

# CONSTRUÇÃO DO MARCO LEGAL PARA A PRODUÇÃO DE AÇAÍ DE JUÇARA: CONTRIBUIÇÕES DA “OFICINA INTERESTADUAL SOBRE LEGISLAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING PARA EXPLORAÇÃO DE FRUTOS DA PALMEIRA JUÇARA”

THE LEGAL MARK FOR THE PRODUCTION OF JUÇARA AÇAÍ: CONTRIBUTIONS OF THE “INTERSTATE WORKSHOP ABOUT LEGISLATION, SELLING AND MARKETING FOR EXPLORATION OF FRUITS OF JUÇARA PALM”

UEPG - PR

CHAIMSOHN, Francisco Paulo<sup>1</sup>

CHIQUETTO, Nelci Catarina<sup>2</sup>

## RESUMO

O corte ilegal da palmeira juçara (*Euterpe edulis* Mart.) para a extração do palmito gera perdas ambientais. A exploração sustentável de frutos para a produção de suco similar ao açaí (*E. oleracea* Mart.) pode contribuir para a conservação da espécie, a manutenção da biodiversidade da Mata Atlântica e a geração de renda em comunidades inseridas em áreas de preservação permanente ou em seu entorno. Alternativas para o desenvolvimento da exploração sustentável através da construção de um marco legal apropriado à atividade, considerando-se a potencialidade do produto e a questão socioambiental, foram debatidas em grupos de trabalho envolvendo técnicos, pesquisadores, professores, membros da polícia ambiental, agricultores, gestores e estudantes de ciências agrárias e ambientais. Concluiu-se que a legislação deve motivar o cultivo das palmeiras, principalmente em sistemas agroflorestais; que há necessidade de regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade da polpa; e que tanto a denominação “juçara” quanto a denominação “açaí” são importantes, a primeira em função da importância socioambiental da espécie – a segunda é relevante para a identificação do produto por parte de consumidores.

**Palavras-chave:** *Euterpe edulis*. Exploração sustentável. Legislação para exploração.

## ABSTRACT

Illegal cutting of juçara palm (*Euterpe edulis* Mart.) for the extraction of heart of palm generates environmental damage. Sustainable fruits exploration for the production of a juice that is similar to açaí may contribute to the conservation of the species, maintenance of Atlantic Forest biodiversity and income generation in communities located in areas of permanent preservation or in its surroundings. Alternatives for the development of sustainable exploration by the construction of an appropriate and legal mark to the activity considering the potential of the product and the socio-environmental issue were discussed in working groups which included technicians, researchers, professors, environmental police officers, farmers, managers and students of agricultural and environmental sciences. The conclusion was that the legislation should encourage the cultivation of palm trees, especially in agroforestry systems; that a technical regulation is needed for setting identity and quality standards of the pulp and that both juçara and açaí denominations are important, the former due to the socio-environmental relevance of the species, and the latter because it allows to identify the product by the consumers.

**Keywords:** *Euterpe Edulis*. Sustainable Exploration; Legislation for Exploitation.

<sup>1</sup> Pesquisador do Instituto Agrônomo do Paraná - Polo Regional de Pesquisa de Ponta Grossa, Doutorado em Sistemas de Produção Agrícola Tropical Sostenibl (Universidad de Costa Rica). E-mail: chaimsohn@iapar.br

<sup>2</sup> Professora da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Doutorado em Processos Biotecnológicos (UFPR). E-mail: nccsilva@uepg.br

## INTRODUÇÃO

A juçara ou palmitero (*Euterpe edulis* Martius, Arecaceae) é uma palmeira nativa da Mata Atlântica brasileira, da qual se extrai o palmito, um dos principais produtos florestais não madeiráveis (PFNMs) deste ecossistema. A área de ocorrência natural do palmitero concentrava-se principalmente na Floresta Tropical Atlântica, desde o sul da Bahia até o norte do Rio Grande do Sul (MACEDO et al., 1978). O crescimento da produção industrial de palmito e um forte aumento na demanda do produto em conserva induziram a extração intensiva e em larga escala da espécie, já na década de trinta (CERVI, 1996).

O tronco e as folhas dessa palmeira já foram muito utilizados em construções rurais. A polpa do fruto vem sendo extraída de forma similar ao açaí, extraído, no Norte do país, de palmeiras multicaules (*E. oleracea* Martius) e também de uma palmeira monocaule (*E. precatória* Martius) semelhante à juçara (CANTO, 2001).

O processamento da polpa dos frutos de juçara (similar ao açaí) tem sido apontado como alternativa e estratégia importante para a conservação desta espécie e das florestas nativas, além do potencial socioeconômico da segurança alimentar e geração de renda das comunidades rurais na área de abrangência da Mata Atlântica (NOGUEIRA e HOMMA, 1998; MAC FADDEN, 2005; SILVA FILHO, 2005).

Até a década de 30 ou 40, o palmito de juçara era vendido apenas em feiras. Entretanto, a partir da década de 40, várias indústrias de conserva se implantaram no Paraná, Santa Catarina e São Paulo e alteraram o processo de produção, funcionando como pólos centralizadores de matéria prima, estimulando o corte da juçara e intensificando a comercialização do produto (REIS e REIS, 2000). Este processo, além da exploração clandestina e excessiva do palmito, o processamento e a comercialização ilegais foram as causas da devastação de *E. edulis* no seu habitat natural (FANTINI et al., 2000).

O estímulo para o manejo dos frutos, ao invés do palmito, pode contribuir consideravelmente para reduzir a pressão sobre esta espécie, estimular a regeneração natural, o cultivo em sistemas agroflorestais e o repovoamento, além da resolução de conflitos sócio-ambientais relacionados ao uso de recursos naturais, por comunidades inseridas em áreas de conservação permanente ou em seu entorno.

Entretanto, não existe um marco legal bem definido, referente à produção dos frutos de juçara (questão ambiental) e processamento dos mesmos. Embora se estabeleça na Lei da Mata Atlântica (Lei nº 11.428, de 22/12/2006), em seu artigo 18º que “no Bioma Mata Atlântica, é livre a coleta de subprodutos florestais tais como **frutos** [grifo dos autores], folhas ou sementes, bem como as atividades de uso indireto...”. A espécie *Euterpe edulis* Mart. está incluída na Lista Oficial das Espécies da Flora Brasileira Ameaçadas de Extinção da Instrução Normativa nº 06 do MMA, de 22/09/2008 (BRASIL, 2008) e no artigo 4º da mesma se estabelece que

As espécies consideradas ameaçadas de extinção constantes do Anexo I a esta Instrução Normativa estão sujeitas às restrições previstas na legislação em vigor e sua **coleta** [grifo dos autores], para quaisquer fins, será efetuada apenas mediante autorização do órgão ambiental competente.

Outro aspecto muito importante, que ainda é controverso e polêmico, refere-se à comercialização e marketing: por um lado o nome **açaí** (suco de frutos de *Euterpe oleracea* ou *E. precatória*) tem um reconhecimento no mercado nacional e internacional; por outro lado, a **juçara** é um componente de fundamental importância no Bioma da Mata Atlântica, considerada um dos 34 *hotspots* de biodiversidade do Planeta, tendo um apelo socioambiental extremamente relevante.

## OFICINA: OBJETIVOS E REALIZAÇÃO

Realizou-se em Antonina-PR, nos dias 25 e 26 de novembro de 2010, uma oficina com o objetivo geral de contribuir para o desenvolvimento da exploração sustentável de frutos de juçara para produção de suco (“polpa”) e outros produtos, através da construção de um marco legal apropriado à atividade e de um processo de marketing que leve em conta a potencialidade do produto (“açaí”) e a questão socioambiental da produção. Os objetivos específicos do evento foram: **a.** Levantar o estado da arte e discutir a legislação ambiental relativa à exploração de frutos de juçara, no contexto da Lei da Mata Atlântica; **b.** Levantar o estado da arte da legislação referente ao processamento do açaí e discutir/propor a adaptação da mesma para o processamento de frutos de juçara; **c.** Discutir e definir estratégias de comercialização e marketing do suco (“polpa”) de juçara, considerando sua similaridade com o açaí, a inserção do mesmo no mercado nacional e internacional, considerando o fato de a juçara ser componente importante de um “hotspot” de biodiversidade (Mata Atlântica).

A Oficina foi promovida pelo Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) e Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), em parceria com a Associação dos Pequenos Agricultores Rurais e Artesanais de Antonina (ASPRAN), Prefeitura Municipal de Antonina, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas/PR (SEBRAE), Universidade Federal do Paraná (UFPR), Secretaria Estadual do Meio Ambiente (SEMA-PP), Instituto Ambiental do Paraná (IAP), EMBRAPA/CNPQ e Batalhão de Polícia Ambiental - Força Verde.

Os temas necessários para subsidiar as discussões em grupo foram apresentados na forma de palestras (Quadro 1).

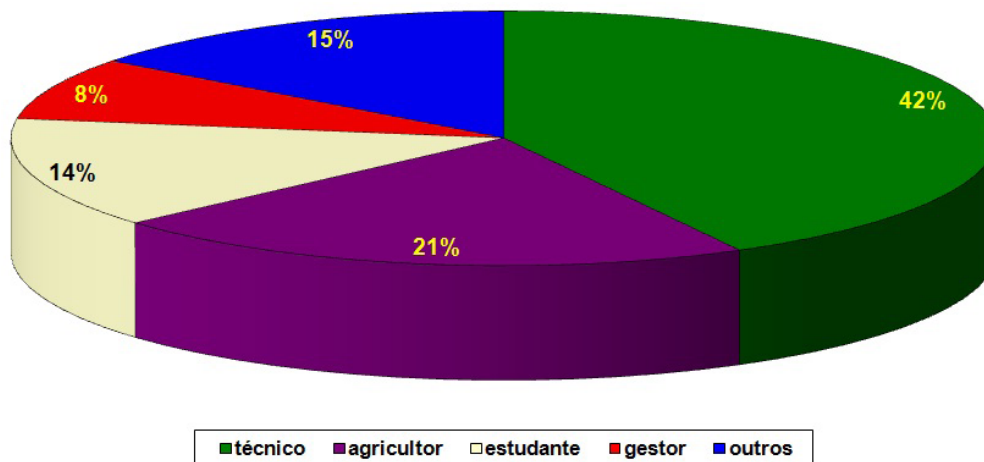
<b>Quadro 1: Construção do marco legal, referente à legislação ambiental: Lei da Mata Atlântica, Leis Estaduais</b>		
<b>Área temática</b>	<b>Tema da palestra</b>	<b>Palestrantes/ debatedor(es)</b>
Legislação ambiental	Legislação ambiental	Willian Zorzan, Instituto Socioambiental- SP
	Estado da arte da legislação referente à exploração de juçara no Estado de Santa Catarina	Dr. Paul Richard M. Miller, Universidade Federal de Santa Catarina - SC
	Estado da arte da legislação referente à exploração de juçara no Estado de São Paulo	Renato Lorza, Fundação Florestal - SP
	Estado da arte da legislação referente à exploração de juçara no Estado do Paraná	Walter Steenbock, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade - PR
<b>Painel 2: Construção do marco legal, referente à legislação do processamento de alimentos: legislação referente à produção de açaí; especificidades dos frutos e “polpa” de juçara.</b>		
<b>Área temática</b>	<b>Tema da palestra</b>	<b>Palestrantes/ debatedor(es)</b>
Processamento	Estado da arte referente ao processamento do açaí e alimentos correlatos	Marcelo de Paula Segatto e Claudia Hirt dos Santos, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Curitiba-PR
	Processamento industrial de açaí em Santa Catarina: experiências, limitações e entraves	Andrey, Pabst, Alicon Industria de Alimentos Ltda- SC
	Processamento artesanal de açaí em São Paulo: experiências, limitações e entraves.	Luciano Corbeline e Alessandro dos Santos, Instituto de Permacultura e Ecovilas da Mata Atlântica - SP.

<b>Painel 3: Comercialização e marketing de “polpa” e outros produtos de juçara: mercado, comercialização e marketing de açaí no Brasil e no mundo; o novo produto: produção, comercialização e marketing de “polpa” e outros produtos de frutos de juçara; construindo uma nova “marca”: “polpa” de juçara.</b>		
Comercialização e marketing	Estratégias de comercialização e marketing	Kellen Marin, SEBRAE-PR
	Mercado e comercialização de açaí no Brasil e no Mundo	Dr. Aníbal dos Santos Rodrigues, IAPAR/SETI
	Processamento e comercialização de açaí e polpa de outras frutas tropicais: a experiência da CAMTA - Pará	Sr. Michinori Konagano, Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu - PA

Quadro 1. Áreas temáticas, temas das palestras e palestrantes/ debatedores da Oficina interestadual sobre legislação, comercialização e marketing para exploração de frutos da palmeira juçara.

Participaram das atividades 164 pessoas, incluindo técnicos, pesquisadores, professores, membros da polícia ambiental, agricultores, gestores e estudantes de ciências agrárias e ambientais (Figura 01).

**Figura 01. Participantes da “Oficina inter estadual sobre legislação, comercialização e marketing para exploração de frutos da palmeira juçara”. Antonina, 2010**



Os participantes foram reunidos em três grupos de trabalho de acordo com o interesse, área de atuação e/ou experiência de trabalhos referentes aos temas:

- Grupo 1: Construção do marco legal relativo à exploração de frutos (legislação ambiental);
- Grupo 2: Construção do marco legal referente ao processamento de frutos (indústria de alimentos);
- Grupo 3: Construção da marca: polpa de juçara (comercialização e marketing).

A Lei nº 11.428, de 22 de dezembro de 2006, a Resolução CONAMA nº 388, de 23 de fevereiro de 2007, editada pelo Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica e a Instrução Normativa Nº 06, de 23 de setembro de 2008 do Ministério do Meio Ambiente foram usadas para o embasamento do debate sobre a construção do marco legal relativo à exploração de frutos (legislação ambiental).

A construção do marco legal referente ao processamento dos frutos foi debatida considerando-se o disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA); Resolução nº 27, de 6 de agosto de 2010 (BRASIL, 2010), na Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005 (BRASIL, 2005) e Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e na Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 (MAPA) que aprovou o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta conforme consta do Anexo I desta Instrução Normativa e que aprovou ainda os Regulamentos Técnicos para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade de várias polpas de frutas, dentre as quais a de açaí, conforme consta do Anexo II desta Instrução Normativa.

Discutiu-se a temática “Construção da marca: polpa de juçara (comercialização e marketing)” a partir das seguintes questões propostas pela coordenação técnica do evento: a. Alternativas para denominar o produto primário oriundo do processamento dos frutos de juçara; b. Qual é a capacidade de competição do açaí-juçara com o açaí da Amazônia (preço, qualidade, quantidade...)? – Vantagens e desvantagens comparativas; c. Alternativas para promover o produto nos diferentes níveis (local a internacional) e tipos de mercado; d. Como os produtores familiares podem se fortalecer (preços justos, condições adequadas de produção, assistência...) para atuar de forma viável e continuada na cadeia do açaí?; e. Como influenciar em políticas públicas de apoio à atividade; f. Como gerar renda com outros produtos da palmeira juçara?; g. É possível participar/ dominar o mercado do sul do país ofertando maior quantidade de açaí-juçara do que é ofertada atualmente?; h. É possível participar em quantidades significativas no mercado externo (exterior e RJ, SP) com ênfase na qualidade e na sanidade do produto açaí-juçara? Isto é, propor um açaí com “marca territorial”, criar e manter marcas fortes; i. Que ações de marketing podem ser mais interessantes para expandir a demanda (sustentada) no Sul e Sudeste?; j. Como atuar corretamente na gestão do(s) empreendimento(s): gerenciar as lavouras, as associações, as vendas, os recebimentos do produto vendido, evitar desvios e roubos, a gestão fiscal?; k. Como viabilizar a realização de um estudo de mercado amplo/ mais abrangente (principais regiões produtoras/ consumidoras, quantificação da oferta e da demanda, aspectos do consumo e dos consumidores no Sul e Sudeste, preços nos diferentes elos da cadeia)?; l. Qual pode ser a importância econômica dos produtos especiais (medicamentos, cosméticos, corantes) para o mercado do açaí?; m. A exemplo do palmito, em que diversas outras espécies de palmeiras concorrem regional e nacionalmente, que outras espécies podem concorrer com o açaí-juçara? E a concorrência de outras polpas (cacau, graviola, cupuaçu).

Os resultados dos trabalhos em grupos foram apresentados e discutidos em reunião plenária, seguidos da síntese.

## CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES DA OFICINA

As principais conclusões e recomendações da Oficina, referentes ao marco legal da legislação ambiental foram:

- a) A legislação referente à exploração da palmeira juçara deve incentivar e não restringir o plantio da espécie;
- b) Implantar procedimentos simplificados para a exploração dos frutos de juçara



por agricultores familiares e comunidades tradicionais;

c) Os agricultores familiares e as comunidades tradicionais devem ser orientados com relação à legislação ambiental;

d) Recomendou-se que a denominação formal da espécie *Euterpe edulis* seja palmeira juçara e não palmito juçara, como está mencionado inclusive em algumas normativas;

e) Observou-se que o plantio em linha (exigido pela legislação), nem sempre é correto do ponto de vista agrônomo/ agroflorestal;

f) Recomendou-se que seja liberada a coleta de frutos de juçara em APP desde que o agricultor e/ou coletor devolva as sementes para repovoamento, como ocorre com plantas de *Euterpe oleracea* no Estado do Pará;

g) Recomendou-se a formação de uma câmara técnica no Estado do Paraná para discussão do assunto, o que ainda não foi implementado.

As principais conclusões e recomendações referentes à construção do marco legal referente ao processamento dos frutos foram:

a) Definiu-se a necessidade de um regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e as características mínimas de qualidade da polpa dos frutos da palmeira juçara destinada ao consumo como bebida, já que a polpa de fruta deverá ser designada de acordo com o fruto que lhe deu origem;

b) Foi sugerido que o produto obtido do processamento dos frutos de juçara seja definido como: “polpa de açaí ou juçara e o açaí ou juçara” são produtos extraídos da parte comestível do fruto das palmeiras *Euterpe* após amolecimento através de processos tecnológicos adequados;

c) A classificação do produto é definida de acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos e foi sugerido que os produtos sejam classificados em: 1. Polpa de açaí ou juçara é a polpa extraída do açaí ou juçara, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação; 2. Açaí ou juçara grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa; 3. Açaí ou juçara médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de >11 a 14% de sólidos totais e uma aparência densa; 4. Açaí ou juçara fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 a 11% de sólidos totais e uma aparência pouco densa.

d) No caso do açaí ou juçara pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, recomendou-se que seja permitida a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

e) Recomendou-se que a polpa de açaí ou juçara e o açaí ou juçara deverão ter suas composições de acordo com as características do fruto que lhe deu origem, não devendo apresentar alterações, mistura com outros frutos de espécie diferente e práticas consideradas ilícitas.

f) Sugeriu-se que a polpa de açaí ou juçara deverá obedecer às seguintes características físico-químicas:

g.100 g <sup>-1</sup> matéria seca	mínimo	máximo
Sólidos totais	30,0 a 40,0	60,0
Proteína	5,0	
Lipídios totais	20,0	
Carboidratos totais	51,0	

g) Em relação a açaí ou juçara (grosso, médio e fino) os produtos deverão obedecer às seguintes características físico-químicas:

Característica	mínimo	máximo
pH	4,00	6,20
Acidez total expressa em ácido cítrico (g.100 g <sup>-1</sup> )	fino	0,27
	médio	0,40
	grosso	0,45
Lipídios totais (g.100 g <sup>-1</sup> )	20,00	60,00
Açúcares totais (g.100 g <sup>-1</sup> )		40,00

h) Sugeriu-se que os demais padrões ficassem mantidos, porém, onde se lê “polpa de açaí” fosse substituído por “polpa de açaí ou juçara” e onde se lê o “açaí” fosse substituído por “açaí ou juçara”.

i) Finalmente, foi proposto que o gênero (*Euterpe*) e espécie (*E. edulis*, *E. oleracea* ou *E. precatoria*) da palmeira deveriam ser obrigatoriamente declarados no rótulo principal.

As principais conclusões e recomendações referentes à construção da marca polpa de juçara (comercialização e marketing) foram:

a) Com relação à questão sobre alternativas para denominar o produto primário (“polpa” / açaí) oriundo do processamento dos frutos de juçara, considerando-se a “força” do nome açaí nos mercados nacional e internacional e o apelo socioambiental do termo juçara (componente muito importante de *hotspot* ambiental), o grupo concluiu que é importante diferenciar o produto de juçara e açaí.

b) Indicou-se a necessidade da realização de estudos organolépticos mais detalhados.

c) Recomendou-se a realização de estudos para definir a marca e indicação de que se trata de um produto especial. Uma das alternativas sugeridas foi a denominação “açaí do sul”, em contraposição ao “açaí do norte”.

d) Foi salientada a importância de associar outros valores ao produto de juçara, como a questão socioambiental (“produto de agricultores familiares e comunidades tradicionais que contribui para a conservação da palmeira juçara, componente fundamental da Mata Atlântica”).

e) Observou-se que a cadeia produtiva da “polpa” de juçara a ainda está sendo estruturada e não está organizada e que, provavelmente, o produto obtido pelo cultivo deve ter um menor custo.

f) Com relação às alternativas para promover o produto nos diferentes níveis (local a internacional) e tipos de mercado, ressaltou-se a necessidade de fortalecer a cadeia produtiva e reforçar a Rede Juçara (<http://www.redejucara.org.br/site/home?pid=1>) para atuação em pesquisa, extensão, formulação e implementação de políticas públicas.

g) No que se refere a Políticas Públicas, salientou-se que é importante fomentar estudos nas universidades e instituições de pesquisa, assim como a assistência técnica e o financiamento da atividade, além de estimular o consumo da “polpa” de juçara na merenda escolar, sendo importante o envolvimento das prefeituras e outras instituições governamentais e não governamentais no processo.

h) Salientou-se que há outros produtos da palmeira juçara, como potencial para exploração: extração do óleo das sementes, produção de “biojóias” (bijuterias artesanais confeccionadas com material biológico) e outros tipos de artesanato, tinturas e corantes, alimentação humana e animal, compostagem e utilização do estipe para produção de madeira e celulose. Entretanto, foi identificada a necessidade de pesquisas para desenvolvimento e aprimoramento destes e de outros produtos.

i) Com relação às ações de marketing para expandir a demanda (sustentada) no Sul e Sudeste do país, foi sugerida a divulgação e degustação do produto em eventos públicos e conselhos de desenvolvimento (estaduais, municipais), conselhos de classe e inclusão na merenda escolar.

j) No que se refere à gestão do empreendimento, sugeriu-se ações de incentivo a produtores, tais como a realização visitas em áreas demonstrativas de instituições de pesquisa (EPAGRI, EMBRAPA, IAPAR, etc.), a implantação de ensaios em áreas de agricultores, além de estudos de viabilidade econômica.

## DISCUSSÃO

Embora a exploração dos frutos de juçara para produção de “polpa” (açai) seja uma alternativa de renda para agricultores familiares e comunidades tradicionais da área de abrangência da Mata Atlântica e estratégica para conservação da espécie no Bioma, a atividade pode ter restrições, principalmente em áreas de proteção permanente (APP) e reserva legal (RL), de acordo com o Código Florestal Federal (Lei Nº 12.651, de 25 de Maio de 2012).

Além disso, a Instrução Normativa 06/2008/MMA – Lista Oficial das Espécies da Flora Brasileira Ameaçadas de Extinção –, além de imprecisa no seu texto, restringe a possibilidade de manejo das espécies listadas como em risco de extinção e torna obrigatória a autorização do órgão ambiental para coleta da espécie para quaisquer fins, não reconhecendo o valor e potencial de uso múltiplo sustentável de algumas das espécies listadas, como é o caso da palmeira juçara presente na lista em 12 estados brasileiros (ANAMA, 2012).

O desenvolvimento da atividade de exploração dos frutos da juçara e o crescimento e estruturação da cadeia pode implicar no aumento da demanda de matéria prima e maior pressão dos órgãos ambientais. É de fundamental importância, portanto, para a sustentabilidade da atividade, o estabelecimento de regras claras e factíveis de serem cumpridas, especialmente para os agricultores familiares e comunidades tradicionais da área de abrangência da Mata Atlântica.



A fim de garantir o aumento da oferta de frutos de juçara, a legislação deve motivar (e não o contrário, como se observa hoje) o cultivo e produção, principalmente em sistemas agroflorestais, exploração, introdução e/ou adensamento de populações de *Euterpe edulis* em áreas florestais. Exigências como o plantio em linha, por exemplo, dificultam e desmotivam o plantio e carecem de embasamento técnico.

O mercado da polpa “açaí” de juçara na região Centro-sul do Brasil (Sul do Nordeste, Sudeste e Sul) apresenta diferenças importantes do mercado tradicional do Norte do país, no qual o produto é alimento básico, principalmente no Estado do Pará. Embora, as conclusões e recomendações da Oficina tenham considerado, para a polpa de juçara, parâmetros utilizados nos “Padrões de identidade e qualidade mínima para polpa de açaí” (BRASIL, 2000) como, por exemplo, o açaí fino, médio e grosso, em função da porcentagem de sólidos totais, pode ser mais interessante construir padrões mais apropriados para o mercado do Centro-sul, tanto para os consumidores finais como para a indústria.

Considerando-se o potencial de utilização da polpa na indústria alimentícia, cosmética e farmacêutica é de fundamental importância a realização de estudos não somente com os frutos e polpa, mas também com endosperma ou albúmen (parte interna da semente que contem substâncias nutritivas). Embora o uso prioritário das sementes deva ser para o repovoamento, plantio e replantio, possível excessos de produção de sementes pelo processamento da polpa, também poderão ser utilizados para a produção de biojóias (menor escala) e outros tipos de artesanatos e/ou alimentação animal e uso energético, quando em maior escala de produção.

Embora polêmica, a discussão sobre a denominação da “polpa” de juçara deve ser encaminhada com consciência e maturidade, uma vez que implica em importantes questões de mercado, marketing e comercialização. Os termos açaí ou “uaçaí” são oriundos do tupi *yas’i*, que significa “fruta que chora”, numa alusão ao sumo desprendido pelo seu fruto. Já o termo “juçara” provém do tupi *yu’sara*, que significa “palmiteiro” e “palmito”, alusões ao seu uso na alimentação humana sob a forma de palmito.

Portanto, os termos açaí e juçara podem ser aplicados para os frutos de *Euterpe edulis*, que apresentam características muito similares aos frutos de *E. oleracea* e *E. precatoria*, palmeiras que são exploradas no norte do país para a produção do açaí. Assim como o termo juçara, utilizado normalmente para as plantas de *E. edulis*, pode ser aplicado para as espécies do Norte, ou seja, tecnicamente, não há justificativas para impedir que a polpa de juçara (*E. edulis*) seja denominada de açaí e/ou açaí de juçara.

Entretanto, o termo juçara, denominando a palmeira *E. edulis* é muito relevante, uma vez que se trata de espécie chave, de grande importância ecologia e ambiental, portanto, no Bioma da Mata Atlântica. Por outro lado, o açaí é a denominação de um produto (tradicionalmente de “polpa” de frutos de *E. oleracea* ou *E. precatoria*) de grande reconhecimento no mercado nacional e internacional.

Consequentemente, tanto a denominação juçara é importante, em função da questão sócio-ambiental, que pode favorecer a comercialização do produto, como a denominação açaí é relevante pelo fato de consumidores do mercado interno e externo identificarem o produto (“polpa” de frutos de palmeiras do gênero *Euterpe*) com este nome, o que é muito importante do ponto de vista de promoção e marketing do produto.

A regulamentação para uso da denominação “açaí” seguida do gênero (*Euterpe*) e espécie (*E. edulis*, *E. oleracea* ou *E. precatoria*) permitiria a comercialização do produto com o nome tradicional e atenderia a legislação que define que “a polpa de fruta deverá ser designada de acordo com o fruto que lhe deu origem”.

## REFERÊNCIAS

AÇÃO NASCENTE MAQUINÉ (ANAMA). Lei nº 11.428, de 22 de dezembro de 2006 [e] Resolução CONAMA nº 388, de 23 de fevereiro de 2007 / Editor Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica Porto Alegre, ANAMA, 32 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Aprova o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta. Disponível em [http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/126989581629.03\\_enol\\_in\\_1\\_00\\_mapa.doc](http://www2.agricultura.rs.gov.br/uploads/126989581629.03_enol_in_1_00_mapa.doc). Acesso em 01 de jul. de 2013.

BRASIL. Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005. Aprova as categorias de Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro. Disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/3f22438047457bfe88cedc3fbc4c6735/RDC\\_278\\_2005.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/3f22438047457bfe88cedc3fbc4c6735/RDC_278_2005.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em 01 de jul. de 2013.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Instrução Normativa nº 06, de 23 de setembro de 2008. Disponível em [http://www.mma.gov.br/estruturas/179/\\_arquivos/179\\_05122008033615.pdf](http://www.mma.gov.br/estruturas/179/_arquivos/179_05122008033615.pdf). Acesso em 01 de jul. de 2013.

BRASIL. Resolução nº 27, de 6 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Disponível em [http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com\\_content&task=view&id=931&Itemid=602](http://www.vigilanciasanitaria.sc.gov.br/index.php?option=com_content&task=view&id=931&Itemid=602)

CANTO, S.A.E.. Processo Extrativista do Açaí: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos. 2001. 114f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis-SC.

CERVI, C.E. O mercado de palmito: relatório para o Conselho Britânico. Universidade Estadual de Campinas, Campinas. 1996. 34p.

CONSELHO NACIONAL DA RESERVA DA BIOSFERA DA MATA ATLÂNTICA. Lei da Mata Atlântica : Lei nº 11.428, de 22 de dezembro de 2006 [e] Resolução CONAMA nº 388, de 23 de fevereiro de 2007 / Editor Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica ; revisão João L.R. Albuquerque, Clayton F. Lino. São Paulo: Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, 2007. 54 p. (Cadernos da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica. Série Políticas Públicas; 33).

FANTINI, A.C.; RIBEIRO, R.J.; GURIES, R.P. Produção de palmito (*Euterpe edulis Martius* – Arecaceae) na Floresta Ombrófila Densa: potencial, problemas e possíveis soluções. *Sellowia: Anais Botânicos do Herbário Barbosa Rodrigues, Itajaí*. v. 49-52, p. 256-280, 2000.

MAC FADDEN, J. A produção de açaí a partir do processamento dos frutos do palmito (*Euterpe edulis Martius*) na Mata Atlântica. Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina, 2005, 100 p. Tese para obtenção do título de Mestre em Agroecossistemas.

MACEDO, J. H. P.; RITTERSHOFER, F. O.; DESSEWFFY, A. A silvicultura e a indústria do palmito. Porto Alegre: Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul, 1978. 61 p.

NOGUEIRA, O.L.; HOMMA, A.K.O. Análise econômica de sistemas de manejo de açaizais nativos no estuário amazônico. Belém: EMBRAPA-CPATU, 1998. 38p. (Documento, 128).

REIS, M.S. dos; REIS, A. (eds.). *Euterpe edulis Martius* (palmito) biologia, conservação e manejo. Herbário Barbosa Rodrigues, Itajaí, 335 p., 2000.

SILVA Fo, J.L.V. Análise econômica da produção e transformação em ARPP, dos frutos de *Euterpe edulis Mart.* em açaí no município de Garuva Estado de Santa Catarina. Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina, 2005, 100 p. Tese para obtenção do título de Mestre em Agroecossistemas.

Artigo recebido em:  
29/07/2013

Aceito para publicação em:  
02/09/2013