

Embrapa Hortaliças

I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

## **PERSPECTIVAS E POTENCIALIDADE DO MERCADO PARA PIMENTAS**

**Gilmar P. Henz**

Embrapa Hortaliças,

C. Postal 218, 70359-970 Brasília-DF

gilmar@cnph.embrapa.br

### **Introdução**

Pode-se dizer, sem exagero, que as perspectivas e as potencialidades do mercado de pimentas é praticamente ilimitado pela versatilidade de suas aplicações culinárias, industriais e ornamentais. Estatísticas mundiais de área cultivada, produção, exportação e consumo especificamente para pimentas são escassas, e geralmente são apresentadas em conjunto com pimentão, dificultando o entendimento das perspectivas para este mercado específico. As pimentas e pimentões do gênero *Capsicum* são cultivadas praticamente no mundo todo, sendo grandes produtores China, Tailândia, Coréia do Sul, Índia, Japão, México, Estados Unidos, Brasil, Argentina, Espanha, Romênia, Bulgária, Hungria, Grécia, Ucrânia, Turquia, a antiga Iugoslávia, Gana, Nigéria, Egito, Tunísia e Algéria (Tabela 1). No Brasil, estima-se que são cultivados anualmente 2.000 ha com pimentas em todas as regiões brasileiras, destinadas aos mais diversos fins. O mercado para as pimentas pode ser dividido de acordo com o objetivo da produção (consumo interno ou exportação) e forma de apresentação do produto (*in natura* ou processado). Praticamente toda a produção destinada à exportação é na forma processada, enquanto para o mercado interno tanto as formas processadas como *in natura* (pimentas sem processamento) são importantes.

### **Mercado interno para pimentas *in natura***

O mercado para as pimentas *in natura* é fortemente influenciado pelos hábitos alimentares de cada região do Brasil e são parte importante de vários pratos tradicionais. Os estados da região Sul são provavelmente os que menos consomem pimentas *in natura* no País, havendo uma preferência pelas formas processadas, como molhos, conservas e pimentas desidratadas. Nas demais regiões são consumidas a pimenta doce do tipo

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

'Americana', a pimenta 'Cambuci' (= 'Godê' ou 'Chapéu de Bispo'), a pimenta 'Dedo de Moça' (= 'Pimenta Vermelha' ou 'Cayenne'), 'Malagueta', 'Bode', 'Cumari Vermelha', 'Cumari Amarela' ('Cumari do Pará'), e mais recentemente a 'De Cheiro' e a 'Biquinho'. Na região Nordeste, predominam as pimentas 'Malagueta' e 'De Cheiro' e na região Norte, as pimentas mais apreciadas são a 'Murupi', 'Cumari do Pará' e a 'De Cheiro'.

A comercialização das pimentas depende do mercado de destino, que determina sua forma de apresentação, quantidade e preço. Na forma *in natura*, as pimentas são comercializadas como as demais hortaliças, através das centrais de abastecimento (CEASAs), que agrupa e redistribui o produto para o varejo ou para grandes consumidores, como indústrias e restaurantes. Outras formas de comercialização incluem a venda para intermediários, que compram o produto na roça e se responsabilizam pelo transporte e pela venda, e para distribuidores e empacotadores, que reúnem diferentes tipos de pimentas e as embalam com marca própria e depois revendem para a rede de varejo. Algumas das maiores redes de supermercados têm suas próprias centrais de distribuição de produtos hortícolas e comercializam com suas marcas, e neste caso podem adquirir as pimentas diretamente de produtores, fornecedores credenciados ou atacadistas.

Na maioria dos mercados atacadistas brasileiros, as cotações de preços para as pimentas não distinguem os tipos, ou então agrupa em classes genéricas, como "pimenta" ou "pimenta vermelha ou ardida". A CEASA-GO de Goiânia é a única a discriminar todos os tipos de pimentas e fazer as cotações separadamente, talvez pela importância deste produto para a região. Neste mercado, as unidades para a comercialização e cotação média de preço em outubro de 2004 eram as seguintes: pimenta 'Bode', R\$ 1,00 a lata com 500g; pimenta 'Cumari', R\$ 2,00 a lata com 500g; pimenta 'Malagueta', R\$ 4,00 a lata com 700g; pimenta 'De Cheiro' R\$ 3,00/kg; e pimenta 'Godê' (= 'Cambuci') comercializada a R\$ 5,00 a caixa de 8kg. Estes preços são semelhantes ao mesmo período do ano de 2003 (Figura 1). Neste mercado, as pimentas apresentam uma variação sazonal de preço que coincide com o período de abril a setembro, época de temperaturas mais amenas na região e redução de produção de todos os tipos de pimentas (Figura 1). Para a pimenta 'Godê', não houve oferta de produto em julho e agosto, e em setembro a pimenta reapareceu no mercado com uma cotação de R\$ 20,00/caixa (Figura 1). Na CEAGESP, em São Paulo-SP, as cotações de preços são feitas diariamente para três tipos de pimentas, todas comercializadas em caixas

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

do tipo “K” de 12kg. Os preços médios em novembro/2003 neste mercado eram os seguintes: ‘Cambuci’ (R\$ 12,30/cx. “K”), pimenta verde ‘Americana’ (R\$ 13,10/cx. “K”) e pimenta ‘Vermelha’ (R\$ 29,55/cx. “K”). A pimenta ‘Vermelha’ provavelmente refere-se à ‘Dedo-de-Moça’ ou ‘Cayenne’, que também são comercializadas em caixas de papelão (1-5kg) e em bandejas de isopor de 100g. Na CEASA de Campinas-SP, as cotações de preços são feitas para três tipos de pimentas (preço médio de novembro/2003): pimenta verde ‘Americana’, R\$ 15,00 a caixa “K” com 11kg; ‘Dedo-de-Moça’, R\$ R\$ 40,00 a caixa “K” com 14kg; e a ‘Cambuci’, R\$ 11,00 a caixa “K” com 10kg. Na CEASA do Rio de Janeiro são cotados diariamente três tipos de pimenta: ‘Malagueta’, com preços variando de R\$ 4,00/kg (maio a julho/2003) a R\$ 20,00/kg (agosto/2003); os preços da pimenta ‘Dedo-de-Moça’ (neste mercado conhecida como ‘Caiena’ ou ‘Cayenne’) foram bem estáveis durante o ano, e variaram de R\$ 4,00/kg (junho-julho/2003) a R\$ 5,00/kg (janeiro a maio/2003), sem cotações no período de agosto a novembro; a pimenta ‘De Cheiro’ apresentou menores preços nos meses de junho-julho/2003 (R\$ 5,00/kg) e mais altos em janeiro a maio/2003 (R\$ 8,00 a R\$ 10,00/kg). Nas CEASAs de Fortaleza-CE, Porto Alegre-RS, Curitiba-PR e Brasília-DF, os preços são cotados para o produto “pimenta”, sem explicitar o tipo ou variedade. Nestes mercados, os preços em novembro/2003 variavam de R\$ 2,00 a R\$ 4,35/kg. É quase impossível conhecer a realidade da comercialização das pimentas por meio das informações disponíveis nas centrais atacadistas, principalmente considerando-se que grande parte da venda é direta entre o produtor e o varejo, e desta forma não é computado nas estatísticas.

O Brasil exporta muito pouco de suas pimentas e pimentões frescos (*in natura*). As regiões Centro-Oeste e Sudeste abastecem parte do mercado argentino nos meses de inverno, quando o produto brasileiro torna-se competitivo, mesmo sendo transportado por caminhões por até 3.000km até alcançar o Mercado Central de Buenos Aires. São plantados cultivares e tipos de pimentões conhecidos do consumidor argentino para não haver problemas de aceitação no mercado local. Nos últimos anos, a exportação para a Argentina diminuiu em função da crise econômica e redução do consumo, mas continua sendo um mercado potencial para as hortaliças brasileiras *in natura*.

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

#### **Mercado interno e externo para formas processadas de pimenta**

O mercado para as pimentas nas formas processadas é muito diferente das pimentas comercializadas *in natura* pela variedade de produtos e subprodutos que utilizam pimentas como matéria-prima. O mercado de pimentas processadas é explorado por todos tipos de empresas, desde familiares ou de pequeno porte até grandes empresas processadoras especializadas em derivados de *Capsicum* para exportação.

Existe um grande número de pequenos processadores familiares ou de pequeno porte que fazem conservas de pimentas em garrafas de vidro com 150ml, praticamente um padrão de mercado, e que comercializam diretamente para os consumidores em feiras-livres, mercados de beira de estrada, pequenos estabelecimentos comerciais e eventualmente atacadistas. As empresas de porte médio, em geral, têm vários tipos de produtos, como conservas, molhos, geléias, conservas ornamentais, entre outros, que são comercializadas em supermercados, mercearias especializadas, lojas de conveniência e de produtos importados, “delikatessens” e até em lojas de decoração. As grandes empresas são especializadas no processamento de determinados produtos, como páprica e pasta de pimenta. A pimenta para a fabricação de páprica (pimenta doce vermelha desidratada na forma de pó) é cultivada e processada por uma grande empresa na região do cerrado mineiro que exporta para a Europa grande parte de sua produção. O cultivo da pimenta para páprica é feito pela própria empresa e também por produtores cooperados, sendo que em 2003 foram cultivados 1.600ha na região noroeste de Minas Gerais com cultivares próprias fornecidas pela empresa. Situação semelhante ocorre no estado do Ceará, onde uma empresa iniciou o cultivo da pimenta do tipo ‘Tabasco’, semelhante à ‘Malagueta’, para exportação na forma de pasta. O plantio da ‘Tabasco’ é feito por pequenos produtores em áreas irrigadas, sendo cultivados anualmente 400ha (dados de 2003) com este tipo de pimenta no estado.

O mercado para as pimentas no Brasil sempre foi considerado como secundário em relação às outras hortaliças, provavelmente devido ao baixo consumo e ao pequeno volume comercializado. Este cenário está modificando-se rapidamente pela exploração de novos tipos de pimentas e o desenvolvimento de novos produtos, com grande valor agregado, como conservas ornamentais, geléias especiais e outras formas processadas. Os empreendedores rurais e o segmento da agroindústria podem descobrir novas oportunidades

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

de negócios pela prospecção de mercado e a exploração de “nichos” especializados, aproveitando o bom momento das pimentas na mídia, com uma maior divulgação de suas propriedades medicinais e desfazendo mitos de que pimenta faz mal à saúde. O lançamento de novos produtos a base de pimentas deve ser acompanhada de esclarecimentos aos consumidores, ressaltando-se as características diferenciais em relação aos produtos tradicionais, tanto para as formas processadas como para novas cultivares e tipos para consumo fresco. Exemplos de nichos de mercado para consumo *in natura*: aumento da oferta e divulgação das qualidades das pimentas "doces" do tipo 'Americano', de sabor mais suave e de melhor digestão; uso de pimentas menos ardidas e mais aromáticas, como a 'De Cheiro' e 'Biquinho'; cultivo de pimentas com frutos de diversas cores, formas e de tamanho reduzido para a confecção de conservas ornamentais; pimentas desidratadas na forma de frutos inteiros para uso em artesanato; concentrados industriais de capsaicina para uso medicinal industrial; cultivos de pimentas de coloração vermelha intensa para uso como colorantes em rações para aves, entre outros. Na parte de processamento, desenvolvimento de molhos com diferentes graus de picância ou ardume (teor de capsaicina) e com sabores diferenciados, similar ao “Tabasco” importado dos Estados Unidos; avaliação de novos tipos varietais para uso na indústria de processamento, como pimentas em flocos desidratados, conservas e geléias, entre outros.

As pimentas cultivadas no sistema orgânico também apresentam um forte apelo para o mercado consumidor atual, tanto interno como externo. As formas processadas para exportação certamente apresentam o maior valor agregado entre todos os tipos de produtos a base de *Capsicum*, principalmente quando acreditados por alguma organização certificadora internacional. No Brasil, o IBD - Instituto Biodinâmico é uma das certificadoras mais conhecidas e atua desde 1990, sendo a primeira organização brasileira a obter creditações internacionais por meio de sua filiação ao IFOAM. O IBD fornece dois selos: o "IBD" para alimentos orgânicos e o "Demeter", um selo internacional para alimentos biodinâmicos que obedece a critérios diferenciados dos orgânicos. Outras certificadoras brasileiras bem conhecidas são a AAO (Associação de Agricultura Orgânica) e a MOA (Fundação Mokiti Okada). Praticamente em todos os estados das regiões Sul e Sudeste já existem certificadoras de produtos orgânicos. Diversas certificadoras internacionais já atuam no Brasil e podem ser úteis para exportação de produtos a base de *Capsicum* para mercados

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

específicos, como por exemplo a BCS Oeko-Garantie, da Alemanha; Ecocert Brasil, da França; OIA-Organización Internacional Agropecuária, da Argentina; IMO-Instituto de Mercado Ecológico, da Suíça; IMO, da Holanda; e FVO Brasil, dos Estados Unidos. Para ter sucesso na exportação, é necessário primeiro conhecer exatamente os hábitos e preferências dos consumidores, e oferecer o produto na quantidade, qualidade e regularidade demandada por este mercado.

As pimentas apenas começaram a ser descobertas pelos consumidores brasileiros, e estamos apenas começando a entender o gigantismo do mercado internacional. Cabe a todos os envolvidos na cadeia produtiva de *Capsicum* (produtores, comerciantes, indústrias, consumidores) reunir-se para traçar estratégias em conjunto para aumentar o consumo e atender as demandas do mercado.

Embrapa Hortaliças

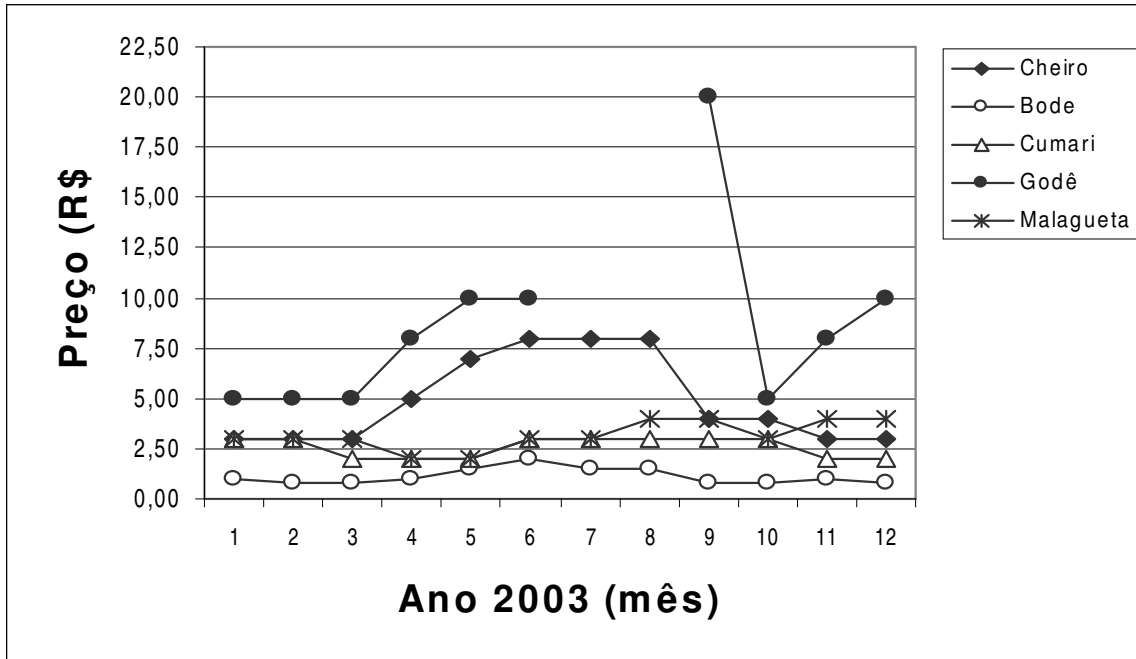
I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

**Tabela 1.** Produção (em toneladas métricas) e área cultivada (em hectares) dos principais países produtores de pimentas e pimentões em 2001.

<b>País</b>	<b>Produção (t)</b>	<b>Área (ha)</b>
Algéria	175.000	16.000
Argentina	121.000	8.700
Bulgária	205.000	22.000
China	8.238.000	443.400
Coréia do Sul	380.000	76.253
Egito	448.331	27.449
Espanha	965.200	23.300
Estados Unidos	885.630	28.560
Gana	270.000	75.000
Grécia	100.000	4.000
Hungria	100.000	6.000
Índia	50.000	5.500
Indonésia	550.000	185.000
Itália	380.876	14.534
Iugoslávia	131.000	20.000
Japão	170.000	4.400
México	1.961.191	150.287
Nigéria	715.000	90.000
Romênia	222.000	20.000
Tunísia	210.000	18.000
Turquia	1.400.000	70.000
Ucrânia	115.000	16.000
<b>Brasil*</b>	<b>_____ (?)</b>	<b>2.000 (?)</b>

## Embrapa Hortaliças

### I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)



**Figura 1.** Preço médio de da pimenta 'De Cheiro' (kg), 'Bode' (0,5kg), 'Cumari' (0,5kg), 'Godê' (8kg) e 'Malagueta' (0,7kg) na CEASA-GO (Goiânia-GO) durante o ano de 2003. (Não houve cotação de preço para a 'Godê' em julho e agosto).