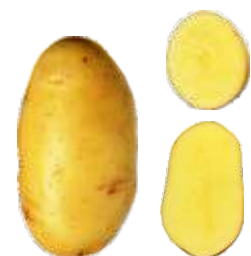


VARIEDADES MAIS COMUNS DE BATATA

Variedades para uso "in natura"



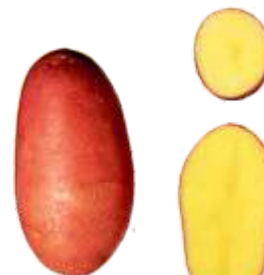
BINTJE



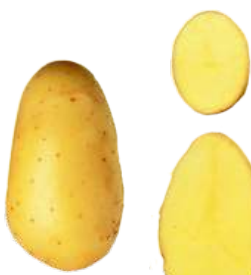
ACHAT



BARAKA



ASTERIX



MONALIZA

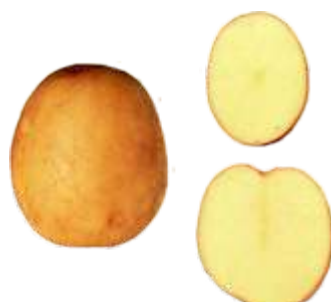


MONDIAL

Variedades para uso industrial



PANDA



ATLANTIC

Outras variedades: Elvira, Jaette-Bintje, Aracy, Delta, Itararé, Radosa, Contenda, Baronesa etc.

BATATA DE QUALIDADE ATÉ PELA INTERNET

O Estado de São Paulo tem como prioridade de suas ações públicas a segurança alimentar, traduzida pela garantia certificada da sanidade dos produtos de origem rural e da inocuidade e qualidade dos alimentos deles obtidos. Uma das mais importantes destas ações, sem dúvida, é o Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, pelo qual se estabelecem normas de classificação desde a produção até a comercialização e o consumo.

É vantagem adicional do sistema possibilitar a comercialização com clareza e confiabilidade, além de permitir operações pela Internet e facilitar as realizadas em leilões.

O melhor deste programa é ser ele de livre adesão, além de criado por iniciativa e consenso de todos os agentes da cadeia produtiva, de modo a cobrir, sem solução de continuidade, todo o processo, desde o campo até a mesa do consumidor. Seguindo as normas, ganha-se em produtividade, pela redução de perdas, e aumenta-se a lucratividade, favorecida por remuneração adequada aos vários tipos e classes do produto. Desta forma, lucram todos, o produtor, o beneficiador, o comerciante, o consumidor.

Este é, também, o primeiro grande passo que o agronegócio paulista dá rumo ao processo de certificação integral de qualidade de toda a sua produção de origem rural, que, cada vez mais passará a ser exigida em todos os mercados, o interno e o internacional.

Um dos produtos de maior consumo em todo o Brasil, a batata, é o tema deste novo exemplar da série de folhetos contendo Normas de Classificação, preparadas pelos integrantes da Câmara Setorial da Batata, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Depois de arroz e trigo, é a batata o alimento mais comum em todo o mundo. Por ano, colhem-se mais de 2,2 milhões/t de batata no país, que reserva para esse cultivo área superior a 157 mil ha. A produção se concentra no Sul e no Sudeste, em que São Paulo se destaca, sendo considerado o terceiro produtor nacional. Sua produção é superior a 590 mil t/ano e trabalham nessa atividade quase 10 mil pessoas. Agora, estão definidos os paradigmas para a qualidade deste produto de largo consumo familiar.

João Carlos de Souza Meirelles
Secretário de Agricultura e Abastecimento

BATATA: UM SUCESSO MUNDIAL

A batata, *Solanum tuberosum L.*, é nativa dos Andes, da região do Peru e Colômbia, onde já era consumida há 8000 anos pelas populações nativas. Foi levada à Europa pelos colonizadores por volta de 1570, tornando-se importante fonte de alimentos.

Tubérculo rico em carboidratos, a batata possui duas vezes mais proteínas que a mandioca, além de vitaminas e sais minerais. Cozida é recomendada nos regimes alimentares, como substituta do arroz, por apresentar menor quantidade de gordura e açúcar que o popular cereal.

O brasileiro consome aproximadamente 13 kg/ano, enquanto a média de consumo de europeus e americanos é cinco vezes maior. Estes dados indicam o grande potencial de aumento de consumo de batata no Brasil.

A Câmara Setorial da Batata, órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, que norteia a política da batata no Estado, construiu o elo de confiança, que garante a transparência e a modernização da comercialização de batata: a norma de classificação.

A padronização, classificação e rotulagem, garantem a entrada da batata no mundo do marketing, possibilitando ações no ponto de venda, e visibilidade do produto, que antes gravitava na periferia da atenção do consumidor.

Com a adoção da classificação a batata entra no século XXI preparada para competir. Sucesso, na batata.

Ernest Sicoli Petty
Presidente da Câmara Setorial da Batata

APOIO



Associação de Bataticultores Sudoeste Paulista



COOPERATIVA AGRICOLA DE CAPÃO BONITO



COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
Tiragem: 2.000 exemplares
Data da Impressão: Nov/99

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

CLASSIFICAÇÃO DA BATATA IN NATURA

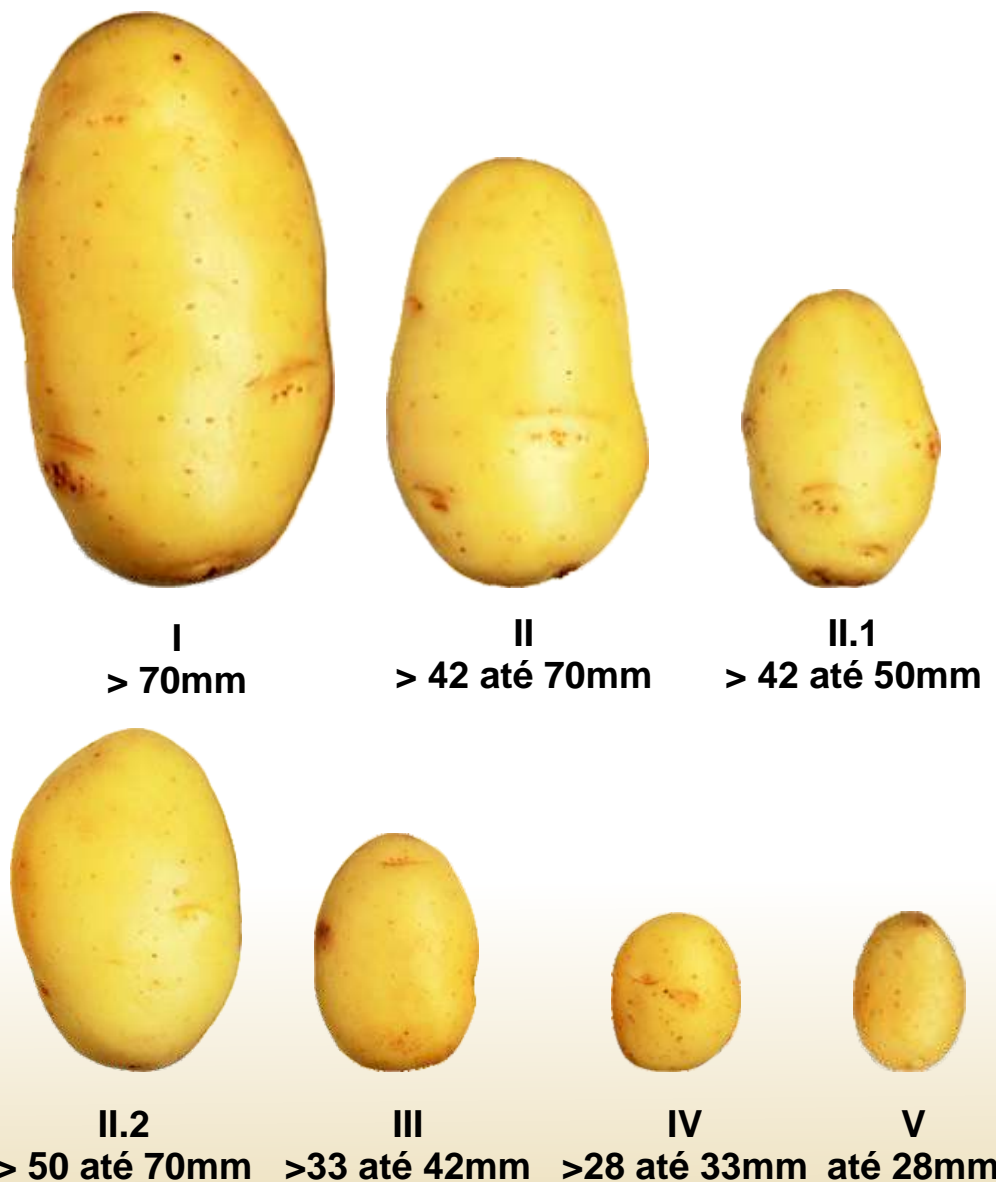
CLASSIFICAÇÃO DA BATATA

Classificação da batata é a sua separação por tamanho e categoria. Ela garante um produto homogêneo nas características varietais, no calibre e no tipo. A norma de classificação é o instrumento de comunicação entre produtores, atacadistas, indústrias, varejistas e consumidores. Só é possível usufruir das grandes conquistas da tecnologia moderna adotando a padronização e a classificação que garantirão transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

GRUPO (VARIEDADE)

O grupo de batata será estabelecido pelas suas variedades que deverão obedecer as características de formato, cor de pele e cor de polpa próprios de cada cultivar.

CLASSE (CALIBRE)



É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes a classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada no rótulo.

OBS.: A classe II pode ser subdividida em II.1 e II.2 se for de comum acordo entre os agentes de comercialização.

DEFEITOS

DEFEITOS GRAVES



Podridão úmida



Podridão seca



Coração oco



Coração negro

DEFEITOS LEVES



Vitrificado



Queimado



Rizoctonia



Embonecamento



Esfolado

DEFEITOS VARIÁVEIS



Esverdeamento



Dano superficial



Dano profundo



Broca "alfinete"



Brotado

TIPO OU CATEGORIA

A classificação por tipo ou categoria estabelece os limites quantitativos de tolerância de defeitos graves, leves e variáveis e permite a classificação em: Extra, Categoria I, Categoria II e Categoria III.

Limites de tolerância e defeitos (%)

DEFEITOS	CATEGORIAS			
Graves	Extra	Cat.I	Cat.II	Cat.III
Podridão úmida	1,0	2,0	3,0	3,0
Podridão seca	0,0	0,5	1,0	1,0
Coração negro	1,0	2,0	3,5	3,5
Outros graves (1)	1,0	3,0	5,0	20,0
Total graves	1,0	3,0	5,0	20,0
Total leves (2)	5,0	10,0	20,0	100,0
Total geral	5,0	10,0	20,0	100,0

1- Outros Defeitos Graves: Coração Oco, Mancha Chocolate e os Defeitos Variáveis (Esverdeamento; Dano Superficial, Dano Profundo e por Broca Alfinete; e Brotado) quando os defeitos forem superiores ao limite estabelecido.

2- Defeitos Leves: Brotado até 1 mm, Queimado, Rhizoctonia, Vitrificação, Esfolado, Deformação ou Embonecamento.

3- Defeitos Variáveis:

ESPECIFICAÇÃO	GRAVES	LEVES
Esverdeamento	Maior do que 5% da área do tubérculo.	Menor do que 5% da área do tubérculo.
Dano superficial	Até 3mm de profundidade e mais do que 5% da área do tubérculo.	Até 3mm de profundidade e menos do que 5% da área do tubérculo.
Dano profundo	Mais que 3mm de profundidade e mais que 5% da área do tubérculo	Mais que 3mm de profundidade e menos que 5% da área do tubérculo
Broca "alfinete"	Área perdida pela remoção maior que 3% da área total do tubérculo.	Área perdida pela remoção menor que 3% da área total do tubérculo.
Brotado	Brotação maior que 1mm de comprimento	Brotação até 1mm de comprimento

REQUISITOS GERAIS

1- A determinação da porcentagem se efetua sobre o total da amostra, realizando-se o cálculo com base no número de tubérculos amostrados.

2- No caso de um tubérculo com defeitos graves e leves, considera-se o mais grave. Quando existirem somente defeitos leves, será realizada a somatória dos defeitos.

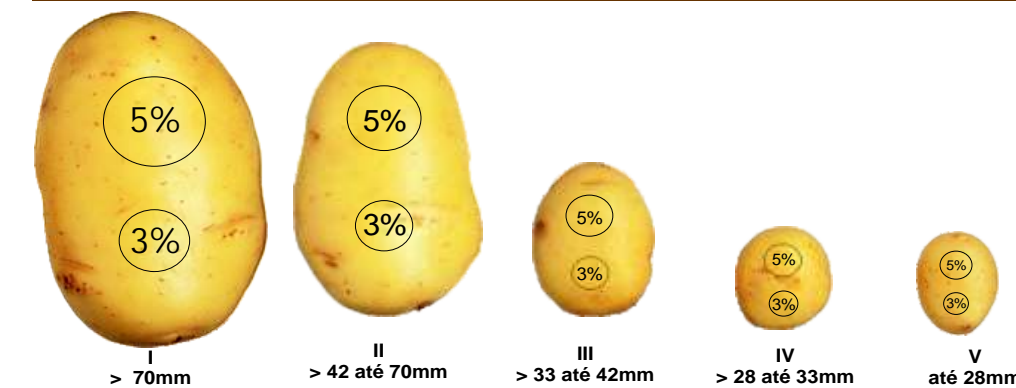
3- As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície ou até 1mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem.

4- O comprador pode exigir, para a Cat.III, a especificação do defeito de maior ocorrência.

5- No caso de lotes que não se enquadrem nas categorias acima, é possível a reembalagem e reclassificação, exceto no caso de lotes com mais de 5% de podridão úmida.

6- O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. Os casos pendentes deverão ser resolvidos por um agente previamente designado pelas partes para estes casos.

LIMITES DE LESÕES/MANCHAS



OBS.: A porcentagem refere-se ao total da área afetada no tubérculo.

EMBALAGEM

A qualidade da batata tem início no campo. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, boa apresentação, informações sobre o produto, racionalização no transporte e armazenagem, sendo, também, reciclável e de baixo custo. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis.

RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e deve ser fixado em local de fácil visualização e deverá obedecer as legislações do INMETRO e Ministério da Saúde.

Exemplo de Rótulo

BATATA				
Responsável: José da Silva <input type="checkbox"/> Produtor <input type="checkbox"/> Embalador				
Endereço: Sítio Batatolândia, Bairro São João				
Município: Itapetininga			Estado: SP	
No Reg. no MAA: 34.4567.234-98				
No de Inscrição do Produtor: 8738286290909				
Inscrição Estadual: P-0897-04593/000				
CPF: 552.287-702/53				
Grupo/Variiedade: Monalisa				
<input type="checkbox"/> Lavada <input type="checkbox"/> Escovada				
Classe:				
<input type="checkbox"/> I	<input checked="" type="checkbox"/> II	<input type="checkbox"/> III	<input type="checkbox"/> IV	<input type="checkbox"/> V
Categoria:				
<input type="checkbox"/> Extra	<input checked="" type="checkbox"/> Cat. I	<input type="checkbox"/> Cat. II	<input type="checkbox"/> Cat. III	
Utilidade culinária:				
<input type="checkbox"/> Cozimento	<input type="checkbox"/> Massa	<input type="checkbox"/> Fritura		
PESO LÍQUIDO: 50kg EMBALADO EM: 12/01/99				
VALIDADE: ___ dias a partir da data de embalagem.				