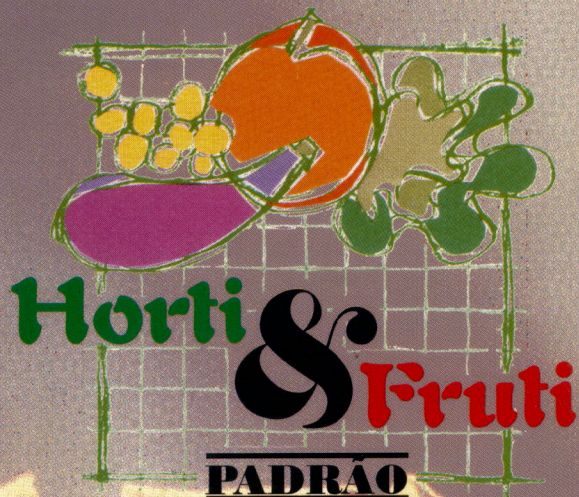


PROGRAMA



PROGRAMA PAULISTA  
PARA A MELHORIA DOS PADRÕES  
COMERCIAIS E EMBALAGENS  
DE HORTIGRANJEIROS

# CLASSIFICAÇÃO DE CAQUI

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA





## **Vindo do Oriente, o caqui conquistou o Brasil por São Paulo**

*A Câmara Setorial de Frutas estabeleceu normas para a classificação do **Caqui** paulista, trazendo transparência e confiabilidade à sua comercialização. O uso de embalagens adequadas e rótulos que permitem a identificação do produto integram o processo de modernização das atividades de toda a cadeia de produção do **Caqui**.*

*O **Caqui**, **Diospiros kaki**, é originário da Ásia, principalmente China e Japão, e chegou em São Paulo em 1890. A expansão da cultura só ocorreu, a partir de 1920, com a chegada dos imigrantes japoneses que trouxeram outras variedades e o domínio da produção.*

*O nosso Estado é o principal produtor brasileiro de **Caqui**, possuindo uma cultura bastante desenvolvida e de relevante importância econômica. Produz 87 mil toneladas, com uma área de 3610 hectares e quase um milhão de pés. Os principais municípios produtores são Mogi das Cruzes (40%), Ibiuna (7%), Guararema e Morungaba (5% cada). A colheita do **Caqui** paulista ocorre de fevereiro a junho, com pico nos meses de março e abril.*

*São Paulo é responsável por 92% das 43,7 mil toneladas de **Caqui** recebidas pelo Entrepasto Terminal de São Paulo da CEAGESP, sendo a variedade Rama Forte a mais comercializada (28 mil toneladas).*

*Esta fruta é rica em vitamina A e niacina, sendo recomendada na medicina popular como regulador intestinal.*

**João Carlos de Souza Meirelles**  
Secretário de Agricultura e Abastecimento

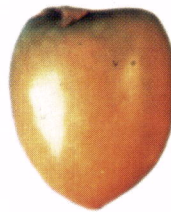
**C**lassificação é a separação do produto por cor, tamanho, formato e categoria. Utilizar a classificação do caqui é unificar a linguagem do mercado. Produtores, atacadistas, varejistas e consumidores devem ter os mesmos padrões para determinar a qualidade do produto. Só assim, obteremos transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e maior qualidade.

## GRUPO

---



*Doce*



*Variável*



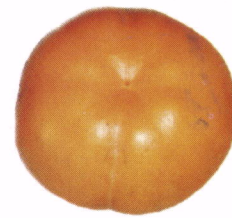
*Taninoso*

## SUB-GRUPO OU COR

---



*Colorido*



*Amarelo-alaranjado*



*Alaranjado*



*Vermelho*

## CLASSE OU CALIBRE

---



*menor que  
5 cm*



*de 5 < 6 cm*



*de 6 < 7 cm*



*de 7 < 8 cm*



*de 8 < 9 cm*



*de 9 < 10 cm*



*de 10 < 11 cm*



*≥ que 11 cm)*



**a** classificação do caqui deve ser feita de forma que se consiga a homogeneidade de formato, coloração, comprimento, diâmetro ou calibre, bem como, a identificação da qualidade pela caracterização e quantificação dos defeitos.

## CATEGORIA

O quadro abaixo estabelece os limites de tolerância de defeitos graves e leves para cada categoria de qualidade e permite a classificação em: Extra, Categoria I, Categoria II e Categoria III.

Defeitos Graves	nº de frutos	% de frutos	Extra	Categoria I	Categoria II	Categoria III
Podridão			0%	1%	3%	5% *
Dano Profundo			1%	3%	5%	20%
Imaturo			2%	3%	5%	20%
Passado			2%	3%	5%	10%
<b>Total Graves</b>			1 %	8 %	10 %	20%
<b>Total Leves</b>			5 %	8 %	15 %	100%
<b>Total Geral</b>			5 %	8 %	15 %	100 %

\* Acima de 5% de podridão, o caqui não poderá ser reclassificado.

Os caquis deverão apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal; Não será aceito, dentro do "Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros", o caqui que apresentar uma das características abaixo:

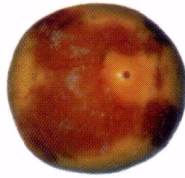
- resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos no âmbito do Mercosul;
- mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.

## EMBALAGEM

**a** qualidade do caqui é feita na roça. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, boa apresentação, informações sobre o produto, racionalização do transporte e armazenagem, que seja reciclável e que tenha baixo custo.

O caqui deverá ser acondicionado em embalagens paletizáveis, limpas e secas, com até 13 kg de produto.

## DEFEITOS GRAVES



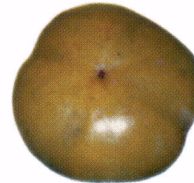
*Podridão*



*Dano Profundo*



*Passado*



*Imaturo*

## DEFEITOS LEVES



*Amassado*



*Manchado*



*Estrias*



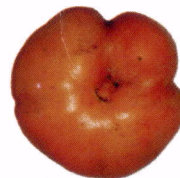
*Cicatriz Botão Floral*



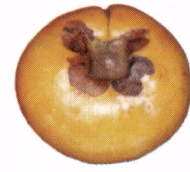
*Dano Superficial Cicatrizado*



*Fenda da Base*



*Deformado*



*Cochonilha*

## RÓTULO

### CAQUI

Produtor: *Takao Sato*

Variedade: *Giombo*

Endereço: *Sítio Santa Luzia*

Município: *Mogi das Cruzes - SP*

Nº de Reg. no MAA: *23.6543.876-98*

No do CPF: *551.287.702/53*

Nº de Inscrição do Produtor: *P-0544.03920/000*

#### Grupo

Doce
Variável <del>X</del>
Taninoso

#### Sub-Grupo

Colorido
Amarelo-Alaranjado
Alaranjado <del>X</del>
Vermelho

#### Categoria

Extra
Categoria I
Categoria II <del>X</del>
Categoria III

#### Classe

4	5
6	7 <del>X</del>
8	9
10	11

Peso Líquido: *13 kg*

Embalado em: *28 / 08 / 98*



## APOIO



Tel.: (0xx11) 831-9844



Tel.: (0xx11) 831-1265



Tel.: (0xx11) 258-7233



Fones: (011) 260-9805  
(011) 261-7656



**PLÁSTICOS FORMAR**  
INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA  
FONE (011) 356 3655 FAX (011) 456 5292

Ministério da  
Agricultura e do  
Abastecimento

**CEAGESP**

Cia. de Entrepósitos e Armazéns  
Gerais de São Paulo



**GOVERNO DO ESTADO  
DE SÃO PAULO**