Critérios de Classificação
Hypericum Corte.

Classificar é separar os produtos em lotes homogêneos quanto ao padrão e qualidade, caracterizados separadamente. O critério de classificação é o instrumento que unifica a comunicação entre toda a cadeia de produção. Produtores, atacadistas, varejistas, consumidores precisam seguir os mesmos critérios para determinar a qualidade do produto. Assim, haverá mais transparência na comercialização, valorização do melhor produto, maior qualidade e maior consumo.

1. PADRÃO. São as características mensuráveis do produto. O Padrão é determinado pela **uniformidade do lote.** O lote classificado de Hypericum deverá apresentar **95% de uniformidade** quanto ao comprimento da haste e ponto de abertura.

1.1. Comprimento da haste

É determinado pelo tamanho da haste desde a sua base até a ponta da haste floral principal, obedecendo à tabela abaixo:

CLASSE	Comprimento da Haste
50	50 cm
60	60 cm
70	70 cm
80	80 cm
90	90 cm
100	100 cm

1.2. Ponto de abertura

Refere-se ao ponto de maturação no qual o produto é comercializado.

Consideraremos **excesso de maturação**, a haste floral que apresenta um avançado estágio de maturação ou envelhecimento e apresentando flor aberta como aspecto de "flor passada". O produto sendo considerado com excesso de maturação para comercialização será devolvido ao produtor.

Cooperativa Veiling Holambra
Departamento de Qualidade e Pós-Colheita
Rodovia SP 107- Km 27 – Santo Antônio de Posse – SP CEP: 13.830-000

Consideramos **falta de maturação** a haste floral que apresenta precocidade de botão, a qual não permite sua abertura. Não serão aceitos produtos que sejam enviados no estágio imaturo- verdes.

2. QUALIDADE. É a ausência de defeitos.

A categoria caracteriza a qualidade do lote, estabelecendo tolerâncias diferentes para os defeitos graves e leves. O produtor deverá eliminar os defeitos graves antes do embalamento, entretanto alterações que podem ocorrer no produto durante o processo de comercialização exigem o estabelecimento de tolerâncias aos defeitos graves que poderá se desenvolver durante o transporte ou depois que o produto já estiver nas mãos de clientes.

Defeitos (Haste no maço)		
Defeitos Graves	**A1**	**A2**
Danos de doenças (botrytis, ferrugem)	0	0
Danos de pragas (ácaro, trips, lagarta)	1	2
Danos mecânicos	**Leve a Baixa** intensidade sem comprometer a beleza do produto.	
Defeitos Leves	**A1**	**A2**
Queima por fitotoxidez	0	0
Resíduo químico	**Leve** intensidade sem comprometer a beleza do produto.	
Deficiência (ou falta) nutricional	0	0

Tab. - Tabela para determinação da categoria de qualidade de acordo com a tolerância aos defeitos

2.1. Defeitos Graves

São aqueles que depreciam a aparência e desvalorizam a qualidade do produto, podendo aumentar de intensidade com o tempo, restringindo ou inviabilizando sua comercialização.

- **Danos de doenças.** Danos de diferentes características causadas pela infecção de agentes patogênicos.

- **Danos de pragas**. Danos de diferentes características causadas pela infestação de insetos, ácaros e outros. Admite-se a presença dos danos apenas nas folhas da camada inferior da planta.

- **Danos mecânicos.** Dano com rompimento ou deformação superficial do tecido da flor/folha provocada por ação mecânica.

2.2. Defeitos Leves

São aqueles que depreciam a qualidade, mas não evoluem com o tempo causando mudança na aparência até o destino final.

- **Queima por fitotoxidez ou folhas amarelas.** Mancha de diferentes características decorrentes da toxidez, geralmente apresenta aspecto de queima nas bordas;

- **Resíduo químico.** Manchas difusas leves que recobrem a epiderme dando um aspecto esbranquiçado à planta;

- **Deficiência nutricional.** Desnutrição da planta visualizada por amarelecimento das folhas.

Departamento de Qualidade.
Cooperativa Veiling Holambra.