



GUIA

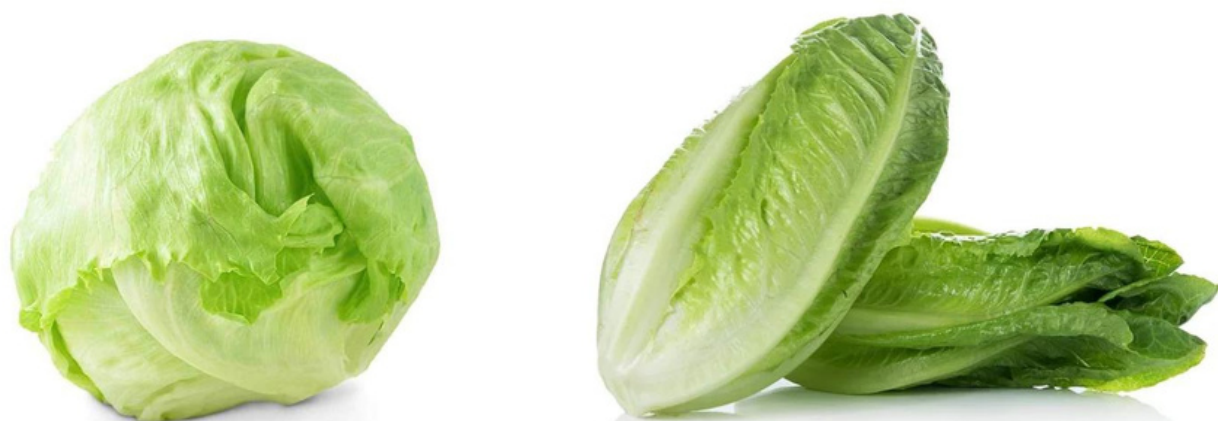
2023

DE FRUTAS E HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NA CEASA-DF



CEASA-DF

Qualidade. Solidariedade. Sustentabilidade.



Alface

(Lactuca sativa L.)



Guia de frutas e hortaliças

Alface (*Lactuca sativa* L.)

Brasília-DF, 2023

Diretoria colegiada da CEASA-DF

Presidente: Bruno Sena Rodrigues

Vice-presidente: Poliano Lustosa Bonfim

Diretor técnico-operacional: Antônio Felipe Martoneto

Diretor de administração e finanças: Augusto Pedro Silva

Diretor de segurança alimentar e nutricional: Amir Gomes Nogueira

Elaboração

Técnico de comercialização: Elias Almeida dos Reis

Estagiária SEAGRO: Giulianna Alves Damasceno

Revisão

Marcos Franco de Paiva Araújo

Revisão de diagramação

Estagiária da Comunicação: Adriely Santiago de Toledo

Sumário

História	6
Comercialização na CEASA-DF	6
Principais grupos.....	8
Classificação.....	10
Defeitos.....	12
Embalagem.....	14
Aspectos Nutricionais.....	15
Agradecimentos.....	16
Referências.....	17

História

A alface pertence à família Asteraceae e originou-se na Ásia, foi trazida para o Brasil após a chegada dos colonizadores portugueses no século XVI (MALDONADE et al., 2014).

O cultivo da alface no Brasil até meados dos anos 70 era restrito a locais mais frios devido à fisiologia da hortaliça que prosperava apenas em clima temperado. Nos dias atuais, o cultivo da alface se estende por outros locais do território brasileiro, principalmente próximo a metrópoles como Curitiba, Belo Horizonte, São Paulo e Brasília. (MALDONADE et al., 2014). Atualmente, a alface é a principal hortaliça folhosa cultivada em todo o território nacional (HENZ et al., 2008).

Comercialização

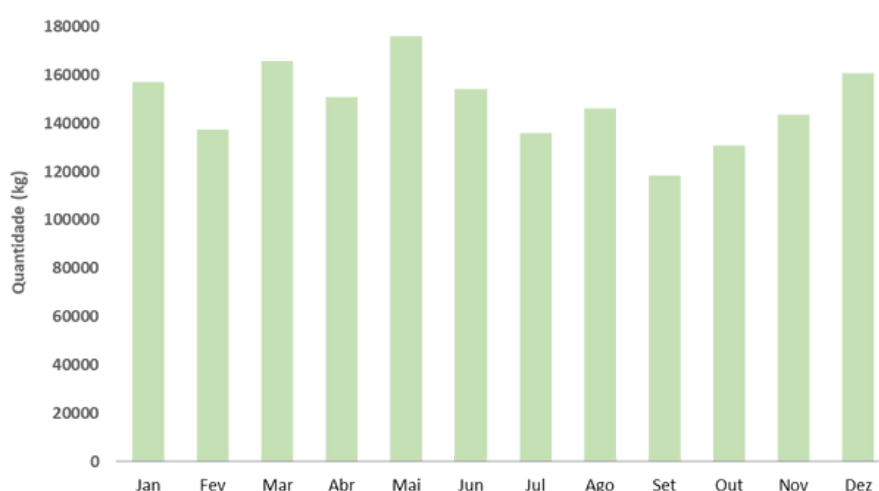
Durante o ano de 2022, a CEASA-DF comercializou 1.810.754 kg de alface. Deste total, 93,79% teve origem no Distrito Federal, o que demonstra a importância da produção local no abastecimento do público atendido por este entreposto comercial, (CEASA-DF, 2023).

Ainda de acordo com a Seção de Informação de Mercado da CEASA-DF - SEIM, de toda a comercialização da alface do ano de 2022, 74,28% correspondeu aos grupos crespa e lisa, 25,39% correspondeu ao grupo americana, enquanto 0,33% correspondeu ao grupo *frisée*.

Convém registrar que os grupos mimosa e romana foram contabilizados pela SEIM juntamente com crespa e lisa. Todavia, uma pesquisa de campo realizada junto aos produtores sobre a participação de cada grupo da alface, em suas comercializações, demonstrou: crespa 49%, americana 30%, mimosa 15%, lisa 5% e romana 1%.

Dito isso, ao observarmos o comportamento da oferta da alface na CEASA-DF ao longo do ano de 2022 (Gráfico 1), não percebemos um padrão de variação destacável, embora os menores volumes ofertados tenham ocorrido nos meses de julho, setembro e outubro.

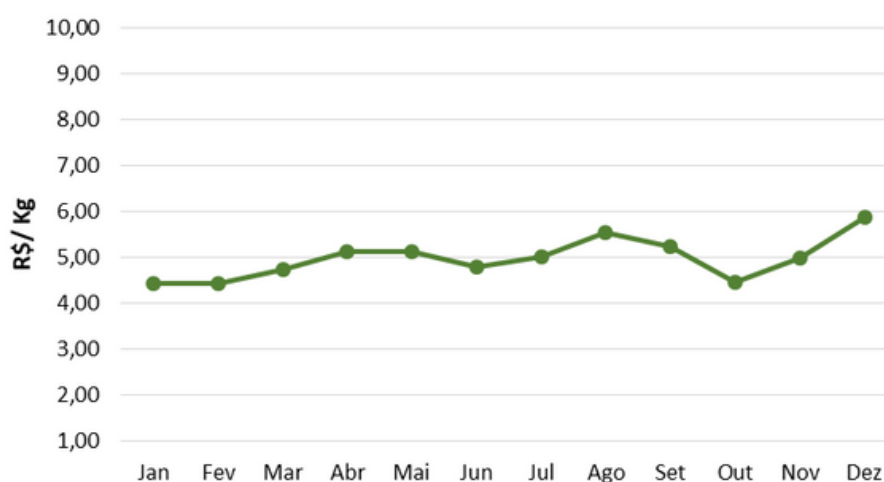
Gráfico 1. Volume de alface em Kg comercializado na CEASA-DF entre jan e dez de 2022.



Fonte: CEASA/SEIM

No tocante ao preço da alface praticado na CEASA-DF durante o ano de 2022, este apresentou o mesmo comportamento da oferta, ou seja, não apresentou variações consideráveis ao longo do ano (Gráfico 2).

Gráfico 2. Preço médio de comercialização da alface na CEASA-DF entre jan e dez de 2022.



Fonte: CEASA/SEIM

Principais grupos

As alfaces comercializadas na CEASA-DF são classificadas em cinco grupos, sendo: **crespa, americana, lisa, romana e mimosa**.



Imagem 1. Alfaces crespa, americana, lisa, romana e mimosa, respectivamente.

Alface Crespa



A alface crespa é a mais comercializada, portanto a mais comum de ser encontrada, representando cerca de 70% do mercado nacional (MALDONADE et al., 2014).

Esse grupo possui folhas com bordas crespas, de coloração verde ou roxa e crocância de grau médio (CEAGESP, 2003)

Alface Americana



O grupo americana possui formação de cabeça, folhas verdes de bordas crespas e alto grau de crocância (CEAGESP, 2003)

Alface Lisa



Esse grupo possui as seguintes características: formação de cabeça, folhas verdes de borda lisa e crocância de nível médio (CEAGESP, 2003)

Alface Mimosa



A alface do grupo mimosa se assemelha à crespa em alguns aspectos. Ambas não possuem formação de cabeça, apresentam folhas crespas de coloração verde ou roxa. Esses grupos diferem sobretudo no grau de crocância, já que o grupo mimosa possui nível baixo e o lisa nível médio de crocância (CEAGESP, 2003).

Alface Romana



Apresenta formação de cabeça, folhas verdes e lisas com formato oblongado e grau médio de crocância (CEAGESP, 2003).

Classificação

A classificação dos produtos vegetais é regulamentada pela lei 9.972 de 25 de maio de 2020 e pelo decreto nº 6.268 de 22 de novembro de 2007, por meio de **padrões oficiais de classificação**.

O **padrão oficial de classificação** é o conjunto de especificações de identidade e qualidade dos produtos vegetais estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, por meio de Instruções Normativas - INs.

Consultando a última relação dos padrões oficiais de classificação de produtos vegetais emitida pelo MAPA, atualizada em 1º/02/2023, não há uma IN específica para **a cultura da alface**.

Logo, o instrumento normativo vigente para os produtos hortícolas (frutas, legumes e **verduras**) que não possuem IN específica, é a **IN MAPA nº 69 de 06/11/2018** (BRASIL, 2018).

Dito isto, o processo de classificação dos produtos vegetais é elaborado pelos órgãos competentes, consultando sempre os agentes envolvidos, desde a produção até a comercialização, levando em consideração os seguintes atributos: **grupo, subgrupo, classe e tipo**.

Ademais, o § 3º do art. 15. do decreto 6.268 de 2007, descreve que a depender da natureza e perecibilidade de alguns produtos vegetais, estes receberão normas específicas e simplificadas para o padrão oficial de classificação, padronização e fiscalização.

Isto posto, concluímos que atualmente a classificação da alface na CEASA-DF divide-se em: **extra** e **especial**.

Extra

Classificamos como alface extra aquela que apresenta padronização uniforme, máxima expressão das características da cultivar, desenvolvimento completo e ausência de defeitos (Imagem 2).

Especial

Classificamos como alface especial aquela que apresenta padronização uniforme, máxima expressão das características da cultivar (exceto para o tamanho), desenvolvimento completo e tolerância dos defeitos dentro dos limites descritos na IN 69/2018 - MAPA (Imagem 2).



Imagem 2. Comparação entre caixa de alface extra à esquerda e caixa de alface especial à direita.

Sendo assim, a alface especial tendo menor tamanho e peso, possui em uma caixa, maior número de unidades em relação ao produto do tipo extra (Imagem 2) e (Tabela 1).

Tabela 1. Caracterização e classificação da alface na CEASA-DF

Grupo	Embalagem	Peso (Kg)	Unidades/Caixa	Classificação
Crespa	Caixa plástica	3-5	18	Extra
			24	Especial
Americana	Caixa plástica	5-6	12	Extra
			18	Especial
Lisa	Caixa plástica	3-5	18	Extra
			24	Especial
Mimosa	Caixa plástica	3-5	18	Extra
			24	Especial
Romana	Caixa plástica	3-5	18	Extra
			24	Especial

Fonte: CEASA/SEAGRO

Defeitos

São danos de origem mecânica, física, química ou biológica que causam depreciação no valor comercial do produto e com potencial de impedir sua comercialização. Tais defeitos são divididos em **leves** ou **graves**.

Defeitos leves - são aqueles que alteram a coloração, o peso ou a forma, sem que haja alteração química ou biológica. Entretanto, não impede sua comercialização.

Defeitos graves - são aqueles que comprometem o produto bioquimicamente. Isto posto, tais produtos podem ser comercializados, desde que dentro dos limites estabelecidos na IN 69/2018 - MAPA, que é de 10% para defeitos individuais ou somados, limitado a 3% para a causa podridão.

De acordo com a IN 69/2018 - MAPA, os defeitos que podem limitar a comercialização são:

- **Fragmentação;**
- **Sujeira;**
- **Deformadidade;**
- **Presença de pragas visíveis;**
- **Imaturidade;**
- **Mau odor;**
- **Passado;**
- **Dano profundo;**
- **Murcho;**
- **Congelado; e**
- **Defeituoso.**

Fonte: CEAGESP



Imagem 3. Alface com sujidades

Fonte: EMBRAPA



Imagem 4. Alface com injúrias

Fonte: CEAGESP



Imagem 5. Praga visível na alface.

Fonte: MF Magazine



Imagem 6. Alface imatura

Fonte: CEAGESP



Imagem 7. Alface passada

Fonte: CEAGESP



Imagem 8. Dano profundo

Fonte: CEAGESP



Imagem 9. Folhosa Murcha

Fonte: G1



Imagem 10. Alfaca congelada

Fonte: CEAGESP



Imagem 11. Podridão

Embalagem

Na CEASA de Brasília, a alface é acondicionada em caixas plásticas em praticamente sua totalidade (Imagens 12 e 13).



Imagens 12 e 13. Caixas plásticas acondicionando diferentes grupos de alfases.

O peso das caixas variam conforme o grupo e a época de produção. Apenas o grupo da alface americana apresenta maior peso quando comparada com os demais grupos, conforme a Tabela 1.

Observação: De acordo com o relato dos produtores e permissionários, durante a estação seca, a alface chega a pesar 2,5 vezes mais do que quando produzida na estação chuvosa.

Aspectos Nutricionais

A alface possui as seguintes propriedades nutricionais: minerais (cálcio, potássio, fósforo, ferro, magnésio e flúor), vitaminas (A, B1, B2 e C) e boa quantidade de fibras que auxiliam na redução da prisão de ventre, além de possuir baixas calorias (COLARICCIO & CHAVES, 2017).

As vitaminas A e C estão presentes em abundância na alface. A vitamina A ajuda a manter a saúde dos olhos, evitando assim a degeneração macular e alguns tipos de cegueira. Já a vitamina C, é um poderoso antioxidante. Esta, juntamente com ferro e folatos, ajuda a combater a anemia (LEMOS, 2022).

Os minerais cálcio e fósforo auxiliam na formação e fortalecimento dos ossos, principalmente quando associadas com o magnésio e vitamina K, também presentes na hortaliça (LEMOS, 2022).

Tabela 2. Informações nutricionais da Alface dos grupos crespa, roxa, americana e lisa.

Quantidade por porção (100g) Informação Nutricional				
Composto	Grupos			
	Crespa	Roxa	Americana	Lisa
Umidade (%)	96,1	95,7	97,2	95
Valor Energético (Kcal)	11	13	9	14
Proteínas (g)	1,3	0,9	0,6	1,7
Lipídeos (g)	0,2	0,2	0,1	0,1
Carboidratos (g)	1,7	2,5	1,7	2,4
Fibra Alimentar (g)	1,8	2	1	2,3
Cálcio (mg)	38	34	14	28
Magnésio (mg)	11	9	6	9
Fósforo (mg)	26	51	19	26
Ferro (mg)	0,4	2,5	0,3	0,6
Potássio (mg)	267	308	136	349
Vitamina A (mg)	NA	NA	NA	NA
Vitamina B1 (mg)	0,11	Tr	0,03	0,09
Vitamina B2 (mg)	0,12	Tr	Tr	0,08
Vitamina C (mg)	15,6	13,5	11	21,4

Fonte: NEPA/UNICAMP

Agradecimentos

Aos produtores e representantes das empresas que contribuíram com este trabalho através de valiosas informações sobre a alface, suas experiências pessoais na CEASA-DF e no campo.

Produtor, **Ricardo M. Aguiar;**

Produtor, **Orlando S. de Jesus**

Produtor, **Edmar S. Lima**

Produtor, **Jurandi Shibata**

Produtor, **Edson M. Whatanabe**

Produtor, **Joaquim I. de Oliveira**

Produtor, **Jaime H. Mori**

Manoel Messias Pereira ME, Manoel Messias

Hort Minas, Wellisson Luiz

Comercial Frutella, Izaque de Jesus S. Souza

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa 69, de 6 de novembro de 2018**. Estabelece o regulamento técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Brasília, 2018. p.1-4. Acesso em 14 abr. 2023.

CEASA-DF, 2023. Informações fornecidas pela Seção de Informação de Mercado da CEASA/DF-SEIM. Disponível em: <https://www.ceasa.df.gov.br/informacoes-de-mercado/>. Acesso em: mar, 2023.

CEAGESP. **Alface: Referencial fotográfico dos requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas**. 2003. Disponível em: <https://ceagesp.gov.br/referencial-fotografico/alface/>. Acesso em: 18 abr. 2023.

COLARICCIO, A.; CHAVES, A. L. R. **Boletim Técnico Aspectos Fitossanitários da Cultura da Alface**. n. 29. São Paulo, SP: Instituto Biológico. 2017.

HENZ, G. P. et al. **Circular técnica: Manuseio Pós-Colheita**. Brasília, DF: Embrapa: Embrapa Hortaliças. 2008. 68.

LE MOS, M. **Alface: 10 benefícios, tipos e como consumir (com receitas)**. Rede D'or: Tua Saúde. 2022. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/beneficios-da-alface/>. Acesso em: 15 maio. 2023.

MALDONADE, I. R.; et al. **Manual de boas práticas agrícolas na produção de alface**. Documentos 142. Embrapa. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças. 2014.

UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. 4ª edição revisada e ampliada. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação – NEPA. Campinas: SP. 2011.