesquisadores reuniram-se em Jaguaquara - Ba., de 11 a 14 de maio de 1982, para elaboração do Sistema de Produção para a Cultura do Pimentão no Estado da Bahia, visando oferecer uma tecnologia mais eficiente aos produtores que se dedicam a esta cultura.

Este Sistema de Produção servirá como orientação da tecnologia de Cultivo do Pimentão a ser recomendada pela Assistência Técnica e Extensão Rural aos produtores desta Cultura.

SISTEMA DE PRODUÇÃO

1. CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTOR

O presente Sistema destina-se a produtores de Pimentão, que sejam proprietários, parceiros ou arrendatários, que tenham acesso ao crédito rural ou não, e plantem de 0,25 a 3,0ha de Pimentão. Usem máquinas, próprias ou de aluguel, a tração mecânica ou animal, nas operações de preparo de solo. Também utilizem pulverizadores manuais, conjuntos de irrigação movidos à óleo diesel e pratiquem a rotação de culturas.

Comercializem suas produções através de intermediários no Mercado do Produtor em Jaguaquara, CEASA e feiras livres, ou a atacadistas que vem em busca do produto na propriedade.

Obtém atualmente um rendimento médio de 12 t/ha ou seja 800 caixas de 15 kg. Com o uso do presente Sistema de Produção espera-se um rendimento de 24t/ha.

2. OPERAÇÕES QUE COMPÕEM O SISTEMA

2.1. Escolha do Local

2.2. Preparo do Solo

2.3. Correção e Adubação

2.4. Sementeira

2.5. Plantio Definitivo

2.6. Tratos Culturais

2.7. Tratos Fitossanitários

2.8. Colheita, Classificação e Embalagem

2.9. Comercialização

3. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Escolha da Área

Dar preferência aos solos férteis, bem drenados, ricos em matéria orgânica e com declividade inferior a 5%. Em casos de declividade acima de 5%, deverão ser feitas práticas conservacionistas compatíveis com a área escolhida. O acesso ao plantio terá que ser levado em consideração, para que facilite o transporte de insumos, mão-de-obra, da própria produção. O local escolhido deve estar próximo a fonte de água.

3.2. Preparo do Solo

3.2.1. Roçagem e Limpeza

Quando necessário serão feitas manualmente, com uso de foices. Realizam-se estas operações com o objetivo de facilitar o preparo mecanizado do solo.

3.2.2. Aração, Gradagem e Sulcamento

Arar a 20 cm de profundidade, usando arado de disco ou arado de tração animal (aiveca) no mínimo sessenta dias antes do plantio. Nos plantios de verão, arar a 30 cm de profundidade.

Gradear duas vezes o terreno arado, sendo a primeira imediatamente após a aração e correção e a segunda 15 dias antes do plantio. Poderão ser usadas grades de discos a tração mecânica ou animal.

Sulcar o terreno gradeado, no espaçamento de 0,8 a 1m entre sulcos, de acordo com a cultivar a ser plantada. O sulcamento poderá ser feito a tração mecânica ou animal ou ainda, manualmente a uma profundidade de 10 cm.

3.3. Correção e Adubação

3.3.1. Calagem

De acordo com a análise do solo ou, em sua falta, usar 1.000kg/ha de calcário dolomítico, PRNT 80, aplicado sobre o terreno de maneira uniforme, manual ou com distribuidor mecânico, entre a aração e a 1ª gradagem.

3.3.2. Adubação de Fundação

3.3.2.1. Orgânica - Usar 500 gr/cova de esterco de gado bem curtido, livre de resíduos indesejáveis distribuído 15 dias antes do plantio ou 50 gr/cova de torta de ma

mona distribuída 30 dias antes do plantio.

3.3.2.2. Química - Elementos e quantidades por ha deverão obedecer as recomendações das análises de solo. Na sua falta, pode-se usar a seguinte fórmula:

4.14.8 na dosagem de 50 gr/cova.

Adicionar por hectare 50 kg de sulfato de magnésio e 15 kg de borax, misturando-se à formulação NPK usada.

3.3.3. Adubação de Cobertura

Aplicar 20 gr/cova de sulfato de amônio ou 10 gr/cova de ureia. É recomendado após 45 dias do plantio.

3.4. Sementeira

Escolher solos bem drenados, de boa porosidade, férteis, que não tenham sido cultivados com solanáceas, com boa retenção de umidade, perto da água e não sombreado.

Fazer canteiros com as seguintes dimensões:

1m de largura x 0,15m de altura x 10m de comprimento.

Adubar os canteiros com esterco de gado ou de galinhas na proporção de 3kg/m² ou 1kg/m² respectivamente.

Tratar com Brometo de metila na dose de 30 ml por m², utilizando-se cobertura de plástico por 48 horas e se meando-se 72 horas após o descobrimento do canteiro.

Quando se usa o Vapan no tratamento do solo, esperar 21 dias após para fazer a sementeira.

Aconselha-se umidecer o solo da sementeira 24 a 48 ho ras antes do tratamento.

O plantio de 1 ha requer 100 m² de sementeiras.

Semear com 1 cm de profundidade, em sulcos transversais aos canteiros, distanciados entre si 10 cm, distribuindo-se uniformemente as sementes, e coabrindo-as manualmente.

Usam-se 3 gr de sementes por m² de canteiro ou seja 300 gr de sementes por ha da Cultura.

Realizar ''cobertura morta'' dos canteiros e irrigar duas vezes ao dia. Após a germinação, retirar as palhas usadas na ''cobertura morta'', continuando porém as irrigações.

3.5. Plantio

3.5.1. Cultivares

São recomendados os plantio das cultivares AG 10G, Avelar, Ikêda, Magda e S. Carlos.

3.5.2. Época de Plantio

Durante todo ano com maior concentração de plantio de inverno (abril a maio).

3.5.3. Transplante

As mudas estarão em condições quando tiverem de 4 a 6 folhas definitivas ou seja 45 dias após a semeadura. Após uma irrigação dos canteiros deverão ser transplantadas para os sulcos onde ficarão distantes umas das outras 0,40 cm. Enterrar até a altura do colo da planta e logo após proceder uma irrigação.

3.6. Tratos Culturais

3.6.1. Capinas

Deverão ser efetuadas manualmente em número suficiente para se manter a cultura livre de ervas

daninhas.

3.6.2. Recomenda-se irrigação da cultura quer por infiltração, quer por aspersão, fazendo-se as regas a depender das condições de umidade do solo. Evitar encharcamentos ou secamento acentuado do solo.

3.6.3. Rotação de Cultura

Fazer a rotação com a melancia, abóbora e etc, evitando plantios seguidos de pimentão ou outras solanáceas como fumo, tomate, giló, batata etc...

3.7. Tratos Fitossanitários

3.7.1. Doenças de Sementeira

Mela ou Tombamento - (Damping-off)

Causada pelos fungos:

PHYTIUM SPP, RHIZOCTONIA SOLANI e PHYTHOPHTHORA CAPSICUM.

Ocorre nos períodos de alta umidade relativa com temperatura de média a alta. Caracteriza-se por uma 'podridão' no colo das plantas com posterior tombamento e morte. O tratamento dos canteiros com produtos à base de PCNB ou Brometo de metila evita seu surgimento.

3.7.2. Doenças que Ocorrem no Campo

Antracnose

Causada por *Colletotrichum* spp, caracteriza-se pelo surgimento de lesões deprimidas nos frutos e manchas concêntricas nas folhas, podendo em condições favoráveis aparecer uma massa rósea no centro das lesões.

Tempo chuvoso e temperaturas médias favorecem a ocorrência desta doença.

O controle é feito com fungicidas à base Propineb, Benomil, Macozeb ou Captafol.

Murcha bacteriana

Causada pela bactéria *PSEUDOMONAS SOLANACEARUM*, caracteriza-se pela podridão nas raízes com escurecimento dos vasos do sistema radicular e enfezamento das plantas.

Ocorre em condições de temperatura e umidade altas. Erradicar a cultura e não voltar a plantar nas áreas onde ocorrer esta doença.

Requeima do Pimentão

Causada por *Phytophthora Capsicum*, caracteriza-se pelo surgimento de podridão das raízes e do colo, com

manchas irregulares nas folhas e frutos que apresen
tam tendência à ''mumificação''.

Umidade e temperaturas altas favorecem sua ocorrên
cia.

Fungicidas cúpricos, mancozeb ou captafol são reco
mendados para seu controle.

Podridão Sêca

Causada por PHOMOPSIS VEXANS.

Caracteriza-se pelo surgimento de lesões deprimidas
e de coloração pardo-escuro e cálice dos frutos no
vos, acompanhadas de murcha das plantas.

Altas temperaturas e umidade elevada favorecem a
ocorrência desta doença.

O controle é feito com fungicidas a base Benomil,
Propineb, Mancozeb ou Cúpricos.

Mosaico

Causado pelos virus Y, TMV e vira-cabeça. Caracteri
za-se por um ''enfezamento'' das plantas, com enru
gamento de folhas, redução de produção e amareleci
mento.

São transmitidos por pulgões e trips e eventualmenen

cigarrinhas.

Ocorre durante todo o ano e seu controle é feito sobre os vetores com o uso de inseticidas organo-fosforados sistêmicos.

3.7.3. Pragas

Trips

(FRANKLINIELA SCHULZEY) Alimentam-se da seiva e transmitem doenças de vírus.

Pulgão

(MYZUS PERSICAE) Atacam folhas e ramos sugando-lhes a seiva e causando um 'engruvinhamento' das partes atacadas.

Lagarta Rosca

(AGROSTIS IPSILON) Atacam as plantas cortando-as rente ao solo.

Vaquinha

(EPICAUTA SPP.) Os adultos estragam as folhas e as larvas penetram no caule, na região do colo, abrindo galerias até a gema apical.

Ácaros Brancos e Vermelho

(POLIPHAGOTARSONEMUS LATUR E TETRANYCHUS MARIANAE).

Atacam as folhas sugando-lhes a seiva e causando desfolhamento das plantas atacadas.

Combate - De acordo com o Quadro anexo.

QUADRO I - CONTROLE DAS DOENÇAS DO PIMENTÃO

DOENÇAS FÚNGICAS	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	ANTES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
MELA OU TOMBAMENTO DA SEMEITEIRA	Brometo de metila 40 cc/m ² Formalina 1:40 15 L/m ²		02
"DAMPING OFF"	Vapan 1:1/25 1 d'água/10m ²		21
Pythum spp	Thiram 10g/m ²		07
Fusarium spp	PCNB 0,3 a 0,5		
REQUEIMA DO PIMENTÃO (Phytophthora capsici)	Mancozeb PM 0,2 Cupro-orgânicos 0,2 Captafol CE 0,2 a 0,3 Propineb 0,2		07 07-15 07 05
MANCHA CERCOSPORA (Cercospora capsici)	Cupro-orgânicos 0,2 Captafol CE 0,2 a 0,3		07
FERRUGEM DO PIMENTÃO (Puccinia paulensis)	Mancozeb 0,2 Cupro-orgânicos 0,2		07 07-15
ANTRACNOSE (Colletotrichum piperatum)	Mancozeb PM 0,2 Captafol CE 0,2 a 0,3		07 07
Colletotrichum gloeosporioides	Cupra-orgânicos 0,2		07-15
Colletotrichum capsici	Ziram Pm 90% 0,2 a 0,3		
Colletotrichum melangena	Propineb 0,2 Benomyl 0,05 - 0,07		05 07

cont...

DOENÇAS FÚNGICAS	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	ANTES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
MURCHA DE ESCLERÓCIO (<i>Sclerotium roffsii</i>) Sclerotium	PCNB 0,3		21
	Benomy 0,1		07
	Thiram 0,15 a 0,2		07
MURCHA ALTERNÁRIA (<i>Alternária solani</i>)	Cupro-orgânicos 0,2		05
	Propineb 0,2		
MOFO CINZENTO (<i>Botytis cinerea</i>)	Thiabendazol 0,05 a 0,07		07
	Captafol 0,2 a 0,3		
	Thiram 0,15 a 0,2		
	Captan 0,09 a 0,12		
MURCHA E PODRIDÃO DAS RAÍZES (<i>Rhizoctonia solani</i>)	PCNB 0,3		07
	Benomyl 0,05 a 0,07		
	Thiabendazol 0,05 a 0,07		
MANCHA DE ESTENFÍLIO (<i>Somaphytium solani</i>)	Captafol 0,2 a 0,3		
	Cupro-orgânicos 0,2		
DOENÇAS BACTERIANAS MURCHA BACTERIANA (<i>Pseudomonas solenecearum</i>)	Tratamento sementeira Formalina 1:40 - 15/m ² Vapan 1 1/25 l d'água/10m ²		

cont...

cont.

DOENÇAS FÚNGICAS	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	ANTES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
MANCHA BACTERIANA (Xanthomonas vesicatoria)	Oxicloreto de cobre Cupro-orgânicos Estreptomina 200 ppm 10g/ 10 l d'água	Oxicloreto de cobre Cupro Orgâ nicos.	
PODRIDÃO MOLE (Erwinia carotovora)	Oxicloreto de cobre 0,2 Cupro-orgânicos 0,2		07 07-15
VIROSES GRUPO DOS MOSÁICOS Virus ou marmor Upilon TMW ou marmor tabaci H CMV ou marmor cucumeris H	Sistêmicos Phorate 5G Granulado Disulfoton 5G Dimethoate CE 50% - 0,1 Ometoato CE 30 - 0,08	Pirimcarb PM 50% - 0,05	
GRUPO DOS AMARELOS Carty top brasileiras Cenium solani H	Sistêmicos Phorate 5G Granulado Disulfoton 5G Dimethoate CE 50% 0,1 Ometoato CE - 0,08	Pirimcarb PM 50% - 0,06	

3.8. Colheita, Classificação e Embalagem

Colhe-se manualmente, destacando-se os frutos do pedúnculo quando atingirem seu máximo desenvolvimento e apresentarem consistência firme e coloração verde brilhante. A duração da colheita é de 3 a 5 meses.

3.9. Classificação e Embalagem - Vide anexo I.

3.10. Comercialização

Recomenda-se a utilização dos serviços oferecidos pela CEASA, Mercado do Produtor de Jaguaquara e orientação dos Técnicos da EMATER-BA para melhor comercialização do produto.

QUADRO 2 - CONTROLE DE PRAGAS DO PIMENTÃO

PRAGAS DO PIMENTÃO	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	ANTES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
LAGARTA ROSCA (Agrostis ipsilon)	Carbaryl PM 85 - 0,2 Isca granulada		07
TRIPES (Frankliniella)	Sistêmico Phorate		60
	Granulado Disulfoton		75
	Pimethoate CE 50% - 0,1		14
	Ometoate CE 30% - 0,08		21
	Acephate PS 80-0,07-0,1		14
		Dibron CE 60% 0,12-0,2	04
	Diclorvos CE 100-0,05-0,07	03-5	
PULGÃO (Myzus persicae)	Sistêmico Phorate		60
	Granulado Disulfoton		75
	Ometoate CE-30-0,08		21
	Dimethoate CE 60%-0,01		14
		Pirimicarb PM 50% - 0,05	03
	Mevinphos 24% 0,2	04	
VAQUINHA (Epicauta atomaria)	Parathion CE 60-0,1		21
	Carbaryl PM 85-0,2		07

cont...

cont.

PRAGAS DO PIMENTÃO	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	NATES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
	Diazinon CE 60-0,1		14
		Diclorvos CE 100-0,05-0,07	03-5
		Dibron CE 60 0,12-0,2	04
ÁCARO VERMELHO (Tetranychus marianae)	Monocrotophos CE 60-0,08		21
	Ometoato CE 30-0,08		21
	Clorobenzilato CE 25%-0,2		14
		Diclorvos CE 100-0,05-0,07	03-5
		Dicofol CE 18,5 0,15	02-7
		Mevinphos CE 24% 0,2	04
BROCA PEQUENA DO FRUTO (Neoleucinoides elegantalis)	Parathion CE 60-0,1		15
	Carbaryl PM 85-0,2		07
	Triclorphon PS 80-0,2		07-10
		Carbaryl PM 85 0,2	07
		Dibron CE 60- 0,12-0,2	04
			cont...

cont.

PRAGAS DO PIMENTÃO	DEFENSIVOS (NOME TÉCNICO)		PERÍODO DE CARÊNCIA DIAS
	ANTES DA COLHEITA	DURANTE A COLHEITA	
		Melathion PM 25 - 0,2	03-7
ÁCARO BRANCO (Poliphagotarsonemus latus)	Enxofre molhável - 0,3% Clorobenzilato CE 25% -0,2	Enxofre molhável - 0,3%	14

4. COEFICIENTES TÉCNICOS

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1. INSUMOS		
Sementes Certificadas	kg	0,5
Calcáreo Dolomítico	t	1,0
Adubo Quím. (Fund.4.16.8.)	t	1,6
Adubo Quím. (Cobertura) (Sulfato Amônio ou Irêia)	t	0,3 ou 0,15
Sulfato Magnésio (Fundação)	kg	50
Adubo Orgânico (Fundação) (Torta ou esterco de gado)	t	16 ou 1,6
Borax (Fundação)	kg	15
Granutox ou Dysiston	kg	80
Fosforados	l	02
Cupricos + Maneb	kg	10
Adesivo espalhante	l	02
2. PRODUÇÃO DE MUDAS		
Preparo de canteiros	D/H	02
Semeio e Tratos	D/H	10
(Prod.Mudas em Copinhos)	D/H	(40)
3. ADUBAÇÃO		
Orgânico	D/H	15
Químico	D/H	20
4. PREPARO DO SOLO		
Arações (2)	H/tr	16
Gradagens (2)	H/tr	06
Sulcamento	D/H	10
Sulcamento a tração animal	D/A	02

cont...

cont.

ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
5. PLANTIO	D/H	10
6. TRATOS CULTURAIS		
Capinas (6)	D/H	100
Irrigação	D/H	64
7. TRATOS FITOSSANITÁRIOS	D/H	64
8. COLHEITA	D/H	40
Classificação e Embalagem	D/H	10
9. ÓLEO DIESEL	l	800
Caixas Novas	Unid.	400
Produtividade	t	24

ANEXO I

PADRONIZAÇÃO DO PIMENTÃO

OBJETIVO

Art. 1º - As presentes normas têm por objetivo de finir as características de qualidade, embalagem, apresentação e as medidas correlatas para o pimentão. Capsicum annuum L., que se destina ao consumo "in natura" no mercado interno.

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

Art. 2º - O pimentão destinado ao consumo "in natura" deve apresentar as características varietais bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiolôgicos, de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo-se apenas as tolerâncias previstas nas presentes disposições.

CLASSIFICAÇÃO

Art. 3º - O pimentão será classificado em:

- Classe: de acordo com o seu tamanho;
- Tipo: de acordo com a sua qualidade.

Art. 4º - O pimentão será ordenado em 03 (três) classes, segundo o comprimento e maior diâmetro basal do fruto:

- Graúdo: constituído de frutos com o comprimento de 11 a 13 centímetros e diâmetro basal de 7 a 8 centímetros.
- Médio: constituído de frutos com o comprimento de 9 a menos de 11 centímetros e diâmetro basal de 6 a menos de 7 centímetros.
- Miúdo: constituído de frutos com o comprimento de 7 a menos de 9 centímetros e diâmetro basal de 4 a menos de 6 centímetros.

Parágrafo único - O produto em que uma das medidas for inferior aos limites da classe, será classificado por esta medida.

Art. 5º - O pimentão, segundo as características de qualidade, será classificado em 4 (quatro) tipos, a saber:

- Tipo 1 - Extra
- Tipo 2 - Especial
- Tipo 3 -
- Tipo 4 -

Art. 6º - Os tipos e suas respectivas tolerâncias de defeitos, na unidade de comercialização (caixa), são os constantes da tabela seguinte:

TOLERÂNCIA MÁXIMA %	T I P O S			
	1-EXTRA	2-ESPECIAL	3	4
Frutos com danos: mecânicos, doenças e/ou pragas.	0	03	05	10
Fruto: manchado ou queimado	03	05	10	15
Fruto: deformado	05	10	15	20
Fruto: murcho	0	0	05	10
Fruto: deteriorado	0	0	0	02

Art. 7º - Em nenhum dos tipos, a soma das tolerâncias dos defeitos poderá exceder as seguintes porcentagens:

- Tipo 1 - Extra 5%
- Tipo 2 - Especial 10%
- Tipo 3 - 20%
- Tipo 4 - 30%

Art. 8º - O pimentão que não satisfizer as exigências dos artigos 2º, 4º, 6º, 7º e 14º é considerado ABAIXO DO PADRÃO e só será permitida sua comercialização quando:

- a) tiver, no máximo, 15% de frutos murchos;
- b) tiver, no máximo, 15% de frutos deteriorados;
- c) tiver, no máximo, 20% de frutos com danos mecânicos, de doenças e/ou pragas;
- d) estiver isento de substâncias nocivas à saúde;

DO ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

Art. 9º - O pimentão destinado à comercialização deve ser acondicionado em caixa de madeira ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto.

Art. 109 - A caixa de comercialização será limpa e de boa aparência, contendo as seguintes medidas internas para comprimento, largura e altura: 495 mm x 230 mm e 355 mm.

Parágrafo único - Será permitida uma tolerância de 5 (cinco) milímetros nas medidas internas.

Art. 119 - A frente ou "'boca'" da caixa poderá a apresentar-se com tábuas, que guardam entre si, no máximo, um vão de 30 (trinta) milímetros.

Art. 129 - A camada do produto que formar a frente ou "'boca'" da caixa deve ser alinhada ordenadamente e representar a classe e o tipo de pimentão nela contido.

Art. 139 - O acondicionamento deve ser feito aproveitando o espaço integral da caixa.

Art. 149 - Em uma mesma caixa serão permitidas as seguintes porcentagens máximas de mistura de classe:

- Graúdo: 10% (dez por cento) de frutos da classe imediatamente inferior;
- Médio: 10% (dez por cento) de frutos imediatamente superior e/ou inferior;
- Miúdo: 10% (dez por cento) de frutos de classe

imediatamente superior e/ou frutos de classe imediatamente superior e/ou frutos de comprimento mínimo de 5 centímetros.

§ 1º - Em uma mesma caixa não será permitida a mistura de frutos de cor verde e vermelha;

§ 2º - Será permitida uma tolerância de 5% (cinco por cento) de frutos na fase de transição, de verde para o vermelho.

Art. 15º - A caixa de pimentão deve ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, contendo, no mínimo, as seguintes especificações: classe e tipo do produto, nome ou número do produtor ou embalador.

Art. 16º - O uso da nova embalagem deve ser requerido ao órgão competente do Ministério da Agricultura.

Parágrafo único - O requerimento deve ir acompanhado de amostras da embalagem e outros elementos informativos.

Art. 17º - O Ministério da Agricultura poderá autorizar o uso da embalagem, com o carimbo "Embalagem Experimental", até o pronunciamento do órgão competente.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 18º - Os termos a que se refere as presentes especificações, bem como as características relacionadas com a qualidade do produto, deverão ser interpretadas de conformidade com as conceituações do glossário, em anexo.

Art. 19º - Os casos omissos nas presentes disposições serão resolvidos pelos órgãos competentes do Ministério da Agricultura.

GLOSSÁRIO DA PADRONIZAÇÃO DO ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DO PIMENTÃO.

APROVEITAMENTO INTEGRAL DA CAIXA - acondicionamento sem espaços vazios, para evitar, inclusive, atritos prejudiciais aos produtos.

BEM FORMADO - frutos com a forma característica da variedade.

COLORAÇÃO UNIFORME - fruto com a cor característica da variedade, em quase toda a sua superfície.

CARACTERÍSTICAS VARIETAIS - atributos como a cor, forma e tamanho que identificam a variedade.

COMPRIMENTO - medida tomada no eixo que vai da base

da inserção do pedúnculo ao ápice do fruto.

DANO MECÂNICO - esmagamento, corte ou ferimento causado pela ação do granizo (chuva de pedra) ou outros meios.

DEFORMADO - fruto com formato diferente da forma característica da variedade.

DETERIORADO - fruto que se apresenta, no todo ou em parte, apodrecido.

DIÂMETRO TRANSVERSAL - maior comprimento compreendido no fruto, da linha perpendicular ao comprimento.

FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO - aquele que atingiu o estágio de desenvolvimento característico da variedade, conservando o brilho, a elasticidade e sem rugas.

LIMPO - fruto praticamente livre de poeira ou outra matéria estranha.

MANCHADO - fruto com áreas descoloridas e/ou cores diferentes.

MURCHO - fruto sem turgescência, enrugado ou flácido e sem brilho.

PASSADO - fruto sem brilho natural e enrijecido.

QUEIMADO - fruto com descoloração ou necrose provocada pela ação do sol e/ou geada.

PARTICIPANTES DO ENCONTRO

Abílio da Fonseca	-	Agente de Assist.Técnica
Alcides Ribeiro Costa	-	Produtor
Alírio Oliveira	-	Produtor
Alírio V.Xavier dos Santos	-	Agente de Assist.Técnica
Antônio Agostiniano	-	Produtor
Antônio Di Domézio	-	Produtor
Antônio Marques dos Santos	-	Produtor
Antônio Martinelli	-	Produtor
Antônio Nascimento Vieira	-	Produtor
Carlos Augusto Brito	-	Produtor
Carlos Benjamin Ferreira	-	Agente de Assist.Técnica
Carlito Sampaio Nascimento	-	Produtor
Domenico Franchi	-	Produtor
D'Onifrio America	-	Produtor
Edson Andrade Barreto	-	Produtor
Elenísio Eleotério de Souza	-	Produtor
Elias Olímpio dos Santos	-	Produtor
Erotildes F. Oliveira	-	Produtor
Fernando de Azevedo Viana	-	Agente de Assist.Técnica
Francesco Minichelli	-	Produtor
Francisco M.de Castro	-	Agente de Assist.Técnica
Francisco Modesto Peropo	-	Produtor
Francisco Pereira Costa	-	Produtor
Franco Aprili	-	Produtor
Franco Di Domézio	-	Produtor
Hélio Antônio M. da Silva	-	Agente de Assist.Técnica
Hélio Saulo Rocha Arandes	-	Agente de Assist.Técnica
Herval Passos de Araújo	-	Agente de Assist.Técnica
Idelfonso de Souza	-	Produtor
Jackson	-	Produtor
Jerônimo A.de S. Neto	-	Produtor
João Jeová da Silva	-	Produtor
João Severino Vieira	-	Produtor
João da Silva Andrade	-	Produtor
José Nascimento Andrade	-	Produtor
José Santos Luz	-	Agente de Assist.Técnica

cont...

cont.

Lauro Augusto P.Novis	-	Agente de Assist.Técnica
Maria das Graças L.Honorato	-	Produtor
Mário Fontes Honorato	-	Produtor
Mauro Palmarella	-	Produtor
Micheli Tambaliello	-	Produtor
Nelson Matias da Silva	-	Pesquisador - EPABA
Nivaldo Umburanas	-	Produtor
Orlando Constantino Santos	-	Produtor
Ossami Furumoto	-	Pesquisador-EMBRAPA-CNPB
Pedro José dos Santos	-	Produtor
Raimundo Nascimento	-	Produtor
Ramar Pereira de Almeida	-	Produtor
Rocco Martinelli	-	Produtor
Sidney Jorge F.Fonseca	-	Pesquisador - EPABA
Valentino dos Santos	-	Produtor
Walter Nascimento Andrade	-	Produtor.