

Cuidados com a colheita: guia de boas práticas de produção da erva-mate

Marques, Jurandir José. Burille, Cezar. Schuster, Cleber. Brandoli, Marcelo Antônio Araldi. Rocha, Deniandro de Almeida. Roldan, Bruna Bresolin. Rodrigues, Paulo Roberto. Mallmann, Álvaro José. Ferreira, Diovane Cardoso. Oliveira, Mariana Brock de. Fenon, Roberto Magnos. Piovesana, Renan.

Fôlder / 2013

Cód. Acervo: 50577

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/50577>

Documento gerado em: 07/11/2018 21:14

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

TRANSPORTE

Recomenda-se a utilização de veículos adaptados que cumpram com as condições de higiene, ventilação e segurança exigidos pela legislação vigente.

Não se deve transportar a erva-mate com outros produtos, pessoas ou animais, ou qualquer outro elemento que possa contaminar a colheita. Proteja a erva-mate com lona permeável, cobrindo totalmente a carga, a fim de evitar a contaminação com poeira e a exposição demasiada ao sol. Faça a entrega na indústria em até 12 horas após o carregamento.

Na nota fiscal do produtor, o agricultor deverá identificar o lote ou gleba de onde foi extraída a erva-mate, para que a indústria possa identificar e rastrear o produto.

Figura 2 – Carga protegida



Crédito: Jurandir Jose Marques, 2008.

AUTORES

Emater/RS - Ascar

- Jurandir Marques - Técnico em Agropecuária
- Cezar Burille - Engenheiro Agrônomo
- Cleber Schuster - Técnico em Agropecuária
- Marcelo Antônio Araldi Brandoli - Engenheiro Agrônomo
- Deniandro Rocha - Engenheiro Agrônomo
- Bruna Bresolin - Engenheira de Alimentos
- Paulo Rodrigues - Engenheiro Agrônomo
- Álvaro Mallmann - Engenheiro Florestal
- Jorge Silvano da Silveira - Engenheiro Florestal
- Diovane Cardoso - Técnico em Pecuária
- Mariana Brock - Técnica Agrícola

Ibramate

Roberto Magnos Feron - Engenheiro Florestal

Ervateira Ximango

Renan Piovesana - Técnico em Agropecuária

CUIDADOS COM A COLHEITA

GUIA DE BOAS PRÁTICAS DE
PRODUÇÃO DA ERVA-MATE



Produção e Impressão na Emater/RS-Ascar - 1.000 unidades - Março 2014

Informações:
Escritórios Municipais
Emater/RS-Ascar
www.emater.tche.br

@EmaterRS
[www.fb.com/EmaterRS](https://www.facebook.com/EmaterRS)
www.youtube.com/EmaterRS

EMATER/RS
i social

Promover a
igualdade faz
a diferença

**Governo
do Rio Grande
do Sul**

Secretaria de Desenvolvimento
Rural, Pesca e Cooperativismo

CUIDADOS COM A COLHEITA

Colhe-se erva-mate durante todos os meses do ano, observando-se a maturação das folhas. É importante deixar de 20 a 30% das folhas na planta, para facilitar a recuperação e emissão de novas brotações.

Em erval a pleno sol, as folhas levam aproximadamente 18 meses para ficarem maduras. Portanto, é após esse período que se deve fazer a colheita, podendo-se colher a parte baixa e interna (baixeiro) em um determinado período e, no outro, a parte superior dos ramos. Já nas erveiras nativas ou sob a proteção da mata, as folhas permanecem na planta por mais tempo, podendo-se fazer a poda entre 2 e 3 anos. É sempre recomendável que a poda de formação e produção de um erval seja realizada pelo seu próprio dono, ou podador treinado.

Identifique cada gleba ou lote da lavoura por número ou nome, de forma individual, a fim de manter um controle na propriedade quanto a tratamentos fitossanitários e aplicação de fertilizantes, mantendo sempre o período de carência recomendado.

Os arredores das erveiras devem ser limpos antes da colheita, através de roçadas ou acamamento, a fim de se evitar contaminação com outras plantas e a presença de flores ou frutos junto à colheita da erva-mate.

A erva-mate, após a poda, deve ser colocada sobre uma lona permeável ou ponche, para seu desgálho, e deve ser enfardada em feixes, em cima dessa lona ou ponche, para que em nenhum momento a

erva-mate entre em contato com o solo, além de evitar a contaminação com terra, materiais orgânicos ou pragas. Se houver algum tipo de contaminação deve-se eliminar o material.

Figura 1 – Eralv em ponto de colheita



Crédito: Jurandir Jose Marques, 2012.

ARMAZENAMENTO

A erva-mate colhida deve permanecer na lavoura o menor tempo possível, protegida do sol, não podendo ser estocada, até o beneficiamento, por período superior a 24 horas, a fim de não modificar suas características naturais.

Na utilização de ponchos ou de feixes, colocá-los na posição vertical, em sombra de árvores ou outros locais próprios. Esses feixes ou ponchos devem estar enleirados em cima de lona permeável, a fim de não terem contato com o solo.

Em todo o processo de colheita se deve evitar o pisoteamento, esmagamento ou compactação do material, mantendo sempre as condições de higiene durante a colheita e o armazenamento.