



**ACESSOS DE *Capsicum frutescens* DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DE *Capsicum* DA
EMBRAPA CLIMA TEMPERADO**

**Táise Carbonari¹; Juliana C. B. Villela²; Carla S. de Vasconcelos³; Henrique K. M. Padilha⁴; Raquel
S. Neitzke⁵; Rosa L. Barbieri⁶;**

¹Estudante do curso de Graduação em Agronomia, UFPel, bolsista de iniciação científica PROBICFapergs. E-mail: taise.carbonari@gmail.com;

²Bióloga, Doutora, bolsista PNPd/CNPq;

³Mestranda do Programa de Pós-graduação em Agronomia - Fitomelhoramento, UFPel, bolsista CNPq;

⁴Mestrando do Programa de Pós-graduação em Agronomia –Fitomelhoramento, UFPel, bolsista CAPES;

⁵Engenheira Agrônoma, Doutora em Agronomia, Prefeitura Municipal de Arroio do Padre;

⁶Bióloga, Doutora, pesquisadora da Embrapa Clima Temperado;

As pimentas do gênero *Capsicum* possuem grande importância para o mercado de condimentos. O Brasil apresenta uma grande diversidade para o gênero, por isso a Embrapa Clima Temperado resgata variedades locais e mantém desde 2002 um Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de *Capsicum*. O objetivo deste trabalho foi realizar um levantamento dos acessos de *Capsicum frutescens* que fazem parte do acervo do BAG. Foi efetuada uma busca nos dados de passaporte dos acessos, verificando a identificação taxonômica, caracterização morfológica e procedência do acesso. A identificação taxonômica foi realizada através de características de flores e frutos. Para a caracterização morfológica foram utilizados 55 descritores sistematizados para *Capsicum* spp. pelo IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute). O BAG de *Capsicum* da Embrapa Clima Temperado mantém um total de 327 acessos conservados, destes, 16 são de *C. frutescens*. Foram submetidos à caracterização morfológica 4 acessos até o momento. Os acessos de *C. frutescens* são provenientes da coleta de variedades crioulas ou de aquisições em feiras e mercados locais, nos municípios de Rio Grande, Pelotas, Cachoeira do Sul e Capão do Leão (RS), Palmas (TO), Canoinhas e Nova Erechim (SC), Brasília (DF), Rio de Janeiro (RJ), Lauro de Freitas (BA), Manaus (AM) e de Corriente (PI). Esta espécie se caracteriza por apresentar de um a três frutos por nó reprodutivo, com pedicelo ereto. Os frutos são cônico e apresentam a cor vermelha quando maduros. As flores possuem corola esverdeada, sem manchas. *C. frutescens* é utilizada para o consumo *in natura*, preparo de conservas e fabricação de molhos. Também tem uso medicinal. Seus representantes no BAG são do tipo pimenta malagueta e pimenta tabasco. A pimenta malagueta é cultivada em todo o país. Essa caracterização e a conservação *ex situ* dos acessos mostram a importância da preservação dos recursos genéticos mantendo-os ativos e seguros para serem utilizados futuramente, minimizando assim a erosão genética.