

PIPERICULTURA

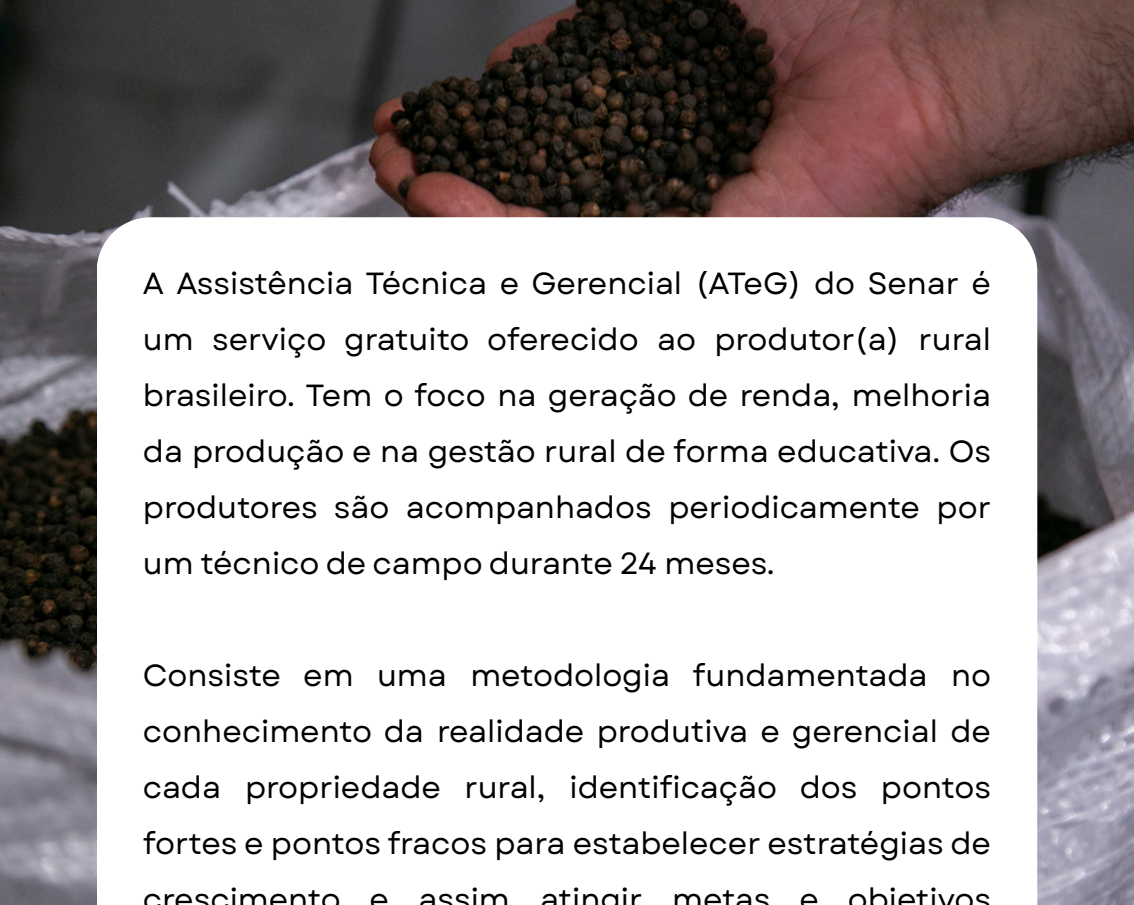
Pimenta-do-Reino

SAFRA 2024/2025



SENAR
Espírito Santo

**Assistência Técnica
e Gerencial**



A Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar é um serviço gratuito oferecido ao produtor(a) rural brasileiro. Tem o foco na geração de renda, melhoria da produção e na gestão rural de forma educativa. Os produtores são acompanhados periodicamente por um técnico de campo durante 24 meses.

Consiste em uma metodologia fundamentada no conhecimento da realidade produtiva e gerencial de cada propriedade rural, identificação dos pontos fortes e pontos fracos para estabelecer estratégias de crescimento e assim atingir metas e objetivos planejados pelo produtor em conjunto com os técnicos de campo.

Essa metodologia é dividida em cinco ações e dentro da análise utilizada pela metodologia ATeG existem três bases de cálculos para análise e entendimento de qual custo a atividade vem conseguindo cobrir dentro do ciclo e se a atividade tem sido sustentável economicamente no curto, médio ou longo prazo e os mesmos serão e seus parâmetros explicados a seguir:

- **O primeiro é o custo operacional efetivo (COE):**
Compreende o somatório dos gastos que implicam em desembolso do produtor
- **O segundo é o custo operacional total (COT):** São os gastos com mão de obra familiar e depreciação + (COE).
- **O terceiro é custo total (CT):** Abrangem todos os custos, tanto os custos variáveis quanto os fixos, constituindo a soma do COT (COE + Depreciação + MDO familiar) + os juros sobre o capital empatado em benfeitorias, máquinas, equipamentos e formação de lavoura.
- **COE= Somatório de todas as despesas diretas.**
- **COT= COE + Mão de Obra familiar + Depreciação.**
- **CT= COT + Custo de oportunidade.**



PIPERI CULTURA

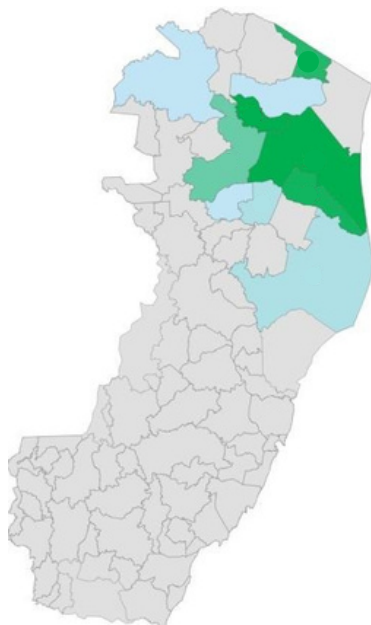


164,8

**HECTARES
ATENDIDOS**

Neste ebook encontram-se os resultados da Assistência Técnica e Gerencial do Senar na safra de pipericultura **2024/2025, sendo 66 propriedades correspondentes a 164,8 ha, sendo 56 ha** com lavouras em estágio de formação caracterizada como investimento.

Dentro da análise utilizada pela metodologia ATeG existem três bases de cálculos para análise e entendimento de qual custo a atividade vem conseguindo cobrir dentro do ciclo e se a atividade tem sido sustentável economicamente no curto, médio e longo prazo. Os mesmos serão e seus parâmetros explicados a seguir:



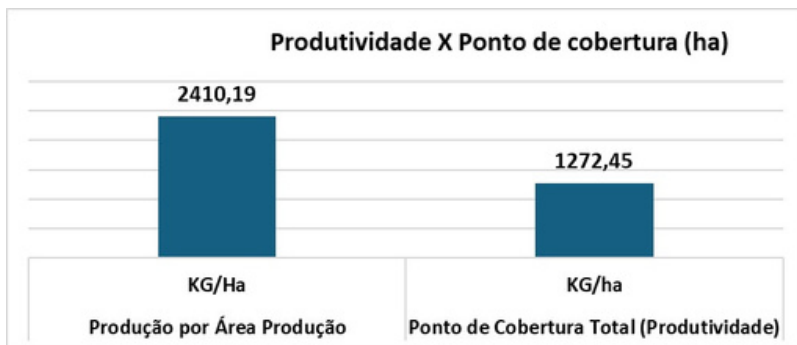
Durante o ano safra o trabalho dos técnicos campo da ATeG o foco nas propriedades voltou-se em recuperar as plantas do estresse climático intenso dos últimos anos, buscando inovações que gerassem mais conforto térmico às plantas, principalmente no período de flora dos cachos – período vital para determinar o futuro da safra.

ANÁLISE GERENCIAL DA PIMENTA-DO-REINO

PRODUTIVIDADE MÉDIA NA SAFRA 2024/2025 DE PIPERICULTURA FOI DE 2309,57 Kg/ha.

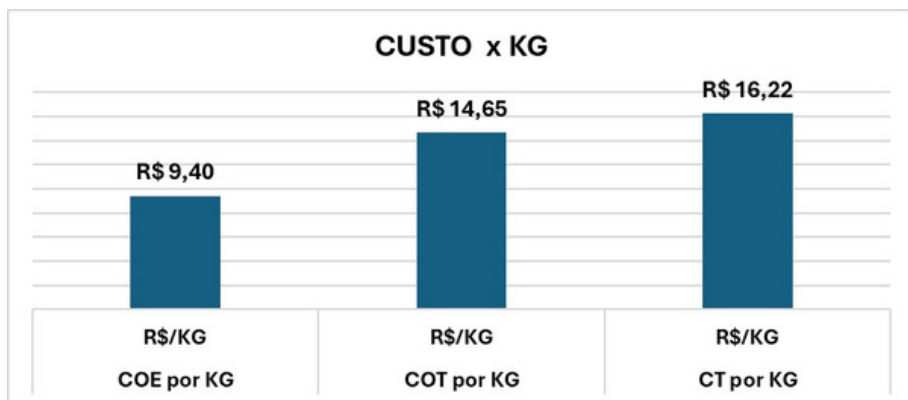
A produtividade média dos produtores assistidos pela ATeG na safra 2024/2025 na Pipericultura foi de 2309,57 kg/ha.

Para cobrir todos os custos de produção foi necessário produzir em média 1272,45 kg/ha, conforme demonstra a tabela abaixo.



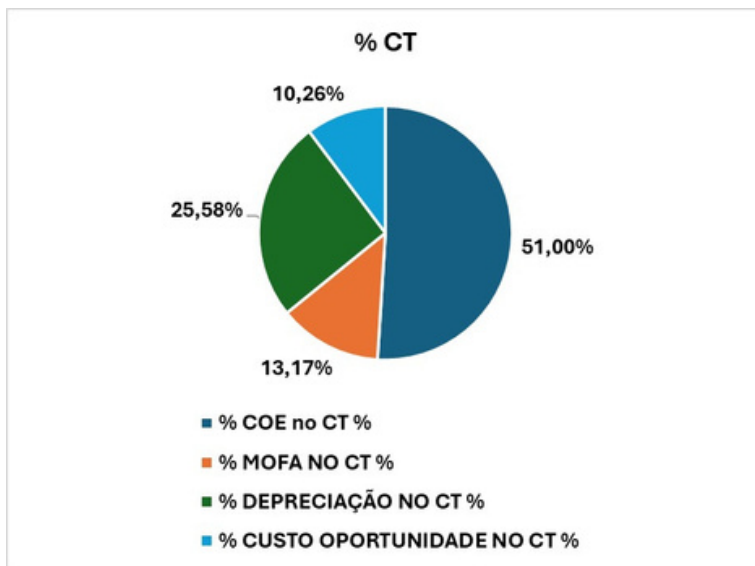
Um indicador muito utilizado para apresentação dos resultados é a relação custo-benefício que foi de R\$1,89, o que significa que a cada R\$1,00 investido pelos produtores avaliados eles tiveram R\$0,89 centavos de lucro. Os produtores atendidos tiveram uma renda bruta de R\$ R\$8.004.075,10 e R\$ R\$3.778.346,28 só de lucro nessa safra.

A taxa de retorno do capital investido nas propriedades considerando o valor da terra nua foi de 61,53%, isso significa que se o cenário continuar dessa forma os produtores conseguem recuperar o capital investido na propriedade em aproximadamente 2 anos.



O preço médio de venda do kg de pimenta do reino foi de R\$30,72 o que possibilitou aos produtores, mesmo com um resultado produtivo baixo, terem tido um resultado econômico favorável.

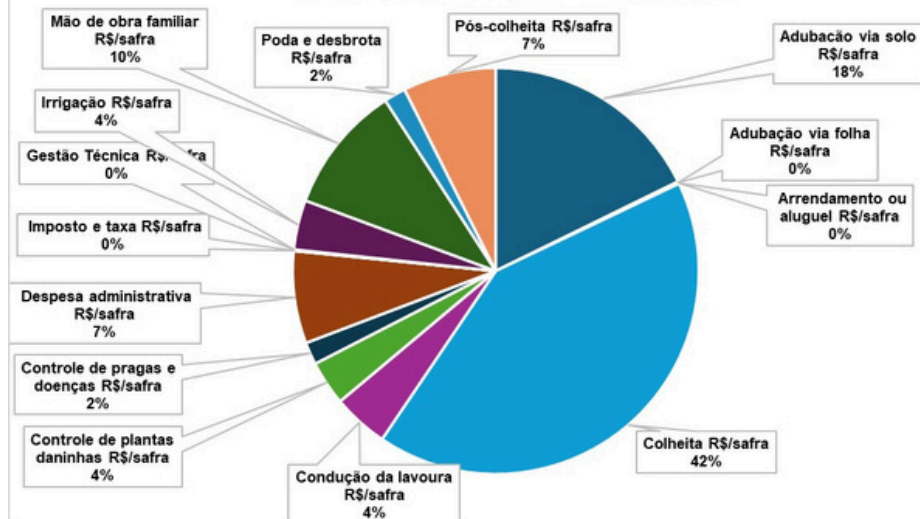
A média do custo total por hectare ficou em R\$39.094,54 – tendo uma variação na média de acordo com a região atendida.



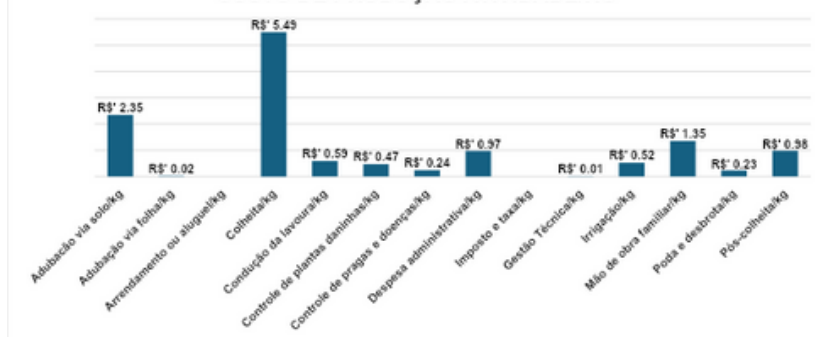
RESUMO DOS DADOS MÉDIOS - MÉDIA DOS PRINCIPAIS INDICADORES DE CUSTO DA PIPERICULTURA

Para os resultados da safra de pipericultura 2024/2025 os itens que mais impactaram os custos operacionais efetivos para o produtor em sua maioria foram: a adubação, representando 18% do custo de produção devido ao aumento do valor dos insumos e pelo aumento na adubação visando recuperar as plantas que estavam debilitadas em decorrência do clima; o pagamento de mão de obra fixa, representando 42% principalmente relacionado à colheita que devido à má formação dos cachos precisou de uma proporção maior de cachos maduros para 1 kg de pimenta seca, além disso, a baixa produção resultou no custo por kilo maduro maior. Segue planilha abaixo:

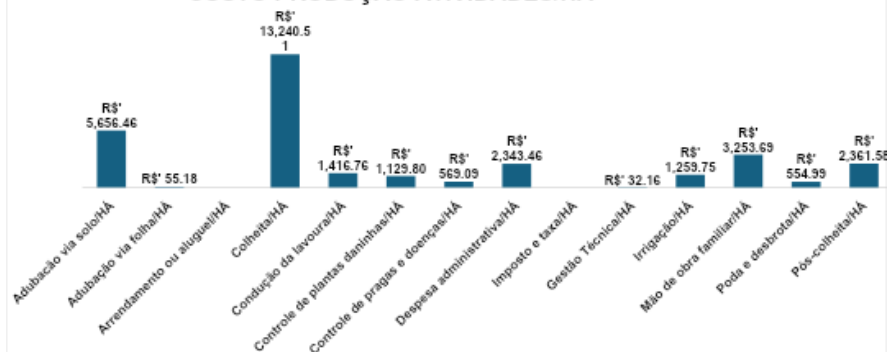
CUSTO DE PRODUÇÃO POR ATIVIDADE



CUSTO DE PRODUÇÃO ATIVIDADE/KG



CUSTO PRODUÇÃO ATIVIDADES/HA



Diante dos dados apresentados acima, podemos observar que dentro dos custos para se produzir um kg de pimenta-do-reino seca a colheita levou em consideração a baixa produção, a dificuldade de mão de obra e o valor cobrado para se colher um Kg maduro, levando em conta que, em média, a conversão é de 3 a 4 kg para 1 kg seco. A adubação também teve um acréscimo em relação às safras anteriores por causa de alguns casos, cujo objetivo foi recuperar as plantas e em outros foram levados em contas o preço da pimenta e os produtores que investiram mais em adubação.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura da pimenta-do-reino, originária da Ásia, foi introduzida no Brasil em 1930 pelos imigrantes japoneses, tornando a especiaria mais importantes para o agronegócio brasileiro. O país se destaca como um dos principais produtores e exportadores mundiais dessa especiaria, com destaque para os estados do Espírito Santos e Pará, que concentram a maior parte da produção nacional. Além de ser uma cultura de alto valor comercial, a pimenta-do-reino contribui significativamente para a economia das regiões produtoras, gerando emprego e renda para milhares de pequenos e médios agricultores. Nos últimos anos, a adoção de novas tecnologias e práticas de manejo sustentável vem impulsionando o crescimento da produção, melhorando a qualidade do produto e a competitividade do Brasil no mercado internacional. A pimenta-do-reino é multiplicada por mudas de estacas vegetativas. Os manejos adequados da lavoura na irrigação, controle de plantas espontâneas, manejo integrado de pragas/doenças e nutricional é essencial para garantir uma boa produtividade.

A qualidade da pimenta-do-reino está diretamente relacionada a fatores como a pureza dos grãos, a cor e o aroma, mas principalmente a aspectos sanitários. A adoção de boas práticas agrícolas é essencial para garantir a qualidade da pimenta-do-reino e sua aceitação nos mercados mais exigentes. Essas práticas envolvem desde o plantio até a colheita e o pós- colheita, com o objetivo de manter a integridade do produto e reduzir a contaminação por resíduos biológicos, químicos e físicos que podem comprometer sua qualidade e segurança alimentar.

CLIMA NO PERÍODO DA SAFRA

O processo de florescimento da planta de pimenta-do-reino está condicionado ao período chuvoso, com volumes de precipitação de, pelo menos, 70 mm. Para iniciar o processo de florescimento, é necessário haver chuvas contínuas durante o período crítico de formação inicial dos frutos. O armazenamento busca assegurar a manutenção da qualidade do produto ao longo do tempo. Escolha armazéns de alvenarias totalmente fechadas para abrigo do sol e chuva, com piso impermeabilizado e com tetos, paredes e piso limpo. Local que possua aberturas para circulação de ar, todas as aberturas como janelas e básculas com telas de proteção contra entrada de roedores, aves e insetos.



UTILIZAÇÃO DA PIMENTA

Os grãos de pimenta são o tempero mais comum e amplamente empregado no mundo, com as cozinhas oriental e ocidental empregando-o como um tempero integral, embora alguns tipos de culinária tenham propensão a escolher uma variante em detrimento de outra. Os grãos de pimenta são normalmente vendidos na forma inteira e geralmente são moídos, esmagados ou pulverizados de várias maneiras antes de serem empregados como condimento ou tempero culinário, embora também possam ser empregados em sua forma inteira, uma prática comum em cozinha hispânica, italiana e continental.



**Assistência Técnica
e Gerencial**