



COLHEITA DE PAM



Maria Elvira Ferreira

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE HORTICULTURA (APH)
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA, I.P. (INIAV)

Margarida Costa

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE HORTICULTURA (APH)
DIREÇÃO REGIONAL DE AGRICULTURA E PESCAS DO ALGARVE

A colheita é a última operação que se realiza no campo e, tal como todas as outras que a antecedem, é responsável pela qualidade do produto final, pelo que deve ser efetuada na altura correta e seguidas as Boas Práticas de Colheita.

Esta operação pode ser manual ou mecânica, em função da parte da planta que se pretende colher, da área de colheita e da disponibilidade de equipamento adequado.

Seja qual for o método de colheita e para o sucesso da mesma, deverão ser seguidas as Boas Práticas de Colheita, que devem basear-se em:

- Colher nas horas mais frescas do dia, em especial de manhã, assim que as plantas estejam livres de orvalho. Os estomas estão fechados, a respiração é menor e a concentração de princípios ativos é mais elevada;
- Não colher em períodos de chuva, pois aumenta a probabilidade das plantas apodrecerem, devido a fermentações microbianas e ao aparecimento de fungos, o que dificulta a sua manipulação;
- Utilizar métodos adequados de colheita;
- Colher produtos sãos, homogéneos e no estado de desenvolvimento adequado ao fim em vista;
- Trabalhar sob condições de higiene, quer de quem colhe, quer dos utensílios/equipamentos de colheita;
- Reduzir o número de manipulações e a compactação do material colhido, para evitar danos mecânicos;
- Colocar o produto colhido em recipientes/contentores limpos, identificados com o nome da planta e a data de colheita, e em locais protegidos do sol;
- O produto colhido deve ser de imediato transportado para um local fresco, sem luz solar direta, protegido de pó, insetos e roedores e preparado e/ou processado o mais rápido possível;
- Manter o terreno limpo do produto rejeitado.

Na colheita de espécies silvestres, a sustentabilidade ambiental deve ser salvaguardada pelos coletores de forma a garantir a continuidade das espécies, pelo que deverão ser seguidas Boas Práticas que limitem a colheita indiscriminada dos recursos naturais. Deve ter-se ainda em atenção a propriedade dos locais onde se pretende colher e pedir autorização prévia ao proprietário (no caso de propriedades privadas), à entidade gestora (no caso de propriedades públicas, como baldios, matas nacionais, etc.) ou ao Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas (no caso de áreas protegidas).

A organização Fair Wild definiu um código de ética para a colheita sustentável de plantas aromáticas e medicinais que foi adaptado em Portugal por diversas organizações ambientais.

Assim, para a sustentabilidade destes recursos naturais dever-se-á ter em atenção:

- Deixar as plantas, de onde se colheram partes, com possibilidade de sobreviverem e de se reproduzirem;
- Não colher espécies: raras na região; protegidas por lei; que não se reproduzam facilmente; de crescimento lento; doentes ou danificadas;
- Colher só plantas adultas ou parte delas, unicamente nos períodos definidos para a espécie, quando há garantia de qualidade;



- Colher só o material estritamente necessário;
- Não repetir o local de colheita em cada época/ano;
- Não colher demasiado material que implique um decréscimo significativo da população, devendo respeitar-se as seguintes percentagens máximas de colheita, para garantia da regeneração das plantas: raízes/bolbos (20% da população); folhas (30%); flores (70% de cada planta); sementes/frutos (70% a 80%);
- Não danificar espécies vizinhas da área de colheita;
- Colher apenas em áreas não poluídas.

É muito importante a correta identificação da espécie a colher, pois um erro na escolha da planta pode provocar situações embaraçosas ou até mesmo perigosas. Os coletores deverão ter alguma formação botânica, conhecer as características botânicas das espécies que pretendem colher e os respetivos nomes científicos. Em caso de dúvida, consultar Floras, Farmacopeias e livros de referência, ou solicitar ajuda nas Direções Regionais de Agricultura, Universidades, Institutos Politécnicos e Herbários. Registar os locais de colheita, de preferência com coordenadas GPS, para se poder voltar ao local em caso de dúvida ou necessidade.

OPORTUNIDADE DA COLHEITA

Para a obtenção de um produto de qualidade, a colheita deve ser efetuada quando há um equilíbrio entre a maior produção de biomassa e o teor de princípios ativos é mais elevado. Este momento é característico de cada espécie e é ainda função da parte da planta que se pretende colher. Assim, no caso das plantas em que se utilizam as folhas e os caules a colheita deve efectuar-se antes da floração que, para a maioria das espécies, ocorre na primavera. Quando a obtenção de flores é o objetivo da colheita, esta deve ocorrer imediatamente após a abertura dos botões florais. Para a obtenção de sementes, as plantas devem colher-se quando as sementes estiverem maduras, ou seja, quando completarem o seu ciclo vegetativo. As raízes devem ser colhidas quando atingirem a maturação, que ocorre habitualmente na época de outono (para sementeiras de primavera).

Para a maior parte das PAM, as colheitas ocorrem de junho a setembro, podendo prolongar-se até novembro.

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COLHEITA



FIG.1_ TESOURA DE PODA

A tesoura de poda é um utensílio essencial para a operação de colheita de PAM, quer esta seja manual ou mecânica.

A tesoura de poda permite realizar de forma manual praticamente todos os trabalhos de colheita. Embora não possibilite a realização de um trabalho rápido e seja desadequada para grandes extensões de colheita, garante a melhor qualidade possível de corte.

Mesmo em explorações com mecanização da colheita, este utensílio é indispensável para podar e afinar o trabalho efetuado pelas máquinas, pois ficam sempre crescimentos horizontais que a máquina não consegue apanhar.

Há tesouras de poda de diferentes tipos (fig. 1.), mas devem ser preferencialmente utilizadas tesouras ergonómicas e de boa qualidade.



FIG.2_ ANCINHO COM PÁ PARA COLHER FLORES

A colheita de flores grandes é habitualmente feita à mão, mas as pequenas podem ser colhidas com recurso a um ancinho com pá (fig. 2). Existem no mercado modelos de cabo curto e cabo longo e com depósitos de tamanho variável, adaptáveis a diferentes condições.



FIG.3_ CORTA SEBES

Os corta sebes (fig. 3) e outros aparelhos similares de pequenas dimensões são de grande utilidade em operações de poda de plantas arbustivas de média e grande dimensão, podendo mesmo ser utilizados para algumas operações de colheita, nomeadamente quando as plantas estão dispostas em sebes.



FIG.4_ CEIFEIRA ENSACADORA

O grande objetivo da máquina de colheita é agilizar esta operação, tornando-a menos dispendiosa, porque a tarefa se desenvolve em muito menos tempo e é menos custosa fisicamente do que se fosse manual.

Existem diversos modelos de ceifeiras ensacadoras adaptados a diferentes realidades (tamanho da exploração, nivelamento do terreno e espécies a colher).

As máquinas tradicionalmente utilizadas na colheita do chá (*Camellia sinensis*) são as mais utilizadas em Portugal, por permitirem uma enorme flexibilidade na adaptação ao declive e à altura de corte.

Este equipamento é constituído por uma lâmina frontal e por um sistema de pás, que transporta as plantas cortadas para uma tela motorizada, que por sua vez irá fazer o transporte até um saco, que se encontra na parte posterior da máquina (fig.4). Há também no mercado modelos com a lâmina ligeiramente côncava, que se podem adaptar a culturas específicas (ex.: alfazema).



FIG.5_ ATRELADO DE CORTE SEMI-AUTOMÁTICO

Para a colheita de culturas de grandes extensões, sem cobertura de solo, existem atrelados equipados com lâminas reguláveis e tapete de transporte, com grande capacidade de colheita (fig. 5). Também estão disponíveis no mercado modelos motorizados que dispensam a utilização de um trator. A maioria destes equipamentos são fabricados com múltiplas opções, à medida dos clientes.

BIBLIOGRAFIA

Nogueira, M.T.D., 2007. Boas práticas agrícolas, de colheita e conservação de plantas medicinais. In: Figueiredo A.C., J.G. Barroso, L.G. Pedro (Eds). Potencialidade e Aplicações das Plantas Aromáticas e Medicinais. Curso Teórico-Prático, pp. 63-71, 3.ª edição. Edição da Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa – Centro de Biotecnologia Vegetal, Lisboa, Portugal.

Passarinho, J.A., Ferreira, M.E., 2010. Um horto de plantas alimentares e ervas aromáticas. In: M.M. Valagão (Org.), Natureza, Gastronomia e Lazer. Plantas Silvestres e Ervas Aromáticas Condimentares. Edição Colibri, Lisboa, pp. 103-127 (ISBN: 978-972-772-926-5).

Saraiva, I., Ferreira, M.E., Passarinho, J.A., Valagão, M.M., Silva, J.G. da, 2010. Conhecer melhor as nossas plantas. In: M.M. Valagão (Org.), Natureza, Gastronomia e Lazer. Plantas Silvestres e Ervas Aromáticas Condimentares. Edição Colibri, Lisboa, pp. 129-225 (ISBN: 978-972-772-926-5).

SÍTIOS A CONSULTAR

<https://habitatsconservation.files.wordpress.com/2011/11/cocc81digo-de-ecc81tica-na-colheita-de-plantas-aromacc81ticas2.pdf>

<http://www.mcleca.pt/>

TÍTULOS DISPONÍVEIS | 1. Tipos e Espécies de PAM (F. Delgado, O. Póvoa) | 2. Propagação de PAM (F. Delgado, O. Póvoa) | 3. Instalação das Culturas de PAM (J. Morgado) | 4. Protecção das Culturas de PAM (M. C. Godinho) | 5. Colheita de PAM (M. E. Ferreira e M. Costa) | 6. Secagem e Acondicionamento de PAM (A. Ferreira) | 7. Processamento de PAM Secas (L. Alves) | 8. Extractos de PAM (A. C. Figueiredo, J. G. Barroso e L. G. Pedro) | 9. Mercados e Organizações no Sector das PAM (A. Barata e V. Lopes)
DISPONÍVEIS EM EPAM.PT/GUIA

FICHA TÉCNICA

GUIA PARA A PRODUÇÃO DE PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS: UMA RECOLHA DE INFORMAÇÃO E BOAS PRÁTICAS PARA A PRODUÇÃO DE PLANTAS AROMÁTICAS E MEDICINAIS EM PORTUGAL | dezembro 2014

Esta ficha resulta de um trabalho colectivo realizado no âmbito do projecto Formar para a Produção de Plantas Aromáticas e Medicinais em Portugal promovido pela ADCMoura, coordenado por Joaquim Cunha, e foi realizado por Ana Barata, Ana Cristina Figueiredo, Armando Ferreira, Fernanda Delgado, Isabel Mourão, Joaquim Cunha, Joaquim Morgado, José G. Barroso, Luís Alves, Luís G. Pedro, Margarida Costa, Mariana do Céu Godinho, Mariana Elisa Ferreira, Nuno António Pereira e Octávio Póvoa

