

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA

CARACTERIZAÇÃO EXPLORATÓRIA DO COMÉRCIO DE PLANTAS
CONDIMENTARES EM FEIRAS DO DF

TIAGO DA SILVA GOMES

Brasília – DF
2019

**CARACTERIZAÇÃO DO MERCADO DE PLANTAS CONDIMENTARES NO
CEASA-DF E FEIRAS DO ENTORNO SUL DE BRASÍLIA-DF**

TIAGO DA SILVA GOMES

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO SUBMETIDO À FACULDADE DE
AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA,
COMO REQUISITO PARCIAL PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE ENGENHEIRO
AGRÔNOMO.

APROVADO PELA COMISSÃO EXAMINADORA EM ___/___/_____

BANCA EXAMINADORA

Dra. Solange da Costa Nogueira - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária –
UnB
(ORIENTADORA)

Dr. Jean Pierre Passos Medaets - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária –
UnB (EXAMINADOR)

Dra. Fabiana Carmanini Ribeiro - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária –
UnB (EXAMINADORA)

**Brasília - DF
2019**

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradecer a Deus, pela existência e o sentimento de vida que se floresce a cada dia e os sabores que essa vida proporciona.

Aos meus familiares meu pai e meus irmãos pela compreensão e as lutas que foram traçadas juntos ao longo desses longos anos.

Minha namorada que com muita perseverança e resiliência me acalmou nos momentos de desespero do qual sem o afeto seria uma caminhada muito mais árdua.

A diretoria de desenvolvimento social-DDS-UNB cujo apoio para permanência dentro da Universidade foram vitais para sobreviver a realidade de estudante de baixa renda dentro da Universidade e que me fizeram sentir parte dessa comunidade, principalmente aos assistentes Eduardo e Kelvis que me ajudaram a superar dificuldades que transcendem o material.

A Professora Solange Da Costa Nogueira minha orientadora pela dedicação, paciência e conselhos que foram muito úteis.

A Professora Júlceia pela inspiração e tempo de longas conversas devido seu alto nível de conhecimento e amor pelo que faz.

Aos meus amigos, que nos momentos de dificuldades conseguiram arrancar grandes momentos de felicidade.

RESUMO

Este trabalho apresenta uma caracterização exploratória do comércio de plantas condimentares realizado na Central de Abastecimento do Distrito Federal (CEASA-DF) e em feiras-livres do entorno sul de Brasília. A partir da análise de pesquisas recentes percebeu-se a necessidade de caracterização deste comércio de grande abrangência e importância social, econômica e produtiva. O objetivo geral foi fazer uma caracterização exploratória do comércio de plantas condimentares em feiras-livres no Distrito Federal. E os objetivos específicos foram: i) Descrever características dos consumidores; ii) Identificar as plantas comercializadas, as partes das plantas mais comumente utilizadas e as formas de venda das plantas condimentares. iii) avaliar a conformidade dos produtos com relação às normas sanitárias, avaliando a adequação do comércio de plantas condimentares em feiras às normas sanitárias e aos direitos do consumidor. A metodologia empregada foi a pesquisa de campo, com os instrumentos de observação sistemática, aplicação de questionário aos comerciantes e entrevista com os consumidores, que permitiram perceber a diversidade de plantas comercializadas, a falta de adequação a legislação vigente e a necessidade de formação e ampliação de conhecimentos sobre a temática.

Palavras-chave: Plantas condimentares; Comercialização; Feiras; CEASA-DF.

ABSTRACT

This work presents an exploratory characterization of the trade of condimentary plants carried out in the Central Supply of the Federal District (CEASA-DF) and in free fairs in the south of Brasilia. From the analysis of recent researches it was perceived the need to characterize this trade of great scope and social, economic and productive importance. The General objective was to make an exploratory characterization of the trade of condimentary plants in free fairs in the Federal District. And the specific objectives were: i) to Describe characteristics of consumers; II) Identify the marketed plants, the parts of the most commonly used plants and the forms of sale of the condimentary plants. III) Evaluate the conformity of the products with respect to sanitary standards, evaluating the adequacy of the trade of condimentary plants in fairs to sanitary norms and consumer rights. The Methodology used was field research, with the instruments

Keywords: Condiment plants; Spice marketing; Fairs; CEASA-DF.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Mapa do Distrito Federal e entorno com os respectivos locais onde foram feitos os levantamentos – 2017	15
Figura 2.	Informações sobre o perfil dos consumidores	18
Figura 3.	Questões feitas aos comerciantes de plantas condimentares	19
Figura 4.	Idade dos entrevistados no estudo	20
Figura 5.	Região dos entrevistados no estudo.....	21
Figura 6.	Plantas condimentares preferidas pelos clientes de feiras livres do DF	22
Figura 7.	Preferências condimentares por grupo de plantas	23
Figura 8.	Partes das plantas condimentares comercializadas em feiras-livres do DF	24
Figura 9	Registro de armazenagem, rotulagem e embalagens utilizadas no comércio de plantas condimentares em feiras livres do DF	27
Figura 10.	Formas de armazenagem e acondicionamento de plantas condimentares no comércio em feiras livres do DF	28
Figura 11.	Forma de exposição e unidades de medida de plantas condimentares vendidas a granel em feiras livres do DF	29
Figura 12.	Manuseio de condimentos durante o comércio de plantas condimentares em feiras livres do DF	30

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Formas de comercialização de condimentos em feiras-livres do DF	25
---	----

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJETIVOS	3
2.1. Objetivo geral.....	3
2.2. Objetivos específicos.....	3
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	4
3.1. Origem e uso de espécies condimentares.....	4
3.2. Definições e classificações do mercado de condimentos	5
3.3. Aspectos gerais do comércio de plantas condimentares identificados em estudos preliminares	6
3.5..Legislação sobre o comércio de plantas condimentares: segurança do alimento e direitos do consumidor	8
3.5.1 Segurança do alimento	9
3.5.2. Embalagens, rotulagem e fracionamento de produtos alimentícios para a comercialização.....	9
3.6. A feira e sua importância na comercialização de plantas condimentares ...	12
4. METODOLOGIA	15
4.1. Justificativa da área de estudo	16
4.2. A coleta de dados e os instrumentos utilizados	16
4.3. Dificuldades encontradas durante as coleta de dados.....	19
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	20
5.1. Características dos consumidores	20
5.2. Espécies de plantas encontradas no comércio em feiras do DF e as preferências dos consumidores	21
5.3. Partes da planta comercializada e as formas de comercialização	23
5.3.1. Partes da planta comercializada	23
5.3.2. Formas de comercialização de plantas condimentares em feiras livres do DF	25
5.4. Embalagens, rotulagem e unidades de medida ..	26
5.4.1. Os produtos vendidos a granel, as unidades de medida e a manipulação dos alimentos nas feiras livres do DF	27
6. CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS	31
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	32
8. ANEXOS	35

1. INTRODUÇÃO

A história da humanidade tem intensa ligação com a utilização das plantas condimentares. Desde os primórdios das civilizações estas vêm sendo utilizadas das mais diversas formas, seja como medicamento, no preparo de alimentos, em rituais, como ervas aromáticas, dentre outros usos que revelam traços da cultura e identidade dos diversos povos (SHULTES: HOFMAN, 2000).

De maneira geral os condimentos dizem respeito a substâncias (geralmente ervas) que acrescentadas aos alimentos durante o preparo, beneficiamento ou depois de prontos, acentuam o sabor, o aroma ou a cor. Já as plantas condimentares são espécies vegetais que adicionadas aos alimentos, cumprem àquelas funções, existindo inúmeras espécies de plantas com atributos condimentares.

Nos últimos anos, as pessoas têm buscado nas plantas condimentares retornar aos alimentos e terapias naturais, agregando um maior sabor aos alimentos e buscando também obter benefícios na saúde. A facilidade de acesso a quase todas as plantas condimentares, que são normalmente encontradas nas feiras e supermercados, fazem com que as mesmas sejam frequentes na mesa dos consumidores brasileiros (PEREIRA, 2001).

Entretanto, embora o Brasil, seja considerado o país com maior biodiversidade do mundo, ainda demonstra pouca variabilidade na utilização e, conseqüente na produção de plantas condimentares. Muitas das espécies consumidas no país são exóticas, o que faz com que frequentemente tais plantas acabem sendo importadas de outros países. Espécies como orégano, açafraão, alecrim, e erva-doce, entre outras são quase totalmente importadas (FURLAN, 1998; TOMCHINSKY, 1987), demonstrando que há potencial para o ingresso nas atividades de produção de plantas condimentares, que em geral são de fácil cultivo e adaptáveis às condições brasileiras (FURLAN, 1998).

Entretanto essas vantagens produtivas devem ser acompanhadas de conhecimento dos canais de comercialização e do ambiente geral dos mercados compreendendo as exigências de regularidades, os padrões vigentes dos produtos as espécies mais consumidas e suas formas de comercialização.

As feiras enquanto locais onde há influência cultural diversificada e onde há maior presença de produtores rurais têm sido um dos locais mais comuns para a comercialização de plantas condimentares, caracterizando comércio informal e, não raro, personalizado.

Por outro lado, essa “informalidade” não isenta os produtos condimentares comercializados nas feiras da aplicação de normatizações vinculadas a segurança dos alimentos. Como as plantas condimentares são produzidas, beneficiadas e disponibilizadas aos consumidores como alimentos, as mesmas estão contempladas na legislação referente aos alimentos, cujo descumprimento pode acarretar danos à saúde dos consumidores e penalidades ao infrator. É importante destacar que quando comercializadas e utilizadas adequadamente, estas podem trazer inúmeros benefícios à saúde e ao paladar do ser humano. Contudo, quando produzidas, veiculadas ou consumidas de modos inadequados podem prejudicar à saúde do consumidor (CARRIJO, K.F. et AL, 2012).

Do mesmo modo, como uma mercadoria, a venda de condimentos, também, deve obedecer às normatizações mais gerais de informações e serviços que devem estar disponíveis aos consumidores de forma objetiva e clara, tais como composição e prazo de validade. A presença de tais informações diminuí efeitos negativos sobre os direitos dos consumidores que usufruem desse serviço de comércio.

Entretanto, embora haja diversos estudos abarcando feiras, plantas condimentares, aromáticas e medicinais, são poucos os estudos que permitam a observação de diversos pontos como as preferências do consumidor, as formas e consumo das plantas, as embalagens e medidas empregadas (TOMCHINSKY, 1987).

Sendo assim, este estudo visou caracterizar o ambiente de comércio de plantas condimentares em feiras livres de Brasília, contribuindo para o conhecimento do tema e com informações para os agentes que atuam na cadeia produtiva de plantas condimentares.

Para atender os objetivos do trabalho, este estudo está estruturado em quatro seções, além desta Introdução. A primeira compreende a fundamentação teórica, que aborda a contextualização histórica das plantas condimentares, a sua conceitualização expõe sobre o mercado atual e a legislação vigente no que diz respeito ao comércio de plantas condimentares. A segunda trata da metodologia da

pesquisa. A terceira seção é a análise, que faz uma descrição e discussão analítica dos dados e informações levantadas ou observadas no desenvolvimento da pesquisa. Por fim, na última seção são apresentadas as conclusões finais do estudo.

2. OBJETIVOS DO ESTUDO

2.1. Objetivo geral:

Fazer uma caracterização exploratória do comércio de plantas condimentares em feiras-livres do Entorno sul do Distrito Federal e na CEASA-DF.

2.2. Objetivos específicos:

- 1) Descrever características dos consumidores de plantas condimentares que são clientes de feiras livres no Distrito Federal.
- 2) Identificar as plantas comercializadas, as partes das plantas mais comumente utilizadas e as formas de venda das plantas condimentares em feiras do Df.
- 3) Avaliar a conformidade dos produtos com relação à legislação vigente sobre o comércio de plantas condimentares no Brasil.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. ORIGEM E USO DE ESPECIES CONDIMENTARES

A origem dos condimentos está relacionada a diversos períodos históricos da humanidade. Sua utilização desde os primórdios das civilizações era diversificada seja como condimento, medicamento ou somente para dar mais sabor aos alimentos. Assim à procura pelas plantas condimentares sempre se fez presente no cotidiano da sociedade (TOMCHINSKY, 1987 GIACOMETTI, 1989).

Tais plantas assumiram um importante papel até mesmo na formação das sociedades e de sua cultura. Para compreensão a respeito do contexto histórico do termo condimentos pode-se dividir a história das plantas condimentares em quatro grandes períodos: o da Antiguidade, o das civilizações clássicas dos gregos e romanos, das grandes navegações e a dos tempos modernos (GIACOMETTI, 1989).

Acredita-se que as primeiras utilizações de condimentos, deram-se na Antiguidade, quando os primeiros homens após a caça jogavam cinzas e enrolavam a carne em folhas, e com isso foi se observando que se alterava o sabor da carne e à conservavam por mais tempo (GIACOMETTI, 1989). O homem neolítico possuía consciência em relação à utilização das plantas e a sua importância, tanto para sua alimentação, como também para o tratamento de doenças entre outros (LEAKEY, 1981).

Na Antiguidade Clássica diversos estudos relacionados à agricultura em geral e ao estudo e cultivo das espécies condimentares foram realizados, merecendo destaque a obra chamada "Plantarum", um dos maiores escritos sobre a Botânica, e considerada a mais antiga que se conhece e que inspirou diversas outras obras que se estendeu por 1800 anos (GIACOMETTI, 1989).

Já na Idade Média o uso de condimentos e especiarias era algo contínuo, sendo tais plantas utilizadas em grandes quantidades na decoração e tempero dos pratos oferecidos pela nobreza para demonstrar sua riqueza. Durante este período o transporte e as técnicas de preservação dos alimentos eram ineficientes, restringindo o consumo de plantas condimentares importadas aos mais abastados, o que por sua vez aumentava seu valor comercial como produto de elite. (GIACOMETTI 1989).

O resultado do forte interesse da burguesia pelas plantas condimentares, que em muitas vezes praticamente inexistiam na Europa, devido ao clima, foi o surgimento de grandes conflitos e uma intensificação das navegações exploratórias. Os conflitos causados pela chamada “Guerra das Especiarias” e a necessidade das Grandes navegações neste sentido, incentivaram o descobrimento de novas rotas e diversas revoluções culturais na sociedade (FURLAN, 1998).

3.2. DEFINIÇÕES E CLASSIFICAÇÕES DO MERCADO DE CONDIMENTOS

As plantas condimentares se fazem cada vez mais presentes na alimentação humana e para investigação a respeito do tema é importante a construção da definição do termo condimentos, inclusive, conforme a legislação vigente.

De acordo com CARRIJO (2012, p.2) condimentos e especiarias são empregados no processamento tecnológico de alimentos visando conferir sabor, aumentar a vida comercial dos produtos, devido a sua ação antioxidante, além de agregar valor aos alimentos, permitindo sua diversificação no mercado.

A função condimentar de muitas plantas não restringe o universo condimentar aos vegetais. Conforme (MARTINS; MARTINE, 2013)

“os condimentos podem ser preparados ou naturais, ao passo que o que distingue os dois é a forma pela qual são adquiridos. Os naturais (ou simples) são conseguidos através de especiarias frescas ou secas que, juntamente com o sal, são capazes de realçar o sabor. Já os condimentos preparados são produzidos pela indústria, a partir de especiarias desidratadas e higienizadas, óleos-resinas, óleos essenciais, extratos de carne e realçadores de sabor, com o objetivo de padronizar os sabores dos produtos da indústria de alimentos”.

De fato, a noção de condimento é muito mais abrangente. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em uma das primeiras resoluções sobre o tema, define condimento ou tempero como produto constituído por uma ou mais de uma substância, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, utilizadas para ressaltar, empregar ou modificar o sabor dos alimentos. Os condimentos podem ser elaborados a partir de partes da planta, ou da planta inteira, as quais, além de suas propriedades culinárias, geralmente, também, apresentam propriedades medicinais (ANVISA, 1978). Assim o condimento em geral pode conter, além da planta, outros

ingredientes não naturais. Já o condimento vegetal é “o produto de origem vegetal que contém certas plantas ou parte delas, que acrescentam substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor nutritivo. Além disso, o condimento vegetal pode ser simples ou misto dependendo de sua composição, por uma especiaria ou por mistura de especiarias, respectivamente.

Sendo assim, o condimento é um produto e a planta condimentar ou especiaria pode ser um dos ingredientes do produto, quando não é o único. A especiaria, por sua vez, é equivalente a planta condimentar.

A ANVISA, na mesma Resolução de 1978, descreve 10 plantas usadas como condimento, já informando a espécie e às partes comercializadas, procurando normatizar o diverso ambiente de comércio de produtos condimentares no Brasil, comandado pela culinária multicultural que aqui se desenvolveu, e cujo espaço mais representativo encontra-se no ambiente das feiras-livres.

3.3. ASPECTOS GERAIS DO COMÉRCIO DE PLANTAS CONDIMENTARES IDENTIFICADOS EM ESTUDOS PRELIMINARES

A comercialização de plantas condimentares implica na observação dos parâmetros definidos para qualidade de alimentos. Essa qualidade diz respeito à características originais naturais desejadas e à ausência de elementos que ofereçam riscos à saúde dos consumidores. Tais fatores estão diretamente vinculados à origem do produto no campo, às operações de colheita, manipulação, transporte, embalagem e armazenamento.

Segundo GERMANO; GERMANO (2008) plantas condimentares mal acondicionadas e transportadas por longo tempo, podem ter perda de qualidade, influenciando na perda de compostos voláteis e alternância na cor e no sabor. Além disso, a manipulação inadequada, aliada ao tempo de estocagem pode provocar contaminação microbiana, mesmo que o feito seja lento nessa última.

Diversos trabalhos relatam a presença de substâncias estranhas em produtos condimentares, além de bactérias e fungos (SANTOS, 1999, apud CHESCA et al., 2004), sendo, inclusive a apresentação de quantidade considerável de coliformes fecais, como revela o trabalho de PHILIPPI (1995) apud CHESCA (2004),

encontrando 37% de amostras contaminadas com coliformes em plantas condimentares vendidas em feiras livre.

Entretanto, alguns autores amenizam os riscos a saúde quando as especiarias estão associadas ao consumo doméstico, já que na maioria das vezes, na culinária doméstica, são preferíveis produtos frescos. Os maiores riscos estariam associados à manipulação industrial devido a maior escala e o maior tempo de armazenamento do produto, o que requer das indústrias cuidados especiais na manipulação, e armazenamento, especialmente com relação à umidade e temperatura adequadas (GERMANO; GERMANO, 2008).

Tanto as condições sanitárias dos cultivos influem no grau de contaminação, como os cuidados com a colheita, armazenamento e comercialização (STEURER, 2008). Assim, a origem da matéria-prima vegetal também é muito importante para garantir da qualidade e a segurança do alimento, sendo que esse controle já começa na própria escolha de sementes e mudas que devem ser sadias oriundas de instituições idôneas e identificadas botanicamente (SOUZA et.al, 2012). Como um agravante as especiarias são em sua maioria provenientes de diversos órgãos vegetais oriundos de regiões tropicais e subtropicais com ampla variação climática, o que, acrescentado ao processo artesanal de secagem, conduz a relativa facilidade, à fermentação e a proliferação de microrganismos. Além disso, o armazenamento em galpões velhos, úmidos, mal ventilados, com paredes cobertas de bolor, propiciam a multiplicação de agentes contaminantes (GERMANO; GERMANO, 2008).

O armazenamento em embalagens adequadas é fundamental para a manutenção da qualidade das plantas condimentares. A embalagem tem a função de preservar o alimento, mantendo-o conservado o tempo máximo possível em condições de consumo. Entretanto, em um estudo realizado no Município de Arapiraca no estado de Alagoas, LIMA et.al (2016) demonstraram que é comum plantas serem expostas nas lojas (no balcão e em prateleiras) e nas bancas desmontáveis sem nenhuma embalagem, outras vezes, aparecem agrupadas em punhados chamados de molhos, bem como em sacolas plásticas abertas.

FREITAS et.al. (2012) também relatam em seu estudo sobre a comercialização de plantas em São Miguel, Rio Grande do Norte que as partes das plantas comercializadas nas feiras se apresentavam na maioria das vezes em sacos

de r fia (67%), sem nenhum tipo de identifica o. Mesmo quando comercializadas separadamente em embalagens pequenas (27%), as plantas não possuíam, na maioria dos casos, nenhuma identifica o.

3.5. LEGISLA O SOBRE O COMÉRCIO DE PLANTAS CONDIMENTARES: SEGURANÇA DO ALIMENTO E DIREITOS DO CONSUMIDOR

A Resolu o da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que trata da oferta de plantas condimentares ao consumidor   a Resolu o da Diretoria Colegiada (RDC 276, de 22 de setembro de 2005) que cont m o REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS. Esta resolu o enfoca a avalia o sanitária visando fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer o comércio de especiarias, temperos e molhos. Nesta resolu o condimentos vegetais situam-se na categoria de “tempero”, sendo definido como

“Os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Já as especiarias “são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.” (ANVISA, 2005)

A Resolu o ainda define que temperos podem ser chamados simplesmente de “tempero” seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome vulgar da espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), ou por denomina es consagradas pelo uso. A designa o pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obten o, forma de apresenta o, finalidade de uso e ou característica específica.

Como se trata de um alimento a comercializa o de plantas condimentares seja para o uso doméstico ou para a indústria deve-se adequar a legisla o sanitária vigente, a qual procura diminuir os riscos de prejuízo   saúde do consumidor.

3.5.1. SEGURANÇA DO ALIMENTO

De acordo com a Resolução número 12 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) da ANVISA,

“Para a garantia da qualidade o condimento vegetal deve ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que devem corresponder às suas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie, de partes da planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal” (ANVISA, 1978).

A não observação desses critérios nos processos das cadeias produtivas e a adulteração pode comprometer a segurança dos usuários de plantas condimentares. Além disso, é importante que produtores, comerciante e consumidores conheçam as partes da planta com características condimentares a fim de identificar se estão levando os produtos desejados.

Embora haja diversas normativas versando sobre a constatação de substâncias estranhas nos condimentos comercializados, a sua determinação implica em coleta de material com amostragem representativa e detecção, também, dentro de certos limites estatísticos de tolerância. Logo, os aspectos identificados nesta seção dizem respeito àquelas características mais gerais dos produtos, das embalagens, utensílios para pesagem, bem como dos rótulos, os quais são facilmente reconhecíveis visualmente in loco, e sem o auxílio de instrumentos de medição.

3.5.2. EMBALAGENS, ROTULAGEM E FRACIONAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA A COMERCIALIZAÇÃO

A embalagem pode influenciar a primeira impressão do consumidor em relação ao produto, sendo, portanto um importante elemento para a comunicação com o usuário. Neste sentido, a embalagem pode ser utilizada como um fator diferenciador, oferecendo ao consumidor selos de origem e qualidade, mediante a segurança transmitida pela marca comercial (RIBATEJO, 2015).

A embalagem é o invólucro, recipiente ou outra forma de acondicionar ou cobrir um produto para proteger e conservar. Em relação às plantas condimentares, o Art. 9º da Resolução - RDC nº 10, da ANVISA determina que:

“A embalagem deve garantir a proteção do vegetal contra contaminações e efeitos da luz e umidade e apresentar lacre ou selo de segurança que garanta a inviolabilidade do produto.” (ANVISA, 1978)

Essas funções se aplicam a todas as plantas condimentares embaladas em invólucro individual até os grandes recipientes de embalagem a granel. Mas quando se trata de produtos passíveis de fracionamento para venda no varejo, outras normas se fazem importantes, diferenciando os produtos vendidos com embalagem lacrada e àqueles vendidos a granel.

No que diz respeito à legislação sobre alimentos embalados temos a Resolução Nº 259, de 2002, da ANVISA (RDC 259/2002), onde consta que a embalagem é “o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos”, sendo que o alimento embalado: “É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.” Esta resolução determina que para os alimentos embalados na ausência do cliente haja inviolabilidade do lacre.

Além da Resolução acima o Código de Defesa do Consumidor determina que:

“A embalagem elaborada pelo fabricante deve ser desenvolvida e apresentada para revenda com todas as informações a respeito dos produtos. A embalagem original de fábrica, lacrada, deve possuir as condições ideais para acondicionamento dos produtos, mantendo-os próprios para o consumo. Deste modo, a apresentação do produto, como elaborada pelo fabricante, deve ser preservada, não sendo adequado que o produto seja fracionado para a venda” (BRASIL, 1990).

Nessa questão dos alimentos embalados o rótulo é algo fundamental, que carrega informações importantes para a segurança dos consumidores. O rótulo no alimento traz a identificação do produto e frequentemente suas características, devendo conter a denominação do produto, as condições físicas do alimento ou os processos a que foi submetido.

Segundo a RDC 259 os alimentos embalados devem conter o rótulo de maneira que:

“Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que: a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (ANVISA, 2002).

Adicionalmente, o Código de Defesa do Consumidor determina em seu artigo 31º “que as informações encontradas nos produtos devem ser precisas, claras, corretas, na língua nacional, ou seja, o português brasileiro. Informando então, as características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade, origem, dentre outras informações que possam assegurar aos consumidores o uso correto, bem como, dos riscos que possam vir a apresentar quanto à saúde e segurança dos usuários.” (BRASIL, 1990)

Entretanto, apesar da legislação acima existem estabelecimentos autorizados a realizar fracionamento e reembalamento dos produtos, desde que devidamente registrados como tal na Junta Comercial e que faça nova rotulagem contendo todas as informações obrigatórias.

Além da venda dos produtos embalados existe a modalidade da venda no varejo, na forma conhecida como “a granel” onde os produtos em grande quantidade são fracionados e vendidos em unidades menores, conforme a desejo dos consumidores. Segundo o PORTOPÉDIA (2016),

“Produtos a granel são mercadorias, cargas e suprimentos armazenados ou transportados em grandes contêineres, sem embalagens fracionárias.”

O comércio de plantas condimentares apresenta os dois tipos de oferta, sendo as plantas, geralmente secas, vendidas embaladas ou fracionadas (a granel). Neste último caso quando o alimento é fracionado na unidade de varejo e o alimento

é medido e embalado na presença do consumidor, deve haver, no ponto de venda ao consumidor final sejam afixadas, em lugar visível, as exigências de rotulagem constantes deste regulamento (ANVISA, PORTARIA Nº. 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998).

3.6. A FEIRA E SUA IMPORTÂNCIA NA COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS CONDIMENTARES

A feira livre é um dos espaços mais antigos de comércio, tendo surgido pelo crescimento das cidades onde artesãos e agricultores vendiam seus produtos (CARVALHO, 2002). Assim as feiras foram se desenvolvendo como um local de troca de produtos frescos fortemente vinculados ao espaço geográfico local, sendo os produtos agrícolas as principais mercadorias.

No Brasil, as primeiras feiras foram implementadas pelos colonizadores que incentivaram as trocas de produtos entre os nativos e os novos habitantes, visando garantir o abastecimento da colônia em formação (DANTAS, 2006).

Ao mesmo tempo, como a feira é um local de comercialização face a face a comercialização dos produtos é acompanhada de troca conhecimento entre compradores e vendedores. Segundo DANTAS (2006) as relações entre os agentes econômicos nas feiras resultam em interações socioeconômicas complexas que não se limitam a comercialização. Conforme SILVA (2015)

“O relacionamento entre os agentes presentes na feira traduz a diversidade de público que inclui diversas profissões e classes sociais. Ao contrário de locais de comércio distintos pelo alto poder aquisitivo de seus clientes, no caso das feiras livres, vários tipos de público contribuem para a construção de uma identidade de diversidade, capaz de envolver tanto as pessoas mais abastadas quanto as de menor poder de compra.”

SILVA (2015) encontrou como critérios relevantes para compra de peixes em uma feira de Brasília, o fato de haver:

“Hospitalidade e a descontração no atendimento” que são características típicas de comércio da feira, profundamente marcadas

pelas relações quase pessoais entre clientes e vendedores e mediada por produtos tradicionais. Muitos clientes valorizam a referida Feira do Guará “pelo clima, pela simplicidade, por ser um lugar agradável que de alguma forma os fazem lembrar o interior”.

Para a autora, esse relacionamento amistoso entre vendedores e clientes, característica do espaço da feira, a qual também abarca a diversidade de público que inclui diversas profissões e classes sociais, abrange pessoas mais abastadas quanto as de menor poder de compra

Essas características fazem das feiras livres locais de intenso comércio de condimentos e especiarias, uma vez que o uso das plantas condimentares está bastante vinculado à cultura alimentar dos povos e territórios.

Ao descrever sobre o perfil socioeconômico dos comerciantes de plantas do município de Lagoa Nova/RN, (ROCHA et.al, 2013) relata que o conhecimento verificado nos comerciantes sobre os produtos vendidos era advindo principalmente no seu meio social (como dos avós, pais e etc.) e em poucos casos de outras fontes de informação como livros e etc. Por outro lado,, as condições de estrutura observadas no estudo, bem como as práticas empregadas no armazenamento e comercialização também eram precárias, favorecendo a contaminação e a baixa qualidade do produto. Foi notado o desconhecimento por parte dos comerciantes dos riscos a saúde no uso inadequado de tais plantas, seja pela sua contaminação microbiana, descontextualizará cultural, associação entre ervas e drogas alopáticas ou mesmo da toxicidade das espécies que comercializavam (ROCHA et.al, 2013).

Segundo o autor há a necessidade de um desenvolvimento de atividades que visem à implantação de rotinas de Boas Práticas junto aos comerciantes, esclarecendo-os acerca dos riscos à saúde humana decorrentes do comércio inadequado e do uso indiscriminado das plantas. (ROCHA et.al, 2013).

Um estudo realizado a respeito da comercialização de plantas condimentares nas feiras livres de Arapiraca – AL, (LIMA et.al, 2016) expõe sobre a falta de um padrão mínimo de qualidade, é possível perceber que os comerciantes seguem a mesma forma de comercialização, tanto na aquisição de matéria prima, quanto na disposição dos produtos. Faltam parâmetros de qualidade e carência de conhecimentos dos comerciantes a respeito da legislação e dos padrões exigidos na comercialização de tais produtos. O autor chama a atenção para a necessidade do

mercado de plantas condimentares assumirem o seu caráter definido em lei, de serem produtos usados para o consumo humano, o que na prática poucas empresas praticam.

CRUVINEL (2017) ao descrever sobre o consumo de condimentos em Goiânia relata que a qualidade dos produtos se torna um fator preponderante para a satisfação dos clientes no mercado, de acordo com o autor a maioria dos compradores possui até 40 anos e 59% são do sexo feminino e o maior grupo consumidor ganha até dois salários mínimos, além da qualidade do produto os consumidores destacam sobre a importância da embalagem e o preço.

Os trabalhos acima demonstram que não há consenso sobre as vantagens e desvantagens do comércio de condimentos em feiras livres, sendo relevante o incremento de informação que auxiliem na compreensão desse universo.

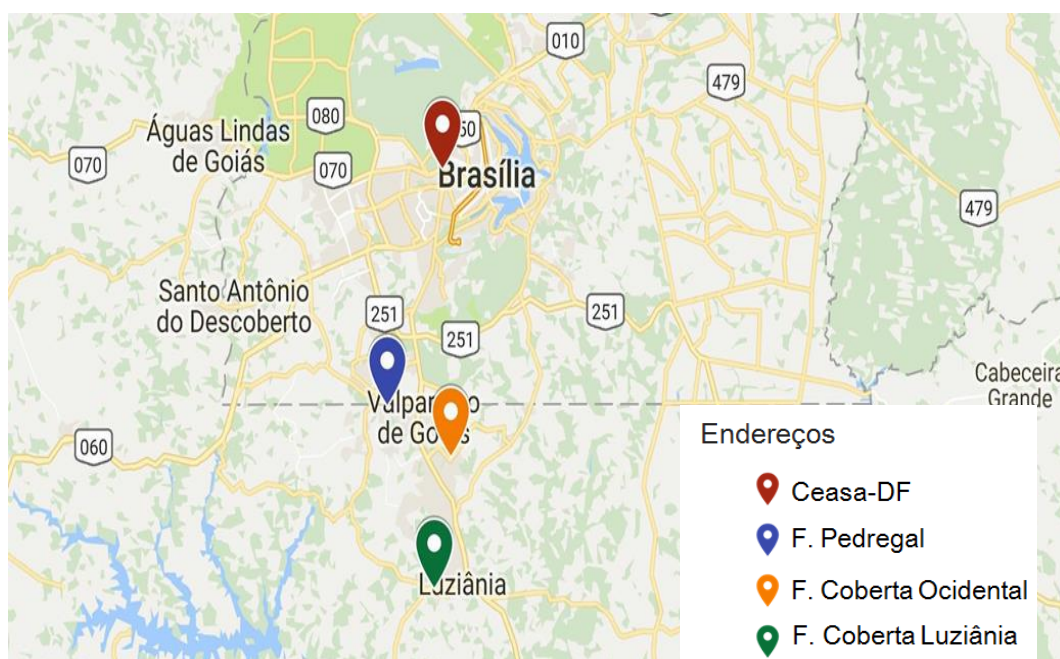
Sem pretender esgotar o assunto da normatização ou informalização do comércio de plantas condimentares em feiras livres, neste trabalho pretende-se contribuir com o tema, analisando a comercialização de plantas condimentares em feiras do Distrito Federal, visando obter informações sobre as formas de comercialização, as principais espécies comercializadas, produção e origem das espécies condimentares, os níveis de beneficiamento e a adequação às normas de comercialização da legislação.

4. METODOLOGIA

O trabalho caracteriza-se como um estudo qualitativo exploratório, que empregou como técnica a pesquisa de campo e utilizou como instrumentos questionários, entrevistas e observação sistemática, aplicados aos comerciantes e consumidores frequentadores de feiras do Ceasa- DF e entorno.

A área geográfica de estudo abrangeu a feira de hortifrutigranjeiros do CEASA-DF e mais três feiras livres de maior expressividade do entorno-sul do DF, são a “Feira do Pedregal” a “Feira Coberta da Cidade Ocidental”, e a “Feira de Luziânia” (Figura 1). As unidades de análise foram os clientes frequentadores das feiras em questão, dos quais obteve-se uma amostra aleatória de 91 indivíduos, e comerciantes de plantas condimentares nas feiras citadas, os quais compuseram um total de 14 comerciantes .

Figura 1– Mapa do Distrito Federal e entorno com os respectivos locais que onde foram feitos os levantamentos– 2017.



Fonte: Adaptado Google Maps.

A pesquisa de campo teve início no dia 4 de setembro 2017 e prosseguiu até o dia 21 de janeiro de 2018. Foi realizada nos dias em que ocorre maior

movimentação de pessoas nas feiras (domingos nas feiras do entorno e terça-feira no CEASA-DF).

Os consumidores que foram abordados para preenchimento do questionário foram pessoas que estavam próximas às barracas de condimentos comprando algum produto ou observando as barracas, estes foram selecionadas de acordo com a disponibilidade e aceite de cada um para fornecer informações.

Para levantamento dos dados a respeito das plantas que eram comercializadas, formas de comercialização e preços, foram selecionadas comerciantes com disponibilidade para fornecer informações, observações de como era a comercialização e registro fotográfico.

4.1. JUSTIFICATIVA DA ÁREA DE ESTUDO

Diante de inúmeras possibilidades de caracterização da comercialização das plantas condimentares, a escolha das feiras livres CEASA-DF e as feiras do entorno sul foi com base nos seguintes critérios: representatividade na comercialização de plantas condimentares, fluxo de pessoas da cidade e região; O CEASA-DF e as feiras escolhidas são as maiores da região em termos de número de comerciantes quantidade de plantas e variedade de mercadorias comercializadas, sendo assim possibilitando a coleta de dados expressivos, pela localização, facilidade de deslocamento por serem centros comerciais relevantes.

Como apontam Almeida e Albuquerque (2002), os mercados tradicionais, onde se instalam os vendedores de plantas condimentares, constituem importantes pontos para obtenção de informações sobre a utilização da fauna e flora nativas ou exóticas de uma região, podendo fornecer informações úteis também na elaboração de planos de conservação, manejo e pesquisa.

4.2. A COLETA DE DADOS E OS INSTRUMENTOS UTILIZADOS

A primeira visita ao CEASA-DF teve como objetivo o reconhecimento de como era o objeto de estudo, observações de como os produtos eram expostos, como era feita a venda dos produtos, a visita teve como intuito expor a proposta de trabalho,

os objetivos e ao mesmo tempo buscar a colaboração para a execução do mesmo, assim como conseguir fontes de informação sobre o ambiente de estudo. Esta primeira visita auxiliou na elaboração do questionário, que levou em consideração o perfil do comércio local e as características observadas in loco.

Para elaboração do questionário e adaptação do mesmo aos objetivos do trabalho também foram realizadas pesquisas bibliográficas.

Na segunda visita ao CEASA-DF participaram cerca de 8 (oito) bancas de comerciantes para levantar os dados da tabela e foram entrevistados 25 (vinte e cinco) consumidores. Na feira do Pedregal participaram 21 (vinte e um) consumidores e na feira do ocidental participaram 20 (vinte) consumidores. Por fim, na feira de Luziânia participaram 6 (seis) comerciantes e 25 (vinte e cinco) consumidores.

Totalizando a participação de quatorze comerciantes e noventa e um consumidores, formando uma amostra intencional de clientes e vendedores de plantas condimentares em feiras livres do DF e Entorno, sendo os mesmos escolhidos de acordo com a disponibilidade e aceite de cada um em colaborar com o trabalho, visando à coleta de dados primários.

O levantamento dos dados se deu por entrevistas, usando questionários semiestruturados para coleta de dados e por meio de observação sistemática.

Através de entrevistas e questionário aplicado foram feitas seis visitas as feiras a fim de se investigar como se dava a comercialização de condimentos vegetais no CEASA-DF e nas feiras do entorno-sul

Segundo Boni; Quaresma (2005), citado por Alves (2010), a entrevista como coleta de dados sobre um determinado tema científico é uma das técnicas mais utilizadas no processo de trabalho de campo, por meio dela, é possível coletar dados objetivos e subjetivos, sendo estes últimos, aqueles relacionados aos valores, atitudes e opiniões dos sujeitos entrevistados.

Coletaram-se dados relacionados ao perfil de consumidores e suas preferências de plantas condimentares, uma planilha foi elaborada para preenchimento acerca da comercialização dos produtos, características dos mesmos, preços, origem. A técnica de listagem livre foi utilizada para cada consumidor que citou as plantas mais utilizadas em suas residências, possibilitando

a obtenção de informações mais detalhadas; técnica também aplicada por Anselmo et. al. (2012) e Maioli-Azevedo; Fonseca-Kruel (2006).

Com os questionários objetivou-se levantar informações a respeito do perfil dos consumidores (região de origem destes consumidores, idade, sexo), as principais plantas condimentares que são utilizadas, a além de algum bate papo a intenção de levantar informações adicionais a respeito do objeto de pesquisa. No questionário do consumidor foram realizadas perguntas abertas e fechadas como abaixo.

Figura 2 – Informações sobre o perfil dos consumidores

LEVANTAMENTO DE DADOS (Entrevista individual)

Feira analisada:

Data:

1) Número da amostra:

2) Região de origem (Brasil ou outros países).

3) classes de idade:

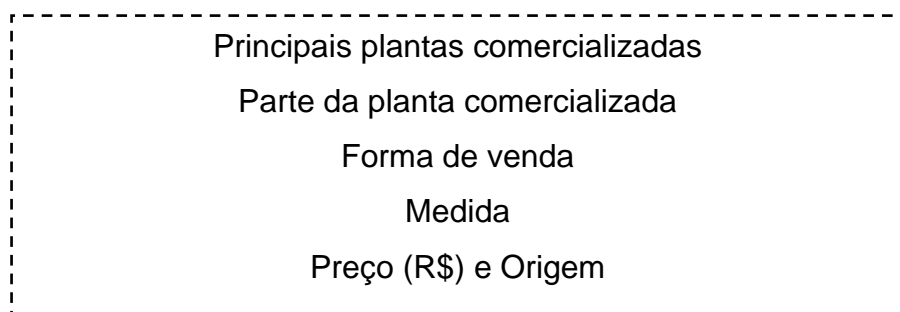
() menor de 20 anos () entre 20 e 30 () entre 30 e 40 () entre 40 e 60 () entre 50 e 60 () maior de 60 anos

4) Quais os condimentos mais utilizados em sua casa ?

A lista de plantas condimentares utilizada está de acordo com a listagem da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) da ANVISA onde constam 33 espécies condimentares. Além da aplicação do questionário e do preenchimento da lista com informações a respeito das plantas condimentares como parte das plantas comercializadas, preços, embalagens e origem também foram feito diálogos informais com os comerciantes a fim de levantar dados como problemática no comércio de plantas condimentares, foi feito registro fotográfico com a intenção

de facilitar o preenchimento de alguns dados para não dificultar nem perturbar as atividades dos comerciantes.

Figura 3: Questões feitas aos comerciantes de plantas condimentares (Anexo 02).



4.3. DIFICULDADES ENCONTRADAS DURANTE AS COLETA DE DADOS

Ocorreram abordagens nas quais os comerciantes se recusaram a participar da entrevista, se negando a fornecer quaisquer dados sobre a comercialização de seus produtos. Estes comerciantes se mostraram receosos em responder as perguntas e se negaram a fornecer as informações devido ao medo de serem concorrentes querendo levantar informações sobre seus produtos ou fiscalização. A maioria não respondeu às questões de preço e origem das plantas condimentares, sendo, portanto essas informações suprimidas dos resultados do trabalho.

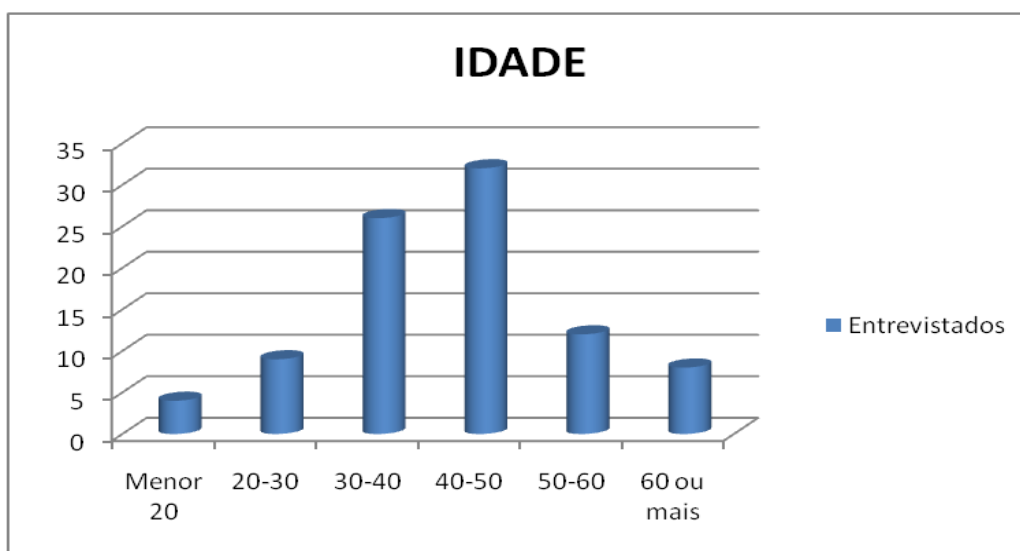
Alguns comerciantes que se recusaram a participar da pesquisa alegaram falta de tempo ou até mesmo desinteresse. Diante disso, foram entrevistados aqueles que se dispuseram. Com a entrevista aos consumidores foi encontrado dificuldades em relação à abordagem das pessoas, muitas se recusaram a participar devido à falta de tempo, por estarem fazendo suas compras outras até mesmo achavam que se tratava de alguma propaganda.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. Características dos consumidores

Para a caracterização do perfil dos consumidores do mercado das plantas condimentares foi realizada entrevistas com consumidores escolhidos aleatoriamente enquanto adquiriam seus produtos em bancas de plantas condimentares. Constatou-se que a faixa etária da maior parte dos consumidores entrevistados se encontrou entre 40 á 50 anos de idade.

Figura 4. Idade dos entrevistados no estudo

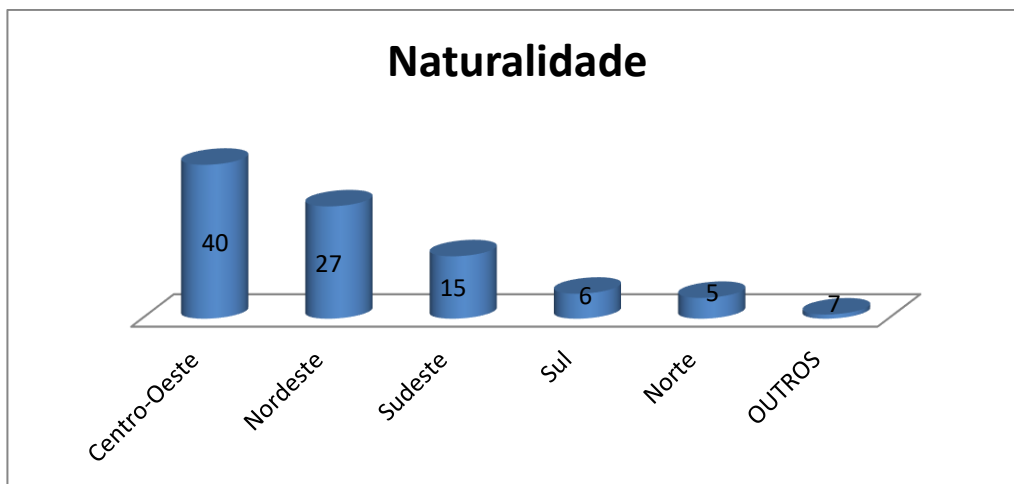


Fonte: dados de pesquisa

A maioria dos entrevistados foram mulheres compondo um total de 50 entrevistadas (54,9% dos participantes), contra 41 do sexo masculino (45%).

Também ficou evidente que dos 91 consumidores entrevistados, a maioria é de origem da região Centro-Oeste com pouco mais de 40% dos participantes, seguido da região nordeste com 27% dos participantes.

Figura 5. Região dos entrevistados no estudo



Fonte: dados de pesquisa

É possível perceber a expressiva participação da população local (região Centro-Oeste) nas feiras estudadas, superando a população nordestina, conhecida por sua culinária artesanal.

O conhecimento deste mercado se torna importante, ao passo que existe uma forte ligação entre a comercialização dos produtos e a produção e coleta destes na própria região, o que traduz uma perspectiva econômica e oportunidade para geração de renda aos fornecedores e vendedores locais.

5.2. Espécies de plantas encontradas no comércio das feiras do DF e as preferências dos consumidores

Para o levantamento de dados a respeito das principais plantas condimentares comercializadas foi realizada uma pesquisa a partir da lista de condimentos elaborada pela (ANVISA, 2004), investigou-se os principais produtos encontrados no Ceasa- DF e nas feiras, e indagou-se aos consumidores, sobre suas preferências condimentares. Cada cliente citou em média três principais condimentos obtendo-se os seguintes dados (Tabela 1).

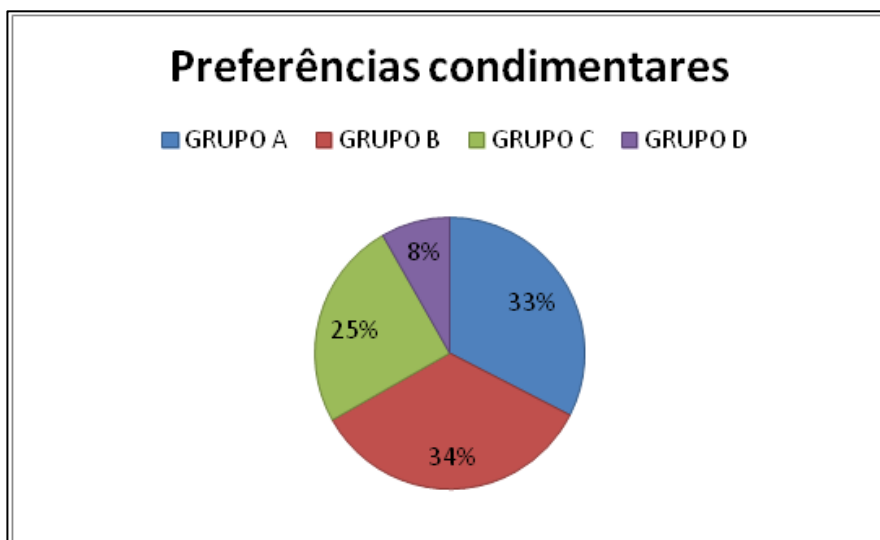
Tabela 1. Plantas condimentares preferidas pelos clientes de feiras livres do DF

Grupo	Nº	Nome Popular	Nome científico	Preferência/ consumidores
A	1	Alho	Allium sativum	34
	2	Cebola	Allium cepa	18
	3	Açafrão-da-terra	Curcuma longa	16
	4	Pimenta-do-reino	Piper nigrum	16
B	5	Urucum	Bixa orellana	15
	6	Alho-poró	Allium porrum	14
	7	Manjeriço	Ocimum basilicum	14
	8	Capim-cidreira	Cymbogon citratus	13
	9	Cebolinha verde	Allium fistulosum	13
	10	Cominho	Cominum cyminum	12
	11	Anis-estrelado	Illicium verum	11
	12	Coentro	Coriandrum sativum	11
	13	Manjerona	Origanum majorana	11
	14	Pimenta-de cheiro(bode)	Capsicum chinense	11
	15	Pimentão	Capsicum annum	11
C	16	Noz-moscada	Myristica frasgrans	10
	17	Louro	Laurus nobilis	9
	18	Pimenta-da-Jamaica	Pimenta officinalis	9
	19	Canela	Cinnamomum aromaticum	8
	20	Cravo-da-índia	Syzygium aromaticum	8
	21	Alecrim	Rosmarinus officinalis	7
	22	Cebolinha fina	Allium schoenoprasum	7
	23	Pimenta dedo-de-moça	Capsicum baccatum	7
	24	Gengibre	Zingiber officinale	6
	25	Hortelã	Mentha x piperita	6
	26	Orégano	Orium vulgare	6
	27	Salsa	Petroselinum crispum	6
	28	Salvia	Salvia officinalis	6
D	29	Erva-doce	Foeniculum vulgare	5
	30	Tomilho	Thymus vulgaris	5
	31	Funcho	Anethum graveolens	4
	32	Pimenta-malagueta	Capsicum Frutescens	4
	33	Pimenta-rosa	Schinus therebintifolius	4

Fonte : Dados de pesquisa

Para melhor compreensão dos condimentos mais utilizados, os mesmos foram divididos em classes, da seguinte maneira: i) grupo D (condimentos que obtiveram de 0 a 5 indicações; ii) grupo C (condimentos que obtiveram de 6 a 10 indicações); iii) grupo B (condimentos que obtiveram mais de 11 a 15 indicações) e; iv) grupo A (Condimentos que obtiveram mais de 15 indicações), cuja participação em relação ao total de plantas encontradas encontra-se na Figura 7.

Figura 7. Preferências condimentares por grupo de plantas



Fonte : Dados de pesquisa

Foi possível perceber com base nos dados, que as principais plantas condimentares mais citadas pelos consumidores foram: açafrão-da-terra, alho, cebola, pimenta-do-reino e urucum.

Apesar de existirem alguns produtos que se destacam, são bastante variadas as formas de utilização dos condimentos. Foi possível perceber que a variedade de espécies citadas é muito grande, com isso à necessidade do comerciante em obter uma grande diversidade de condimentos para venda como forma de maximizar seus ganhos.

5.3.1. Partes da planta comercializada

Além das preferências condimentares, investigou-se, também, a respeito de outros aspectos mercadológicos das plantas condimentares como a parte da planta comercializada, as formas de venda, unidades de medidas, rótulos e embalagens.

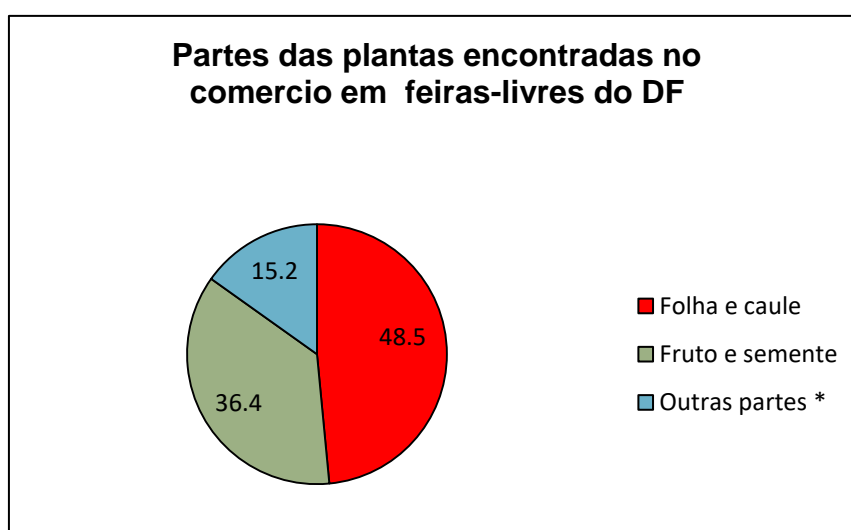
Com relação às partes das plantas condimentares utilizadas, foi identificada em folha, caule, bulbo, bulbinho, fruto, semente, raiz e inflorescência, além dos casos em que se comercializava a planta inteira, como é o caso da venda de mudas.

Observou-se que as folhas, junto com o caule (ou ramos) abarcam 48,5 % das plantas condimentares comercializadas, seja na forma desidratada ou na forma

fresca. Já as sementes e frutos ocupam o segundo lugar nas partes comercializadas, com um total de 36,4% das plantas condimentares.

Sendo assim, na questão das partes comercializadas foi possível dividir as plantas condimentares em três grupos: 1) caule e folhas; 2) semente e frutos; 3) outras partes (inflorescência, raiz, bulbo, bulbilho, etc.), conforme figura 8.

Figura 8. Partes das plantas condimentares comercializadas em feiras-livres do DF



*Inflorescência, raiz, bulbo, bulbilho, etc.
Fonte: dados de pesquisa

É importante ressaltar que algumas plantas condimentares são, também, comercializadas na forma de mudas, principalmente às herbáceas que tem suas folhas e caule utilizados, como é caso de manjeriço, manjerona, cebolinha, cebolinha fina, salsa, salvia, coentro e tomilho.

5.3.2. Formas de comercialização de plantas condimentares em feiras livres do DF

As formas de comercialização dizem respeito ao aspecto físico ou estado físico como a planta é ofertada no comércio, o que decorre, em certa medida, do grau de processamento que a planta passa até chegar ao ponto de venda no varejo. Constou-se a ocorrência das formas fresca (quando a parte da planta está in natura), desidratada (quando a parte da planta está seca), em muda (quando a planta é comercializada inteira em vasos ou sacos plásticos) e em conserva. Esta última não fez parte da pesquisa devido à diversidade de composições de produtos nesta forma e pela dificuldade de identificação de cada planta no produto, às quais encontram-se embebidas em azeite ou outro líquido.

Existem plantas que são comercializadas tanto na forma fresca quanto na forma desidratada. A forma desidratada bastante comum encontrar-se moída ou simplesmente seca, como possibilidade de moer no momento da compra, o que é desejável para muitos consumidores (Tabela 1).

Tabela 1. Formas de comercialização de condimentos em feiras-livres do DF

Forma de venda/grau de processamento	Quantidade de plantas	%
Desidratado moído, fresco	5	15,2
Desidratado, fresco, muda	6	18,2
Fresco	4	12,1
Desidratado	7	21,2
Desidratado moído, lascas	1	3,0
Desidratado, fresco	2	6,1
Fresco, muda	2	6,1
Desidratado, desidratado moído	1	3,0
Desidratado moído, fresco, muda	3	9,1
Desidratado moído	2	6,1
Total	33	100,0

Fonte: dados de pesquisa

Das modalidades de apresentação identificadas constou-se que 21,2% das plantas encontram-se desidratadas, 18,2% desidratadas e moídas e 15,2 %, além de desidratadas e moída, também são encontradas frescas. Para as plantas condimentares desidratadas que não estão moídas, geralmente tratam-se de folhas ou sementes que já são bastante delicadas, mas se o cliente assim desejar o vendedor realiza esse processo no local na presença do consumidor.

Os produtos processados têm a vantagem de aumentar a vida útil, além da possibilidade dos produtores usarem produtos que seriam descartados com pequenos defeitos (pela dificuldade na comercialização destes, que provavelmente teriam que ser vendidos a preços mais baixos ou não teriam saída), bem como adquirirem preços maiores pelos benefícios acrescentados com o processamento, revelando a necessidade de produtores dominarem a técnica de beneficiamento desses produtos para aumentar possibilidade de venda.

Dentre os comerciantes pesquisados os que tiveram o maior número de produção própria foram aqueles que comercializavam os produtos frescos ou mudas de plantas condimentares e suas propriedades geralmente estão localizadas no próprio município de localização da feira. Já os produtos processados, no entanto, geralmente são de comerciantes revendedores e custam mais caro do que os produtos frescos, também têm maior demanda pelos clientes devido à facilidade de manipulação dos mesmos, o que é mais um ponto para o domínio das técnicas de processamento.

5.4. Embalagens, rotulagem e unidades de medidas

Tendo em vista todas as resoluções mencionadas na revisão bibliográfica, no que consta nas portarias da ANVISA, foi possível verificar que é comum a venda de produtos condimentares nas feiras-livres, fora das normas estabelecidas pela ANVISA, seja tanto no comércio de condimentos embalados quanto no comércio de plantas condimentares a granel.

Pode-se constatar que não há uma padronização, uns são até mascarados com o isolamento por papel filme como pode ser verificado abaixo, e não há rótulos, etiquetas nenhum tipo de informação sobre o produto.

No caso dos produtos comercializados em embalagens fechadas constatou-se a inexistência ou inadequação de rótulos, sendo comum a falta da data de fabricação e da validade (Figura 9).

Figura 9: Registro de armazenagem, rotulagem e embalagens utilizadas no comércio de plantas condimentares em feiras livres.



Fonte: dados de pesquisa

Foi possível constatar que a grande maioria dos produtos é adquirida em atacados e comercializada de forma fracionada, a granel ou com uso de embalagens individuais. Tais produtos podem ser compostos ou não, sendo estes últimos constituídos, geralmente, utilizando uma grande diversidade de embalagens..

5.4.1. Produtos vendidos a granel e as características do comércio

A comercialização de produtos a granel é muito comum em feiras livres, que nesse ambiente assume as formas mais acentuadas do comércio informal de rua, com reflexos nas maneira como os produtos são armazenados, e acondicionados durante a venda, bem como às unidades de medida utilizadas e à manipulação dos alimentos pelos vendedores. É comum encontrar produtos expostos sobre tecidos ou

dentro de sacolas plásticas sem identificação de validade ou informações de rótulo em qualquer parte do estabelecimento como é exigido na legislação (Figura 10).

Figura 10: Formas de armazenagem e acondicionamento de plantas condimentares no comércio em feiras livres do DF



Fonte: dados de pesquisa

Pode ser verificado o acondicionamento inadequado das mercadorias, que não apresentam rótulos ou data de validade comprovando a inadequação às normas de legislação.

Quanto à forma de medida observada na pesquisa foi percebido muitas vezes que os consumidores não tinham a exata certeza da precisão da quantidade do produto que estavam adquirindo. Os comerciantes utilizam, geralmente, métodos rústicos imprecisos de medidas fazendo medições com copos ou vasilhames plásticos sem pesagem. Todas as medições são feitas com base “no olho”, dando ao cliente a falsa sensação de estar levando mais do que pagou, principalmente, quando se oferece, além da medida o famoso “chorinho” (espécie de complementação à mais com base de utilização do mesmo vasilhame), para agradar os clientes (Figura 11).

Figura 11. Forma de exposição e unidades de medida de plantas condimentares vendidas a granel em feiras livres do DF



Fonte: dados de pesquisa

As unidades de medidas utilizadas para definir as quantidades são bastante imprecisas, sendo comum a utilização de copos, latas, canecas, garrafas, dentre outros recipientes, sem aferição com base em unidades de medidas padronizadas universalmente, tais como o quilograma ou litro. Essa situação de pouca precisão, dificulta comparações com produtos que obedecem a legislação vigente com normas e padrões.

Por fim, na questão da manipulação das plantas condimentares durante a venda dos produtos nas feiras livres observou-se que não há a observância de boas práticas, principalmente na questão da utilização de equipamentos adequados de uso pessoal (Figura 12),

Figura 12. Manuseio de condimentos durante o comércio de plantas condimentares em feiras livres do DF.



Fonte: dados de pesquisa

O manuseio dos produtos durante a venda é feito sem uso de luvas, toucas e avental, sendo comum, inclusive, a manipulação de dinheiro durante o processo de compra e venda sem qualquer mecanismo de limpeza ou proteção das mãos, além da total falta de higienização das áreas de exposição dos produtos, o que demonstra desconhecimento da legislação sanitária vigente.

6. CONCLUSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da discussão do trabalho podemos concluir que a diversidade de plantas condimentares frescas e desidratadas encontradas em feiras livres do Distrito Federal tornam esses locais, ambientes privilegiados para se encontrar, em um só lugar, produtos que conferem especial sabor aos alimentos.

A atividade do comerciante de plantas condimentares na feira, não se restringe apenas à venda das plantas, mas ao fracionamento, reempacotamento em unidades menores e, frequentemente, a formação de novos produtos por combinação de diversos ingredientes.

Ao longo da pesquisa podemos observar também o não cumprimento de normas estabelecidas pelas leis vigentes no país o que no final leva a perda da qualidade e contaminação nos produtos vendidos.

A imprecisão das unidades de medidas dificulta o estabelecimento de padrões de quantidades, fazendo com que muitas vezes o consumidor não saiba ao certo a quantidade de produto comprada, o que dificulta também, na pesquisa do preço de mercado.

A inadequação dos rótulos e embalagens dificulta a obtenção de informações por parte dos clientes sobre os produtos, como data de validade, composição e origem. Além disso, a embalagem inadequada compromete a qualidade do produto, influencia na segurança alimentar, devido à facilidade de contaminação, e diminui a capacidade de venda, por conta da falta de atratividade.

A exposição dos produtos dispostos geralmente de modo aberto em vasilhas e sacos diversos, sem identificação, prejudica o aspecto comercial de visualização das plantas condimentares em feiras. A manipulação encontrada sem uso de luvas e touca, acaba por prejudicar aspectos relacionados à própria higiene, desvalorizando também esse ambiente tão original que é espaço das feiras

Podemos inferir que iniciativas de capacitação empreendidas pelo poder público são necessárias, como por exemplo, capacitações em boas práticas de manipulação de alimentos e inserção de mais cursos e debates voltados à área, visando levar maior conhecimento aos comerciantes de plantas condimentares.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA)**, nº 12, de 1978. Disponível em http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78.pdf Acessado em fevereiro de 2018.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 276, de 22 de setembro de 2005**. Disponível em <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjlxMQ%2C%2C>. Acessado em 19 de agosto de 2018.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução - rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002,

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA/MS. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998**. Disponível em : http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/PORTARIA_27_1998.pdf/72db7422-ee47-4527-9071-859f1f7a5f29. Acessado em 19 de agosto de 2018.

BRASIL. **LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990**. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial [da] Republica Federativa do Brasil. Brasília, DF. 11 SET, 1990. Seção 1. pt. 1.

CARVALHO, A.F. **Ervas e temperos: cultivo, processamento e receitas**. Viçosa, Aprenda Fácil, 2002, 296 p.

CARRIJO, K.F. et al. **Condimentos e especiarias empregados no processamento de alimentos: considerações a respeito de seu controle físico-químico**. PUBVET, Londrina, V. 6, N. 26, Ed. 213, Art. 1419, 2012.

CHESCA, Ana Claudia; MOREIRA, Patrícia Aparecida; ANDRADE, Silvia Cristina Beozzo Junqueira de; D'Angelis, Carlos Eduardo; Silveira, Marieles da. **Especiarias contaminadas: risco à saúde do consumidor**. Higiene Alimentar, v.18, n. 118, p. 12-14, 2004.

CRUVINEL, Ilton Belchior; FELICIANO, Joelmir; PEREIRA, Odair José; FERREIRA, Evaldo de Melo. **Consumo de condimentos em Goiânia**. Revista Científica FacMais, Volume. VIII, Número 1. Mar. Ano 2017/1º Semestre. ISSN 2238-8427.

DANTAS, I. C. D.; GUIMARÃES, F. R. **Perfil dos raizeiros que comercializam plantas medicinais no município de Campina Grande, PB.** Revista de Biologia e Ciências da Terra. v. 6, n. 1, p. 39-44, 2006.

FUNDAÇÃO PROCON – SP, Disponível em:
http://www.procon.sp.gov.br/dpe_respostas.asp?id=10&resposta=235
Acessado em 12 de agosto de 2018.

FURLAN, MARCOS ROBERTO. **Cultivo de Plantas Medicinais.** Coleção Agroindústria, 13. Edição SEBRAE - Cuiabá. Mato Grosso.1998.137p.

FREITAS, A.V.L.; COELHO, M.F.B.; AZEVEDO, R.A.B.; MAIA, S.S.S. **Os raizeiros e a comercialização de plantas medicinais em São Miguel,** Rio Grande do Norte, Brasil. Revista Brasileira de Biociências, v. 10, n. 2, p. 147-156, 2012.

GERMANO, P. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** In: Qualidade das especiarias. São Paulo: Manole, 2008.

GIACOMETTI, D.C. Ervas condimentares e especiarias. São Paulo, Ed. Nobel, 1989. p.11-43.

LEAKEY, R.E. 1981. **A vida como caçador-coletor.** R.E. Leakey (Ed.) A evolução da humanidade. Melhoramentos, São Paulo; Ed. Universidade de Brasília, Brasília: 97-109.

LIMA, A.R.; et al., **Avaliação in vitro da atividade antioxidante do extrato hidroalcoólico de folhas de bardana.** Revista Brasileira de Farmacognosia, v.16, p. 531-536, 2016.

MARTINS, D. M.; MARTINEZ, A., **Aditivos, condimentos e corantes.** Nova Revista Frigorífico, 2012., Disponível em
http://www.ajinomotofi.com.br/docs/Aditivos_condimentos_corantes_RevistaNovaFrigorifico_072012.pdf
Acessado em fevereiro de 2018.

PEREIRA, M. C. **Efeito da Adição de condimentos no controle de microrganismos, na conservação de produtos de panificação e na inibição de metabólitos produzidos por fungos associados ao café.** 2001. 104 p. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos) Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2001.

PORTOGENTE, **Você sabe o que é um produto a Granel?** <
<https://www.portogente.com.br/portopedia/79419-voce-sabe-o-que-e-um-produto-a-granel>> Acessado em 12 de agosto de 2018.

RIBATEJO, Agrocluster. **Tendências do Mercado Alimentar do Brasil** : Aspectos do consumo, produto, distribuição e comunicação , 2015.

ROCHA T.J, dos Santos Cavalcanti MG, Barbosa, Filho JM, Lúcio AS, Veras DL et al. **In vitro evaluation of schistosomicidal activity of essential oil of Mentha x villosa and some of its chemical constituents in adult worms of Schistosoma mansoni**. Planta Med. 2013; 79 (14):1307-12.

SOUZA, Letícia Cristina de. RODRIGUES, Joana Cassetari . CAMPOS, Mari ALMEIDA, Lucia. Jaime Antônio de. SILVEIRA, Cristian Berto da. MACHADO, CORDOVA, Felipe. SPADA, Grasiela. **Capacidade de remoção do Cd por zeólita natural**. Revista de Ciências Agroveterinárias. Lages, v.11, n.2, p. 138-145, 2012.

SILVA, G.M.B., **Porque comprar peixe na feira do Guará?** Dissertação (Mestrado em Agronegócios), Universidade de Brasília, 2015.

SHULTES, R.E.; HOFMAN, A. **Plantas de los dioses**: Orígenes del uso de los alucinógenos, 2000. 208p.

STEURER, F. **Especiarias**: aplicações e propriedades. Trabalho acadêmico Curso de Bacharelado em Química de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, 2008.

TOMCHINSKY, Bernardo,1987. **Prospecção de plantas aromáticas e condimentares no Brasil** / Bernardo Tomchinsky. – Botucatu : [s.n.], 2017.

Anexo 1. Quadro-resumo das plantas condimentares encontradas na feiras -livres do DF, com as principais partes da planta, unidades de medida e embalagens mais comuns.

Nº	Nome Popular	Nome científico	Partes comercializada	Forma de venda/grau de beneficiamento	Unidade de medida
1	Açafrão-da-terra	Curcuma longa	Raiz	Desidratado, fresco	Copo, garrafas pet.
2	Alecrim	Rosmarinus officinalis	Folha, caule	Desidratado, fresco, muda	Copo
3	Alho	Allium sativum	Bulbo, bulbilho	Desidratado, fresco	Saco, garrafa de óleo (grande e pequena), copo
4	Alho-poró	Allium porrum	Caule (pseudocaule)	Fresco	Unidade
5	Anis-estrelado	Illicium verum	Fruto, semente	Desidratado	Copo
6	Canela	Cinnamomum aromaticum	Caule	Desidratado, moído, lascas	Copo
7	Capim-cidreira	Cymbogon citratus	Folha, caule	Desidratado, fresco, muda	Copo
8	Cebola	Allium cepa	Bulbo	Fresco, Desidratado	Copo, bandeja, saco
9	Cebolinha verde	Allium fistulosum	Folha, planta inteira	Fresco, muda	Copo
10	Cebolinha fina	Allium schoenoprasum	Folha, planta inteira	Fresco, muda	Copo
11	Coentro	Coriandrum sativum	Folha, planta inteira	Desidratado	Copo
12	Cominho	Cominum cyminum	Semente	Desidratado	Copo
13	Cravo-da-india	Syzygium aromaticum	Inflorescência	Desidratado	Copo
14	Erva-doce	Foeniculum vulgare	Semente, planta inteira	Desidratado, fresco, muda	Copo
15	Funcho	Anethum graveolens	Folha	Desidratado	Copo
16	Gengibre	Zingiber officinale	Raiz	Fresco	Bandeja de isopor
17	Hortelã	Mentha x piperita	Folha, planta inteira	Fresco, Desidratado, moído	Copo
18	Louro	Laurus nobilis	Folha	Desidratado, moído, folha inteira	Copo
19	Noz-moscada	Myristica frasgrans	Semente	Desidratado	Bandeja de isopor
20	Manjericão	Ocimum basilicum	Folha, planta inteira	Fresco, Desidratado, moído, muda	Copo
21	Manjerona	Origanum majorana	Folha, planta inteira	Desidratado, fresco, muda	Copo
22	Orégano	Orium vulgare	Folha, planta inteira	Desidratado, fresco, muda	Copo
23	Pimenta-da-Jamaica	Pimenta officinalis	Fruto	Fresco, Desidratado, moído	Copo, bandeja de isopor
24	Pimenta dedo-de-moça	Capsicum baccatum	Fruto	Desidratado, fresco	Copo, bandeja de isopor
25	Pimenta-de cheiro(bode)	Capsicum chinense	Fruto, planta inteira	Fresco, Desidratado, moído, muda	Copo
26	Pimenta-do-reino	Piper nigrum	Fruto, semente	Desidratado, moído	Copo
27	Pimenta-malagueta	Capsicum Frutescens	Fruto	Fresco	Copo
28	Pimenta-rosa	Schinus therebintifolius	Fruto	Desidratado	Copo
29	Pimentão	Capsicum annum	Fruto	Fresco, Desidratado, moído	Copo
30	Salsa	Petroselinum crispum	Folha, planta inteira	Fresco, Desidratado, moído, muda	Copo
31	Salvia	Salvia officinalis	Folha, planta inteira	Fresco	Copo
32	Tomilho	Thymus vulgaris	Folha, planta inteira	Fresco, Desidratado, muda	Copo
33	Urucum	Bixa orellana	Semente	Desidratado	Copo

