

Hortifruti Brasil

Uma publicação do CEPEA - USP/ESALQ
Ano 5 - Nº 48 - Julho de 2006

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
E VENDA PROIBIDA

ALIMENTO SEGURO

Seguindo a tendência do
"Alimento Seguro", a
União Européia revê a legislação
sobre o uso de agroquímicos.
Com isso, o Brasil pode alterar o
modo de produzir.

DuPont™ Savey® acaricida



Não perca a hora!

Fortaleça seu pomar, use Savey® e ganhe a natureza como aliada.

Benefícios do uso de Savey® na rotação:

- Exclusiva ação ovicida e esterilizante de fêmeas
- Totalmente seletivo aos inimigos naturais do ácaro
- A menor dose do mercado, com excelente custo-benefício
- Alta tecnologia em formulação e embalagem
- Princípio ativo com diferencial, age somente onde precisa



Os milagres da ciência

© Copyright 2006-2007, DuPont do Brasil S.A. - Todos os direitos reservados.



ATENÇÃO: Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita ou faça-o a quem não souber ler. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônômico.



0800 701-0109



www.ag.dupont.com.br

SAÚDE EM FOCO

A preocupação com a segurança do alimento não é nova. Tradicionalmente, agricultores e consumidores são cientes da importância de ofertar e adquirir alimentos que não tragam prejuízos à saúde humana nem ao meio-ambiente. A novidade é que muito mais que a consciência sobre essa necessidade, agora “produzir com saúde” passa a ser lei.

O processo de harmonização dos agroquímicos dos países membros da União Européia não significa somente a unificação de uma lista de princípios ativos, mas uma crescente preocupação com a segurança do alimento. Especialistas apontam que estamos entrando num novo modo de conduzir as nossas lavouras, ultrapassando a fase da “Revolução Verde”, quando a segurança alimentar era a prioridade da agricultura. A garantia de oferta de alimentos ainda é o cerne da agricultura moderna, mas ela está evoluindo para um conceito mais integrado, no qual a prioridade é a qualidade do alimento, o social e o ambiental, e não somente o volume.

Essa tendência denominada “Alimento Seguro” é mais intensa na União Européia, através da exigência de selos de produção integrada, como o Eurepgap, e a construção de uma lista única dos agroquímicos permitidos na comunidade. O objetivo é eliminar das lavouras locais produtos que apresentem elevada toxicidade ao ser humano e/ou ao meio ambiente e estabelecer novos LMR (limites máximos de resíduos) para alguns princípios

ativos a fim de tornar o alimento e o ambiente mais seguros.

Essas ações afetam a produção brasileira porque a União Européia é o principal destino das nossas exportações de frutas. Faz-se urgente uma reunião entre os representantes dos produtores, técnicos e as indústrias detentoras de moléculas para avaliar o impacto dessas ações no setor produtivo, através de um comitê. A previsão é que, em 2007, o setor exportador terá que se adequar a essa nova lista. Caso algum princípio ativo de importância para a produção nacional não esteja incluído, ainda haverá tempo do setor se articular.

Esses comitês podem inclusive adaptar aspectos positivos das ações da União Européia para o Brasil, acelerando também a adequação da agricultura nacional aos princípios das Boas Práticas Agrícolas.



Francine Pupin (esq) e Carolina Dalla Costa são as responsáveis pela produção da Matéria de Capa desta edição.

Destaques:

Seminis®

Soluções em produção de hortaliças.

Alface Americana Raider Plus



Híbrido TY Fanny



Híbrido Silver Star



Híbrido Miramar





A União Européia está mudando sua legislação sobre o uso e o limite máximo de resíduos de determinados agroquímicos e isso pode significar mudanças no sistema de produção de muitas lavouras brasileiras.

Fórum 24

O Comitê de Agroquímicos da Fundecitrus fala sobre a harmonização dos defensivos para citros.

12 Tomate

16 Cebola

17 Batata

18 Mamão

19 Manga

20 Uva

21 Melão

22 Citros

23 Banana

CARTAS



PARABÉNS PELA EDIÇÃO ESPECIAL DE TOMATE

Envio os meus parabéns pela matéria apresentada na edição especial da Hortifruti Brasil sobre o mercado de tomate. Realmente, gostei muito o formato que vocês utilizaram para apresentar a evolução do cultivo de tomate no Brasil. Além dessa edição especial, mensalmente acompanho a análise sobre o tomate nas diversas regiões do Brasil publicadas por vocês. Parabéns pelo trabalho!

Adolfo Hiroshigue Harano
adolfo.harano@sakata.com.br

Obrigado. Para nossa equipe, o reconhecimento dos leitores frente a nosso trabalho é muito importante. A boa notícia para os fãs do mercado de tomate é que anualmente será publicada uma matéria especial sobre o setor em nossa edição de junho. Fique de olho!

SEMENTES DE MAMÃO E MELÃO ISLA: Lucre com os cultivares padrão exportação!

178 - MELÃO HÍBRIDO
Canarian Kobayashi

157 - MAMÃO
Papaia/Navai

ISLA PAK

Errata:

Diferentemente do divulgado na *Seção Manga*, da edição nº 47, o volume exportado pelo Brasil entre janeiro e abril deste ano é, na verdade, **10% inferior ao de 2005.**

EXPEDIENTE

A Hortifruti Brasil é uma publicação do CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - USP/ESALQ

Editor Científico:
Geraldo Sant' Ana de Camargo Barros

Editora Econômica:
Margarete Boteon

Editora Executiva:
Carolina Dalla Costa

Diretor Financeiro:
Sergio De Zen

Jornalista Responsável:
Ana Paula da Silva - MTb: 27368

Revisão:
Ana Julia Vidal e Paola Garcia Ribeiro

Equipe Técnica:
Adriana Carla Passoni, Aline Vitti, Bianca Cavicchioli, Bruna Boaretto Rodrigues, Carlos Alexandre Almeida, Carolina Dalla Costa, Daiana Braga, Daniel Hiroshi Nakano, Francine Pupin, Jefferson Luiz de Carvalho, João Paulo B. Deleo, Marcelo Costa Marques Neves, Margarete Boteon, Magarita Mello, Rafaela Cristina da Silva, Rodrigo E. Martini e Thiago L. D. S. Barros.

Apoio:
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:
Thiago Luiz Dias Siqueira Barros

Impressão:
Mundo Digital - Gráfica e Editora

Tiragem:
9.000 exemplares

Contato:
C. Postal 132 - 13400-970 Piracicaba, SP
Tel: 19 3429-8809
Fax: 19 3429-8829
hfbrasil@esalq.usp.br
http://cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - USP/Esalq. A reprodução de matérias publicadas pela revista é permitida desde que citados os nomes dos autores, a fonte Hortifruti Brasil/Cepea e a devida data de publicação.



O SOL NASCEU PARA TODOS!

ENGEO PLENO: a nova estrela da Syngenta para o controle de pragas da batata. Um inseticida multicultura feito sob medida para quem quer tecnologia de última geração com um custo acessível.



ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo



Venda sob rescreituário agrônomo



C.a.S.a. 0800 704 4304
CENTRO AVANÇADO SYNGENTA DE ATENDIMENTO
BUVIDAS - SUGESTÕES - EMERGENCIAS

syngenta®

www.syngenta.com.br

ALIMENTO SEGURO

Seguindo a tendência do “Alimento Seguro”, a União Européia revê a legislação sobre o uso de agroquímicos. Com isso, o Brasil pode alterar o modo de produzir.



Por Francine Pupin e
Carolina Dalla Costa

A era do “Alimento Seguro” marca uma nova fase do sistema de produção agrícola. O conceito, além de garantir que o produto não tem contaminação físico-química e biológica, se estende também às questões ambiental e social ao longo de toda a cadeia de comercialização, até o consumidor final. Alimento seguro é, portanto, um produto que não apresenta riscos à saúde humana, não degrada o meio ambiente e que promove a melhoria da qualidade de vida das pessoas relacionadas à cadeia de produção. Outra mudança é o conceito de rastreabilidade. O consumidor terá condições de conhecer a origem e o processo de comercialização do alimento.

Até a década de 90, a agricultura moderna tinha sua base os princípios da “Revolução Verde” ou “Segurança Alimentar”, da década de 60. Esses conceitos são fundamentados na garantia de uma oferta maior de alimento para a população mundial que crescia consideravelmente e se urbanizava. A base dessa “revolução” foi o uso intensivo dos insumos agrícolas e a mecanização das atividades.

A fase em que nos encontramos não está relacionada a uma revolução tecnológica no campo nem indica que o alimento produzido em décadas anteriores representavam risco ao consumo humano. A diferença é que, agora, o fato de o alimento ser realmente seguro tornou-se prioridade, principalmente na Europa. Pesquisa desenvolvida em 2005 entre os europeus a respeito da segurança do alimento concluiu que a preocupação com os riscos que os



resíduos de agroquímicos em frutas, vegetais e cereais podem trazer a saúde é a mesma que se tem com a gripe aviária.

Para minimizar a percepção de que alimentos podem trazer risco à saúde, várias ações em prol da segurança de frutas e hortaliças já estão surgindo, como a certificação da produção integrada, através do PIF (Produção Integrada de Frutas) e de selos internacionais, como Eurepgap.

na região. A expectativa é que a harmonização dos agroquímicos na comunidade se consolide até o próximo ano.

Para chegar a este novo padrão, a União Européia está revisando mais de mil ingredientes ativos registrados em seus países membros e os respectivos LMR. Deste montante, cerca de 400 substâncias ativas ficaram de fora da primeira lista divulgada pelo bloco, de modo que não poderão ser utilizadas nas plantações locais. Isso aponta para uma significativa mudança no sistema de produção agrícola e, em espe-



Uma das bases da produção integrada são as “Boas Práticas Agrícolas” (BPA), que tem seu princípio no respeito ao uso dos agroquímicos, utilizando somente os registrados para a cultura e respeitando o seu período de carência. Uma das críticas até então, nesta área, é que cada país da União Européia tinha suas próprias regras, o que dificultava a comercialização entre os países do bloco e do produto importado.

Para pôr fim a essa variedade de regras, desde o início da década de 90, a União Européia vem trabalhando a fim de criar uma legislação única entre os seus países membros quanto ao uso dos agroquímicos. Os esforços estão voltados a fixar padrões comuns para todos os países do bloco, definindo quais agroquímicos podem ou não ser utilizados nas lavouras européias e os limites máximos de resíduos (LMR) aceitáveis nos produtos agrícolas comercializados

cial, na hortifruticultura brasileira voltada à exportação. Hoje, o produtor brasileiro, além de se preocupar em elevar sua produtividade e produzir hortifrutícolas de qualidade (interna e externa), deve também se atentar para a segurança do alimento de acordo com as regras exigidas por seu comprador. É preciso levar em conta as normas de uso de defensivos agrícolas do Brasil, do país para o qual se está exportando e ainda as regras das grandes redes varejistas, que podem ser mais restritivas em alguns casos que a própria legislação européia.

Analistas do setor afirmam que boa parte dos produtos que não foram mantidos pela União Européia em sua primeira listagem realmente apresentavam significativo risco de contaminação ao ser humano e prejuízos ao meio ambiente, sendo que alguns, de tão antigos, já nem eram mais utilizados pelos produtores. Outros,

porém, ao serem excluídos desta primeira lista, podem trazer dificuldades a produtores brasileiros que buscam enviar sua safra, ou parte dela, ao mercado europeu. Isso porque muitos agroquímicos registrados no Brasil não o são no país de destino porque a praga/doença não é importante ou o país nem produz determinadas frutas.

É difícil avaliar qual será o impacto desta nova legislação no setor produtivo brasileiro, principalmente qual será a fruta mais afetada porque a nova legislação européia ainda não está totalmente definida e encontra-se em constante modificação. Cabe aos integrantes de cada

cadeia produtiva (incluindo empresas produtoras de moléculas, associações de produtores, órgãos de pesquisa e governo) se organizar e estudar o impacto que as possíveis mudanças podem trazer ao seu negócio. Um grupo organizado poderia, inclusive, fomentar as empresas detentoras de moléculas à reivindicar possíveis alterações na lista que está em desenvolvimento na União Européia.

O setor citrícola é um exemplo entre os que já se organizaram, formando um Comitê voltado a tratar exclusivamente de assuntos relacionados aos reflexos que a nova legislação trará ao negócio nacional.

Europeus definem novas regras

Até 1991, cada país membro da União Européia definia uma legislação própria para o registro e uso de agroquímicos, bem como para o LMR aceitável para os produtos comercializados em seu território. Naquele ano, então, o bloco concordou em harmonizar suas leis e em utilizar uma única listagem a fim de permitir a melhor circulação de mercadorias entre os países membros e assegurar o comércio de alimentos com outras regiões.

O primeiro passo neste sentido veio com a diretiva 91/414, publicada em 19 de agosto de 1991 e em vigor desde 26 de julho de 1993. A norma reuniu todos os agroquímicos autorizados em cada um dos países membros do bloco e definiu temporariamente um LMR para cada grupo de produto (frutas e produtos hortícolas; cereais; gêneros alimentícios de origem animal e produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas).

Posteriormente, outra norma foi desenvolvida pelo Conselho Europeu, em 23 de fevereiro de 2005, a diretiva 396/2005. Essa diretiva define novos LMR para cada agroquímico, válidos independentemente do grupo de produtos considerado. Muito mais que simplesmente determinar uma legislação comum a todos os países membros na União Européia, a nova diretiva passou a se preocupar fortemente com a segurança do alimento distribuído aos europeus e com os impactos sócioambientais desses produtos.

Como a nova legislação européia reflete no meu negócio?

- Os princípios ativos registrados no Brasil, mas não na União Européia, poderão ser utilizados normalmente nas lavouras nacionais. No entanto, o agricultor que pretende enviar sua produção, ou parte dela, ao mercado europeu deverá ficar atento ao período de carência estabelecido para esses defensivos a fim de que os alimentos não apresentem resíduos acima do LMR permitido;
- Hortifrutícolas que não atenderem as novas regras da União Européia poderão ser impedidos de entrar no bloco;
- Como a nova lei se estende também a subprodutos destinados ao consumo humano e animal, todos os envolvidos no setor deverão cooperar com a minimização dos riscos de resíduos ilegais;
- Para se adequar às novas regras européias, os produtores poderão ter menos agroquímicos para manejo de pragas e doenças à disposição;
- Para o produtor se adequar ao LMR estabelecido pela Europa, deve respeitar o período de carência e a dosagem recomendada.

Por entender que os resíduos encontrados em produtos quimicamente tratados, em animais que se alimentam desses produtos e em subprodutos criados por esses animais (o mel das abelhas, por exemplo) podem trazer riscos à saúde humana, a nova diretiva iniciou uma forte revisão na lista proposta pela anterior, eliminou cerca de 400 princípios ativos, propôs a revisão de outros 200 e fixou novos LMR para alguns produtos.

Nesta etapa, as empresas detentoras de moléculas iniciaram novos estudos de eficácia agrônômica, toxicológicos, de resíduos e de impacto ambiental a fim de atestar sua segurança à União Européia. Antes da autorização do uso de um agroquímico e da definição de seu LMR, as substâncias ativas serão avaliadas pela Autoridade Européia de Segurança dos Alimentos (EFSA). Os produtos excluídos da lista européia terão seu uso proibido no bloco e o LMR fixado em 0,01 mg/kg, o mesmo para produtos que não têm LMR estabelecido.

O planejamento inicial era de que as análises fossem finalizadas no início deste ano, sendo integradas à normativa em tempo suficiente para que a nova legislação pudesse entrar em

vigor a partir de outubro de 2006. No entanto, houve atraso no processo de estabelecimento do LMR de certos produtos, sendo que alguns ainda estão sendo analisados. Assim, poucos acreditam que a nova legislação realmente entre em vigor neste ano.

A harmonização dos agroquímicos nos países membros da União Européia excluirá mais de 400 princípios ativos até 2007

Se, por um lado, a lentidão dos estudos dificulta o estabelecimento de uma lista única dos produtos autorizados e seus respectivos LMR, ela dá mais tempo para que os setores nacionais se organizem e tentem dialogar com a União Européia e pleitear alterações nas diretivas frente a estabelecimentos que possam prejudicar a produção nacional.

Brasil X União Européia

Unificar a legislação referente ao uso de defensivos e seus LMR na União Européia pode ser considerado um avanço para o setor se considerarmos que, anteriormente, o exportador se deparava com uma lista específica para cada país do bloco. Por outro lado, pode significar uma ameaça a setores que vinham se enquadrando às determinações de países isolados e, agora, não consigam atender as novas normas gerais.

Além disso, as constantes atualizações realizadas nas diretivas européias, muitas vezes sem correta datação, geram desinformação quanto aos agroquímicos que podem ou não ser utilizados e seus respectivos LMR. A expectativa é de que a lista final dos produtos aceitos na União Européia e seus respectivos LMR sejam definidos apenas em meados de 2007. Até lá, fica a indefinição.

Outro ponto que perturba muitos produtores nacionais são as incompatibilidades entre a

lista da União Européia e a brasileira. Hoje, no Brasil, o Sistema de Agrotóxicos Fitossanitários (Agrofit) disponível no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é reconhecido como fonte oficial dos defensivos autorizados para uso no País, bem como seus LMR. No entanto, pessoas envolvidas na manutenção do banco de dados nacional reconhecem que o sistema está desatualizado.

Além disso, a falta de registro de agroquímicos para determinadas culturas, sobretudo as de menor expressividade econômica, dificulta a adequação até mesmo à lei brasileira. Como o custo de desenvolvimento e de registro de moléculas no País é alto, muitas empresas de agroquímicos acabam focando seu negócio em setores com maior expressão econômica. Produtos hortícolas de menor receita acabam não tendo todas as moléculas disponíveis no mercado registradas.

CITRICULTORES ANTECIPAM MUDANÇAS

De olho nas mudanças propostas pela União Europeia, representantes do setor citrícola se reuniram a fim de acompanhar o vai-e-vem dessas leis no bloco e harmonizar as práticas realizadas nos pomares nacionais às novas exigências europeias. Assim, sob a coordenação do Fundecitrus, foi criado em 2001, um Comitê de Agroquímicos que reúne membros da Embrapa, da Secretaria da Agricultura e Abastecimento de São Paulo, do Centro Apta Citros/IAC, da Estação Experimental de Citricultura de Bebedouro, de cooperativas, de grupos de consultores, de representantes das empresas produtoras de suco e dos produtores, além do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, da Anvisa e do Ibama.

O grupo estudou as listas divulgadas pela União Europeia, comparou-a com os produtos autoriza-

dos e utilizados na produção nacional de citros e chegou a uma lista com 56 ingredientes ativos. Destes, 37 estão harmonizados com a União Europeia e 19 se encontram em uma lista de ativos temporariamente aceitos pelo bloco. Caso esses produtos realmente sejam excluídos da lista de agroquímicos aceitos pela União Europeia, as empresas detentoras dessas moléculas poderão reivindicar que sejam incluídos, apresentando testes que comprovem sua segurança, em uma lista onde são reunidos ativos aceitos pelo bloco em produtos importados e seu LMR.

O interesse do setor em harmonizar as práticas nacionais com as exigências europeias está relacionado ao fato de 70% das exportações do principal produto gerado por este setor, o suco concentrado e congelado, ser enviado à União Europeia.

CITROS: BRASIL HARMONIZA SEUS AGROQUÍMICOS COM A UNIÃO EUROPEIA

Lista dos produtos comerciais harmonizados pelo Fundecitrus, em ordem alfabética

Abamectin Nortox	Cascade 100	Derosal 500 SC	Fungitol Azul
Abamex	Cercobin 500 SC	Dicofol Agripec CE	Fungitol Verde
Acarit	Cercobin 700 PM	Dicofol Milenia EC	Garant
Acarmate	Cerconil PM	Dik 185 CE	Garra 450 WP
Acarstin	Clorpirifós 480 CE Milenia	Dimetoato 500 CE Nortox	Glifos
Actara 10 GR	Cobox	Dimetoato CE	Glifosato 480 Agripec
Actara 250 WG	Cobox DF	Dimexion	Glifosato 480 Helm
Agrex Óil vegetal	Comet	Dipel	Glifosato Alkagro
Agrimaicin 500	Confidor 700 WG	Dipel WP	Glifosato Atanor
Agrinose	Constant	Dipterex 500	Glifosato Nortox
Agritoato 400	Convence	Direct	Glifosato Nufarm
Agro-Oil	Cordial 100	Dithane NT	Glister
Alanto	Cover DF	Elite	Gliz BR
Amistar	Cupravit Azul BR	Envidor	Goal BR
Argenfrut RV	Cupravit Verde	Ethion 500	Gramoxone 200
Assist	Cuprogarb 350	Flint 500 WG	Graxol
Astro	Cuprozeb	Folicur 200 EC	Grimectin
Caligur	Cupuran 500 PM	Folpan Agricur 500 WP	Highcrop 680 SC
Calypso	Decis 25 CE	Folpan Agricur 800 WDG	Iharol
Captan 500 PM	Decis Ultra 100 CE	Full	Imidan 500 WP

E o Brasil, também está de olho na saúde do consumidor?

No Brasil, a entidade responsável em garantir a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e comercialização de produtos é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Além de estar envolvida no processo de autorização do comércio de defensivos e de determinação de seus LMR, a entidade se preocupa também com a fiscalização do cumprimento da lei. Assim, surgiu em 2001, o Projeto de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA). Em 2003, o projeto foi transformado em programa e tornou-se uma ferramenta de monitoramento para garantir a segurança dos alimentos quanto aos resíduos. Através de amostras coletadas no mercado nacional, a Agência realiza testes para verificar a adequação do LMR ao padrão exigido. Quando

verificado nível acima do permitido, o produto pode ser retirado do mercado e o distribuidor autuado.

Um dos princípios do PARA é avaliar a qualidade e segurança dos alimentos consumidos, o uso inadequado e não autorizado de agroquímicos e estimular a adoção das Boas Práticas Agrícolas (BPA).

Do início do programa (em julho de 2001) a dezembro de 2004, foram analisadas mais de 4 mil amostras de alface, banana, batata, cenoura, laranja, maçã, morango e tomate em 16 estados brasileiros. Mais de 2 mil apresentaram resíduos, sendo 28% deles irregulares. De acordo com a Anvisa, a principal irregularidade encontrada nessas amostras foi a utilização de agroquímicos não autorizados para a cultura em questão. ■

Karate Zeon 50 CS	Nexide	Roundup Multiação	Talstar 100 CE
Karathane CE	Nufos 480 EC	Roundup Original	Tanger 500
Kelthane 480	Nutrixofre 800	Roundup WG	Tecto 600
Kelthane CE	Óleo Vegetal Nortox	Rufast 50 SC	Tecto SC
Keshet 25 CE	Omite 720 CE	Rustler	Temik 150
Kocide WDG Bioactive	OPPA BR CE	Sabre	Thiovit Jet
Kraft 36 CE	Orthocide 500	Savey PM	Tiger 100 CE
Kumulus DF	Partner	Score	Tiomet 400 CE
Lorsban 480 BR	Penncozeb WG	Sipcatin 500 SC	Torque 500 SC
Magnate 500 CE	Perfekthion	Sportak 450 CE	Trebon 100 SC
Malathion 1000 EC Cheminova	Persist SC	Spray Oil	Triade
Malathion 500 EC Cheminova	Pilarsato	Stallion 150 CS	Tricofol
Mancozeb Sanachem 800 WP	Polaris	Stallion 60 CS	Triona
Manzate 800	Produto Registrado	Stinger	Trop
Manzate GrDA	Provado 200 SC	Sulfur 800	Turbo
Marshal 200 SC	Quimíoleo	Sulfure 750	Veget Oil
Metiltiofan	Radar	Supera	Vertimec 18 CE
Microzol	Recop	Support	Vexter
Midas BR	Redsheild 750	Supracid 400 EC	Vondozeb 800 WP
Natur' Óleo	Reglone	Suprathion 400 EC	Winner

Fonte: Comitê de Agroquímicos do Fundecitrus
 Data de atualização da lista: 03/07/06. A lista está em constante atualização, consulte o Comitê para mais informações a respeito dos agroquímicos, suas respectivas dosagens e período de carência.

TOMATE

Por Rafaela Cristina da Silva,
Jefferson Luiz de Carvalho e
Rodrigo Martini
tomatecepea@esalq.usp.br



**Frio pode atrasar
maturação
do tomate**



**Preços baixos
desestimulam a colheita
do "ponteiro"**

Clima influencia produção

Segundo o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe), o inverno deste ano deve ser mais frio e mais seco que o de 2005. Caso a previsão do instituto se confirme, o ciclo de desenvolvimento do tomate pode ser afetado, resultando no amadurecimento tardio do fruto e no deslocamento da colheita. Segundo tomaticultores de Mogi-Guaçu (SP) e Araguari (MG), a queda da temperatura a partir da segunda quinzena de junho já impactou sobre a maturação do tomate.

Segue colheita nas lavouras de inverno

As principais regiões produtoras de tomate que devem permanecer no mercado neste mês são Mogi-Guaçu (SP) e Araguari (MG). Tomaticultores acreditam que a oferta nessas regiões será melhor distribuída ao longo da safra, visto que o plantio foi mais escalonado. A partir da segunda quinzena de julho, a colheita deve se intensificar em São José de Ubá (RJ), contribuindo com o abastecimento das principais ceasas do País. Já Sumaré (SP) e Paty do Alferes (RJ), o volume ofertado a partir da segunda metade do mês tende a cair, devido à aproximação do encerramento da safra nessas regiões. Até o final de junho, 25% da produção de Mogi-Guaçu já havia sido colhida. Em Araguari, a porcentagem colhida até esse período foi de 30% e em São José de Ubá, de cerca de 10%.

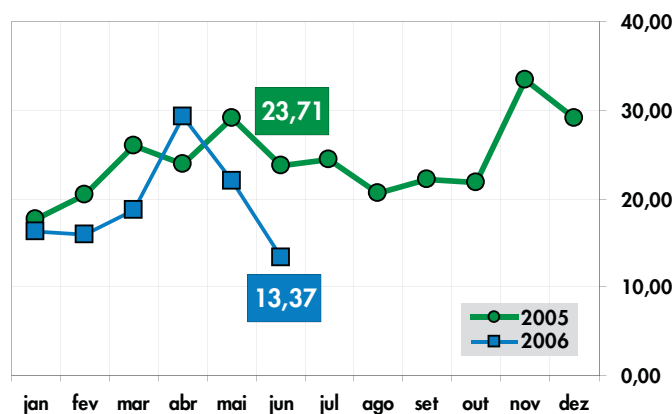
Preços caem pelo segundo mês consecutivo

O tomate salada AA, longa vida, foi comercializado a R\$ 13,37/cx de 23 kg, em média, no atacado de São Paulo, em junho, desvalorização de cerca de 39% em relação à maio. A queda dos preços esteve relacionada ao aumento da oferta no período, uma vez que várias regiões estavam colhendo ao mesmo tempo. Além disso, o aumento do plantio para a safra de inverno gerou excedente de oferta, pressionando ainda mais os preços. Outro fator que reforçou este cenário foi a entrada constante do tomate industrial nos atacados do Sudeste. Nos anos anteriores, o produto era enviado ao mercado de mesa apenas nos períodos de preços altos. No final de junho,

o tomate "rasteiro" foi comercializado no atacado de São Paulo no mesmo valor do salada AA, longa vida. Os atacadistas acreditam que a Copa do Mundo também prejudicou as vendas do tomate, já que nos dias de jogo do Brasil, o mercado fechou mais cedo, gerando sobras para os dias seguintes. Para julho, a expectativa é que a chegada do inverno diminua o volume ofertado e permita a valorização do tomate.

Preço baixo desestimula colheita do "ponteiro"

O baixo preço do tomate em junho inviabilizou a colheita do "ponteiro", antecipando a saída de produtos do mercado. Segundo tomaticultores, o fruto chegou a ser comercializado a média de R\$ 3,00/cx de 23 kg nas lavouras do Sudeste. Como esse valor não é suficiente para cobrir os gastos com a cultura, a melhor saída encontrada pelos produtores foi deixar de colher. Em Sumaré, produtores que estavam colhendo tomate médio e ponteiro em junho, derrubaram os pés. Outros substituíram a caixa de madeira pela plástica, no intuito de reduzir custos. No entanto, isso não resolveu o problema visto que a caixa plástica é retornável, o que aumentou o valor gasto em frete. A expectativa dos agentes da cadeia é que a saída dos tomates mais fracos contribua com a valorização do produto.



Maior oferta derruba preço do tomate

Preços médios de venda do tomate AA, longa vida, no atacado de São Paulo - R\$/cx de 23 kg

Fonte: Cepea

PREVENÇÃO
INTEGRADA BAYER


PINBa

SOCIEDADE DA COMUNICAÇÃO

Prevenção é Produtividade com Qualidade.



www.bayercropscience.com.br

**Com PINBa,
o tomate é mais tomate.**

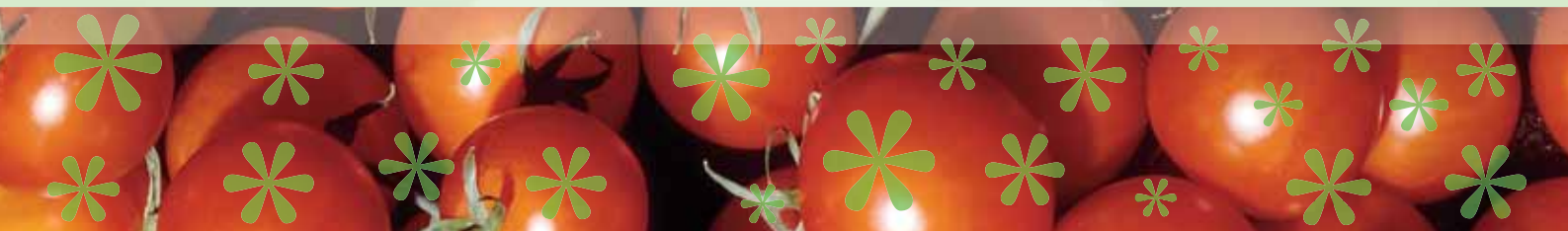
PINBa, Prevenção Integrada Bayer, é mais que um programa, é uma idéia. Um conceito que reúne as melhores soluções de prevenção para todas as culturas hortifrutí.

Com PINBa, o tomate fica protegido de pragas e doenças, resultando em mais produtividade e qualidade.

PINBa no tomate. E é só você colher.



Bayer CropScience





ATENÇÃO
 Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Use sempre com o devido cuidado e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo. Não fume e não beba. Não se alimente nem se divirta durante a aplicação. Não coma nem beba durante a aplicação. Não permita a utilização do produto por pessoas não treinadas.
 Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob prescrição agrônoma.

PRÁTICA DE MANEJO INTEGRADO

FALE COM A BASF: 0800 0192 500
www.agro.basf.com.br agro@basf.com



F 500
Cabrio Top



 **Cabrio Top**
Prevenção contra Requeima.

E mais:

- Controle comprovado da Pinta Preta (Mancha de Alternária)
- Fortalece a planta contra Bactérias
- Maior produtividade para sua lavoura
- Não forma pó ao manusear



Cultivando Inovação,
Criando Valor

 **BASF**
The Chemical Company





Começa a safra em Minas Gerais, Cristalina e Brasília



Aumenta a oferta no Vale do São Francisco



Minas Gerais, Cristalina e Brasília entram no mercado

A colheita de cebolas de Minas Gerais, Cristalina (GO) e Brasília (DF) começou no final de junho. Neste mês, as atividades de campo devem ser intensificadas, mas a previsão é de que a oferta seja mais expressiva somente a partir de agosto. A expectativa dos produtores para esta temporada é que o volume colhido em Minas Gerais, Cristalina e Brasília supere o de 2005. Na região de Cristalina e Brasília, onde o aumento do plantio foi mais expressivo, a área cultivada deve ser aproximadamente 40% maior que a do último ano.



Produtores intensificam colheita no Vale do São Francisco

No Vale do São Francisco, a colheita de cebolas deve aumentar em julho. Contudo, o volume ofertado neste período deve ser menor que o do mesmo período do ano anterior, visto que adversidades climáticas dificultaram o cultivo desta safra. A partir de junho, porém, o clima tornou-se mais propício à produção, contribuindo com a recuperação da qualidade da cebola local. Além disso, as melhores condições climáticas favoreceram também o plantio das cultivares tardias de vazante, iniciado em junho. Essas áreas devem ser colhidas a partir de setembro. A expectativa é que a qualidade dessa cebola seja superior à da colhida neste início de safra e a produtividade das lavouras, maior.

Começa a colheita em Monte Alto e em São José do Rio Pardo

A safra de cebolas de Monte Alto (SP) e de São José do Rio Pardo (SP) deve começar em meados de julho. Em Monte Alto, para esta temporada, produtores cultivaram uma área cerca de 10% maior que a do ano anterior, enquanto que, em São José do Rio Pardo, o plantio foi o mesmo. Em ambas as regiões, a previsão é que a qualidade do bulbo seja boa, devido às condições climáticas favoráveis no período de cultivo. O que preocupa os produtores paulistas neste ano é a maior competição no mercado nacional prevista para os próximos meses. Em julho, a cebola mineira e a

goiana também começam a ser enviadas ao mercado nacional. A previsão é que a oferta seja maior nessas áreas devido ao aumento do plantio para esta safra. A partir de agosto, ocorre a intensificação da colheita no Vale do São Francisco, acirrando ainda mais a competição no mercado nacional.

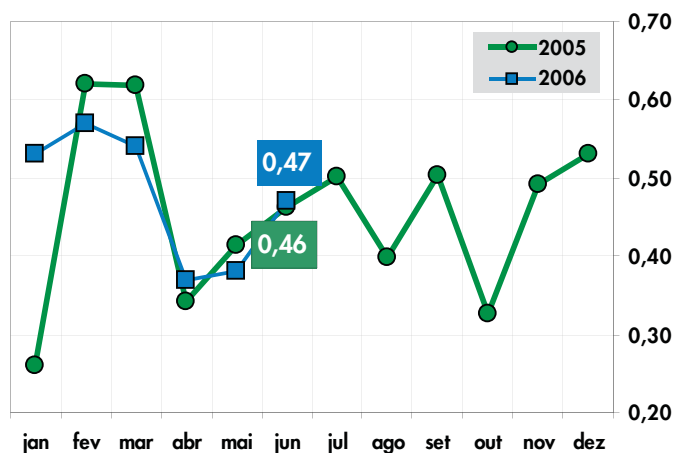
Diminuem importações de cebola argentina

Em julho, as importações de cebola argentina, devem continuar diminuindo gradativamente. No último mês, o volume importado já foi menor em relação a maio, contribuindo com uma leve recuperação dos preços na fronteira. Em Porto Xavier (RS), a sintética 14 foi vendida pelos importadores a R\$ 14,18/sc de 20 kg, em média, em junho, alta de aproximadamente 10% em relação a maio. A valorização também se deve ao término da safra sulista em meados de junho.



Divinolândia e Piedade deixam mercado

Em Divinolândia (SP), a safra dos bulbinhos deve ser encerrada na segunda quinzena de julho. Já em Piedade (SP), a colheita da "safrinha" do primeiro semestre, iniciada no final de junho, deve ser encerrada também neste mês.



Baixa oferta nacional valoriza bulbo Nordestino

Preços médios recebidos pelos produtores nordestinos pela cebola ipa- R\$/kg

Fonte: Cepea



Termina a colheita do Sudoeste Paulista



Vargem Grande do Sul inicia colheita



Sudoeste Paulista encerra safra

A safra da seca do Sudoeste Paulista deve ser encerrada no final de julho, com a colheita dos cerca de 25% restantes da área plantada para esta temporada. O resultado desta safra foi prejudicado pela baixa produtividade das lavouras e pela redução da qualidade dos tubérculos colhidos até a primeira quinzena de junho. Apesar de as batatas colhidas no final do último mês terem apresentado qualidade melhor, produtores afirmam que dificilmente as perdas acumuladas ao longo da safra serão recuperadas.



Bataticultores do Paraná finalizam colheita

Nas regiões de Curitiba (PR) e Ponta Grossa (PR), a colheita de batatas deve ser finalizada neste mês. A produtividade dessas lavouras ficou entre 16 e 20 t/ha, queda de aproximadamente 30% em relação à temporada anterior. A menor produtividade está relacionada à seca na região durante o período de plantio e de desenvolvimento das lavouras. Além disso, geadas em maio queimaram os ponteiros das plantas e resultaram também em algumas perdas. A menor produção associada ao baixo preço recebido pelos bataticultores paranaenses limitaram a rentabilidade dos agentes nesta temporada.

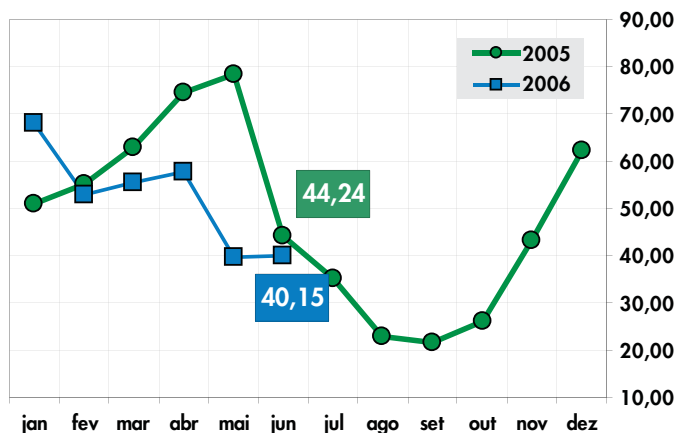
Começa safra em Vargem Grande do Sul

A colheita de batatas de Vargem Grande do Sul (SP) deve começar no final deste mês. A previsão dos agentes locais é de que a safra se estenda até meados de novembro, visto que, após esse período, as altas temperaturas limitam a qualidade do tubérculo da região. O pico de oferta deve ocorrer entre agosto e setembro, quando 70% da área total deverá ser colhida. Como a maior parte das lavouras de Vargem Grande do Sul é irrigada, o tempo seco e o clima ameno têm contribuído com a produtividade das lavouras e evitado o desenvolvimento de doenças fúngicas, como a requeima, na região. Já o bicho mineiro (*Liriomyza huidobrensis*),

que tem atacado algumas roças, está sendo controlado e os produtores afirmam que a praga não deve ocasionar grandes prejuízos ao cultivo. O que preocupa os bataticultores locais é o prolongamento excessivo da estiagem na região. Caso a seca perdure em julho, pode faltar água para irrigação. Alguns produtores, inclusive, reduziram o plantio das últimas lavouras prevendo a possibilidade de falta de água. Se o volume hídrico for insuficiente para irrigar as roças, a produtividade de muitas lavouras de Vargem Grande do Sul pode ser reduzida.

Preços seguem estáveis em junho

A batata especial foi comercializada no atacado de São Paulo a R\$ 40,15/sc de 50 kg, em média, no mês de junho, praticamente estável em relação à maio. Segundo atacadistas, o que impediu a valorização do tubérculo foi a diminuição do tempo de venda nas ceasas nos dias em que o Brasil jogou pela Copa do Mundo. Isso acarretou em sobras nos boxes nesses dias. Para este mês, a expectativa é que o preço permaneça nos mesmos patamares de junho pois, apesar da diminuição da oferta em algumas praças, outras devem intensificar a colheita.



Fonte: Cepea

Preços praticamente estáveis em junho

Preços médios de venda da batata ágata no atacado de São Paulo - R\$/sc de 50 kg



Frio pode limitar ainda mais produção e consumo de mamão



Queda na produção pode valorizar o formosa



Vendas caem com o frio

De acordo com atacadistas, o frio em São Paulo e no Rio de Janeiro limitou o consumo de mamão em junho. Além disso, os jogos do Brasil na Copa paralisaram o mercado em alguns dias e prejudicaram ainda mais as vendas. Mesmo com a menor demanda pela fruta, houve aumento nos preços praticados no atacado em virtude da menor oferta. O havaí, tipo 15-18, foi comercializado a R\$ 6,29/cx, em média, no atacado de São Paulo e a R\$ 5,33/cx, em média, no do Rio de Janeiro, altas de 34% e 15%, respectivamente.



Diminuem exportações

Os embarques de mamão diminuíram significativamente nas últimas semanas de junho em relação a maio. Os principais motivos foram o início das férias escolares nos países importadores - período em que o consumo de frutas tradicionalmente é menor - e a entrada de frutas de época no mercado internacional a preços muito baixos. A expectativa é que o volume exportado volte a aumentar somente em agosto, quando se encerram as férias escolares nesses países e a oferta nacional de mamão torna a subir.



Menor oferta contribui com a valorização do havaí



A redução da colheita do havaí deve impulsionar os preços do fruto em julho. No entanto, a valorização deve ser limitada pela retração do consumo, típica de inverno, e pelas férias escolares. Para amenizar o impacto desses fatores sobre o preço, produtores devem colher o fruto no ponto ideal de maturação, evitando que um grande volume de mamão verde seja enviado para o atacado. Em junho, a menor oferta elevou os preços do havaí golden, tipo 12-18, para R\$ 0,23/kg, em média, nas roças do Espírito Santo, alta de aproximadamente 70% frente ao mês anterior. No sul da Bahia, o valor do havaí sunrise, tipo 12-18, passou para a média de R\$ 0,20/kg, alta de cerca de 54% frente a maio. Apesar da valorização, produtores continuam descontentes com os preços, visto que correspondem apenas a cerca de 50% do necessário para cobrir gastos com a cultura.



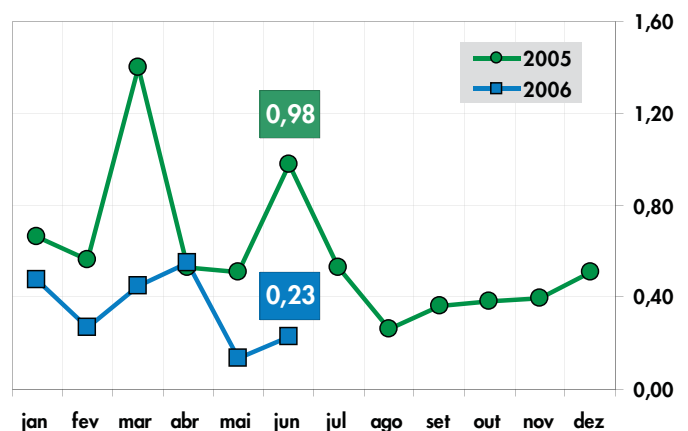
Frio pode limitar ainda mais a produção de havaí

De acordo com produtores de havaí do Espírito Santo e do sul da Bahia, a oferta nessas regiões pode diminuir ainda mais em julho. No último mês, a colheita, que já era restrita em decorrência do "pescoço" - período em que os pés diminuem significativamente sua produção - caiu ainda mais. As baixas temperaturas e a chuva retardaram o desenvolvimento do mamão, resultando na redução da colheita em 50% frente ao início do ano. Segundo produtores, a oferta deve voltar a subir no final de agosto, com a elevação das temperaturas e regularização do ciclo produtivo da cultura.



Preços do formosa podem voltar a subir

Ao contrário do que se previa em junho, a valorização do havaí não impulsionou os preços formosa. No último mês, a demanda pelo produto permaneceu restrita, ocasionando sobras nas lavouras e refletindo em preços praticamente inalterados. Assim, produtores comercializaram a fruta nas médias de R\$ 0,08/kg no Espírito Santo, R\$ 0,12/kg no sul da Bahia, e R\$ 0,16/kg no oeste baiano. De acordo com produtores, houve redução no volume de formosa colhido na última semana de junho. Caso a oferta continue a cair, o preço da fruta pode voltar a subir em julho.



Menor oferta valoriza havaí

Preços médios recebidos pelos produtores do Espírito Santo pelo mamão havaí, tipo 12-18 - R\$/kg

Fonte: Cepea

Exportações prometem ser melhores no segundo semestre



É tempo de florada em Monte Alto e Taquaritinga

Clima favorece florada em Monte Alto e Taquaritinga

Os pomares de manga de Monte Alto (SP) e Taquaritinga (SP) floresceram mais cedo neste ano e de maneira uniforme. De acordo com produtores, o clima favorável antecipou a primeira das três floradas que tradicionalmente ocorrem na região em cerca de 20 dias. A previsão do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe) é que o inverno seja mais rigoroso no Sudeste - com temperaturas mais baixas e menos chuva -, devido aos reflexos do fenômeno climático La Niña. Isso deve continuar contribuindo com o florescimento dos pomares e, conseqüentemente, para a produção de um bom volume de frutas na próxima safra. Até mesmo os pomares de palmer, que apresentaram quebra de produção de quase 40% na última safra, registraram florescimento uniforme no último mês. As induções florais, apesar de pouco utilizadas pelos produtores paulistas, também foram favorecidas pelo clima e podem resultar na antecipação da colheita de uma pequena parte da safra do estado.

Diminui oferta no Nordeste

Neste mês, o volume de manga colhido nas lavouras do Vale do São Francisco e de Livramento de Nossa Senhora (BA) deve ser menor, estimulando a valorização da fruta local. Na terceira semana de junho, a oferta na região foi maior que o esperado, pois o frio atrasou a maturação dos frutos que seriam colhidos antes deste período. Isso limitou os valores recebidos pelos produtores pela tommy, que ficou na média de R\$ 0,33/kg no Vale do São Francisco, praticamente sem alterações em relação ao mês anterior. No entanto, na última semana de junho, a colheita já era significativamente menor.

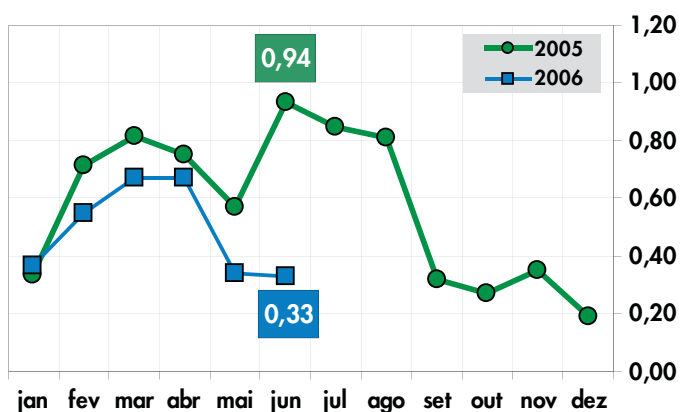
México deve deixar mercado mais cedo

O acelerado ritmo de colheita registrado nos pomares do México deve resultar no encerramento antecipado da safra local. De acordo com a Secretaria da Agricultura, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação do México (Sagarpa), 53% da produção local já havia sido colhida até o final de maio, volume 28% maior que o do mesmo período do ano anterior. Caso a saída antecipa-

da do México do mercado internacional se confirme, o Brasil poderá iniciar os embarques para os Estados Unidos mais cedo neste ano. Em 2005, o envio de manga brasileira para o mercado norte-americano começou na última semana de agosto.

Concorrência na Europa deve ser menor no segundo semestre

Muitos dos países que enviaram manga à União Européia no primeiro semestre não devem entrar no mercado internacional entre julho e dezembro. Assim, a competição deve ser menos acirrada na Europa, abrindo espaço para as exportações brasileiras da fruta. Outros dois países que também devem enviar a fruta à União Européia no segundo semestre são Israel e Equador. Os israelenses devem fornecer as variedades *maya* e *tommy* ao mercado europeu já neste mês e a *kent* e *keitt* no período seguinte. O principal problema da fruta de Israel é o calibre. O tamanho reduzido da fruta israelense é menos valorizado no mercado europeu e reflete em menores preços também para a manga de outras origens. Já a fruta equatoriana começa a ser enviada ao bloco somente em dezembro, quando as exportações brasileiras já são menores. Em junho, os produtores de manga do Vale do São Francisco receberam, em média, R\$ 0,52/kg, pela tommy enviada à Europa.



Preços seguem em baixa

Preços médios recebidos pelos produtores do Vale do São Francisco pela tommy - R\$/kg

Fonte: Cepea



Paraná deixa mercado; Jales e Pirapora intensificam colheita



Vale do São Francisco prepara safra do segundo semestre



Começa a colheita de uvas finas em Jales

Os produtores da região de Jales (SP) devem intensificar a colheita das uvas finas de mesa neste mês, contribuindo com o aumento da oferta local. A expectativa é que o volume colhido neste ano supere o registrado em 2005, visto que as condições climáticas na região foram favoráveis e o carregamento dos ramos, maior. Outro ponto positivo para esta safra é a boa qualidade. A colheita começou em junho, com as variedades centennial e niagara. Naquele mês, a procura pela fruta de Jales foi favorecida pela qualidade e pela baixa oferta em outras regiões produtoras.

Paraná deixa mercado

A colheita de uvas no Paraná deve ser finalizada em meados do mês. Em junho, as regiões de Bandeirantes (PR) e Rosário do Ivaí (PR) já haviam encerrado suas atividades, ao passo que em Marialva (PR), Uraí (PR) e Assaí (PR) resta cerca de 5% da produção para ser colhida neste mês. Com o encerramento da colheita, os produtores locais se voltam às podas, que começaram em junho e devem seguir até o final de agosto.

Produtores de Porto Feliz se preparam para iniciar as podas

Em julho, a "safrinha" de Porto Feliz (SP) deve ser finalizada com a colheita das uvas finas. A partir de então, começam as podas de produção para a safra de final do ano. Caso as condições climáticas se mantenham favoráveis, os produtores acreditam que o volume colhido na próxima safra, que começa em dezembro, seja elevado.



Viticultores de Pirapora intensificam colheita

Os produtores de Pirapora (MG) iniciaram a colheita em junho, ofertando a niagara (uva rústica), e um volume maior deve ser ofertado neste mês. Viticultores esperam que os valores praticados nesta safra permaneçam próximos aos de 2005, a fim de que os gastos deste ano sejam recuperados. No início deste ano, os produtores intensificaram o tratamento fitossanitário nos parreirais a fim de controlar a proliferação de doenças estimulada

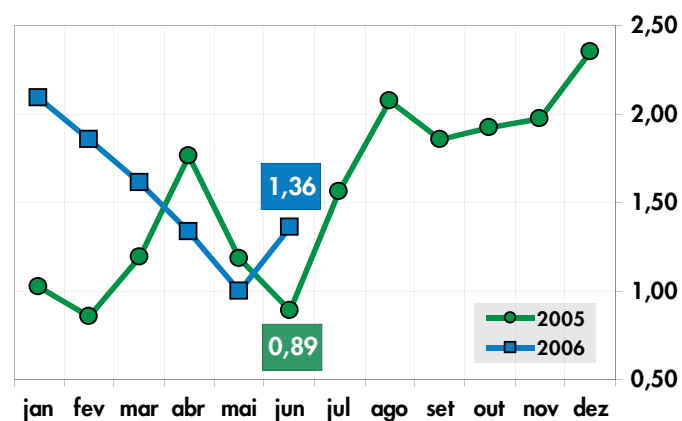
pelas chuvas do final de 2005 e início de 2006. As adversidades climáticas também reduziram a produtividade das lavouras locais, resultando em quebra de safra estimada em 40% frente à temporada anterior. A boa notícia é que mesmo com os problemas enfrentados nas lavouras, as frutas desta safra devem apresentar boa qualidade.

É tempo de entressafra no Vale do São Francisco

No Vale do São Francisco, a safra de uvas do primeiro semestre foi finalizada em junho, paralisando as exportações. Neste mês, as atenções dos produtores locais se voltam, então, às podas. A maior parte dessas atividades deve ser realizada neste mês a fim de direcionar a colheita para outubro e novembro, período em que as exportações nacionais são favorecidas pela segunda janela de mercado para a uva brasileira na Europa.

Recuperação da balança comercial

Apesar de as exportações nacionais de uva acumuladas entre janeiro e maio deste ano terem registrado queda em relação a 2005 e de as importações da fruta terem aumentado, a balança comercial brasileira encerrou o período com superávit de US\$ 648 mil. Assim, a primeira janela de mercado fecha com saldo positivo, invertendo a situação registrada entre os meses de janeiro e abril.



Menor oferta eleva o preço da uva

Preços médios recebidos pelos produtores pela uva Itália - R\$/kg

Fonte: Cepea



Fechados os **contratos** de exportação

É tempo de melão no Rio Grande do Norte e Ceará

A colheita de melões da safra 2006/07 do Rio Grande do Norte e Ceará terá início em meados deste mês, estendendo-se até fevereiro. Em julho e agosto, a produção da região será voltada para o mercado interno. Um pequeno volume de melões será exportado para a Europa a partir de agosto, com a intensificação dos embarques, principalmente das variedades nobres, em setembro. Os últimos contratos de exportação para o bloco serão finalizados em julho. Apesar de as exportações da última temporada terem aumentado, tanto em volume como em receita, a valorização do real frente ao dólar provocou a queda da rentabilidade dos produtores potiguares, deixando-os cautelosos com as atividades da próxima safra. Neste ano, exportadores negociaram novamente um aumento de 15% nos contratos, porém, a rentabilidade desses agentes dependerá, principalmente, da cotação do dólar durante safra.



Vale do São Francisco colhe menos em 2006

A colheita do Vale do São Francisco deverá terminar em meados deste mês. Na entressafra, o cultivo de melões da região é pouco significativo e geralmente voltado para o mercado local. Neste ano, a chuva que atingiu as lavouras da região em março e abril prejudicou a produção e reduziu o volume colhido. Com os prejuízos, alguns produtores não voltaram a cultivar o fruto. Assim, a área plantada nesta entressafra caiu cerca de 25% em relação ao mesmo período do ano anterior, totalizando cerca de 1.500 ha.

Aumentam negociações de melões nobres

Assim como nas safras anteriores, a demanda por frutos nobres provenientes do Rio Grande do Norte e Ceará aumentou neste ano. Além de estarem entre as favoritas do consumidor europeu, as frutas nobre possuem maior valor agregado, já que necessitam de tratamentos pós-colheita diferenciados como câmaras frias e embalagem especial. Nos últimos anos, exportadores

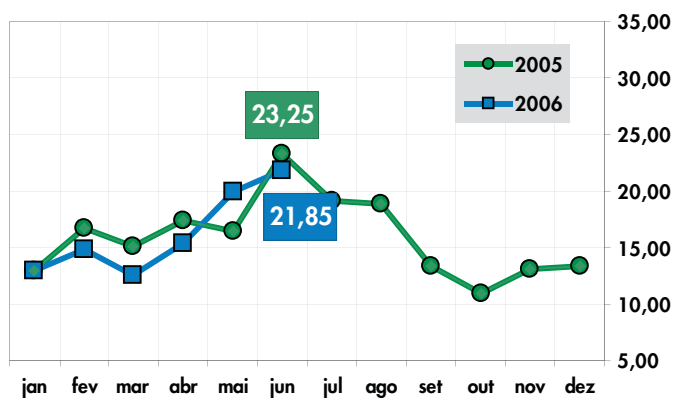
Vale do São Francisco encerra safra 2006

aumentaram seus investimentos em packing houses para garantir que a fruta atinja a qualidade exigida pelos mercados internacionais. Todo esse investimento é importante, pois as variedades nobres brasileiras só poderão ser mais competitivas na Europa se a qualidade for superior a dos melões de outros países. Entre as variedades nobres, a que apresentou maior elevação de pedidos foi o pele de sapo - cerca de 10% a mais que as outras -, também conhecido como melão espanhol.



Oferta restrita impulsiona preços na roça

O frio nas principais regiões produtoras do País, em junho, limitou o desenvolvimento do melão e consequentemente a oferta de frutos graúdos. Assim, os valores do produto de tamanho maior, tipo 6 e 7, foram impulsionados, passando para a média de R\$ 21,85/cx de 13 kg, nas lavouras do Rio Grande do Norte e Ceará, alta de 9%, frente ao mês anterior. No atacado, os melões graúdos também foram valorizados. O fruto tipo 6 e 7, foi comercializado a R\$ 23,67/cx de 13 kg, em média, em São Paulo, valor 7% superior ao praticado em maio. Já os frutos menores, tipo 11 e 12, mais ofertados no período tiveram seus preços reduzidos, e foram comercializados a R\$ 19,30/cx de 13 kg, em média, no atacado de São Paulo, queda de 4% frente a maio.

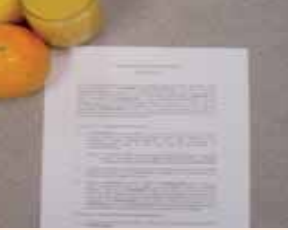


Fonte: Cepea




Menor oferta de melões graúdos impulsiona preços

Preços médios recebidos pelos produtores do Rio Grande do Norte e Ceará pelo melão amarelo, tipo 6 e 7 - R\$/cx de 13 kg



Reajuste dos contratos deve ficar em torno de US\$1,00/cx



Indústrias começam a receber frutas da safra 2006/07 no portão

Proposta da indústria alivia citricultor no curto prazo

O resultado da renegociação com o representantes do setor, realizada no dia 5, sinalizou que em julho os produtores terão seus contratos reajustados para esta temporada. O reajuste deve ficar em torno de US\$ 1,00/cx de 40,8 kg, em média. Assim, os contratos serão elevados para um valor médio de R\$ 9,50/cx de 40,8 kg, no portão. Antes do reajuste, o valor médio dos contratos negociados em temporadas passadas encontrava-se próximo a R\$ 7,50/cx de 40,8 kg. A proposta não agradou os representantes dos produtores, que avaliam o valor como insuficiente para gerar excedentes de capital destinados à aumentar a produção paulista. Para garantir a ampliação do parque citrícola e frear a substituição da laranja por cana-de-açúcar, os citricultores calculam que seria necessário receber R\$ 12,00/cx de 40,8 kg. Ainda assim, o reajuste pode contribuir com a continuidade das atividades dos citricultores no curto prazo, visto que se encontra muito próximo do valor mínimo necessário para manter os pomares em produção, avaliado em cerca de R\$ 10,00/cx de 40,8 kg, segundo produtores. Além disso, esse reajuste é emergencial, e não pode esfriar as discussões a respeito de um novo mecanismo de formação de preços em laranja, para estabilizar as relações comerciais futuras entre os citricultores e a indústria de suco de laranja.

Maior demanda impulsiona preços no mercado spot

Nas últimas semanas de junho, as indústrias paulistas de suco de laranja intensificaram o processamento, aumentando também os preços da fruta entregue no portão (sem contrato). Os valores variaram entre R\$ 8,50/cx e R\$ 10,00/cx de 40,8 kg, dependendo principalmente do volume entregue à processadora e da qualidade da fruta. Os novos valores praticados pelo setor industrial são tanto para as variedades precoces quanto para a laranja pêra. O aumento dos preços da fruta entregue no portão em pleno início de temporada de processamento indica que as indústrias precisam de mais fruta neste ano, mesmo sabendo que a safra de laranja no estado de São Paulo deve ser maior nesta temporada, de cerca de 340

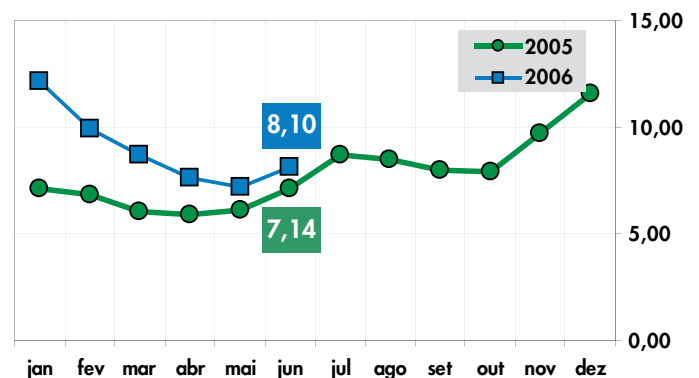
milhões de caixas de 40,8 kg, conforme agentes do setor. Desse total, cerca de 80% deve ser destinado à produção de suco. Em junho, o valor médio recebido pelos produtores paulistas pela fruta entregue no portão, sem contrato, foi de R\$ 8,10/cx de 40,8 kg, alta de aproximadamente 12% em relação a junho de 2005, que foi de R\$ 7,14/cx, conforme os números do Cepea.

Começa a temporada de furacões na Flórida

Agentes internacionais estiveram atentos ao início do ciclo de furacões no Atlântico Norte, que começou oficialmente no dia 1º de junho. A tempestade tropical Alberto abriu a temporada, chegando à costa sul da Flórida no início de junho, sem causar grandes prejuízos ao estado. Pelo contrário, a tormenta levou chuvas à região onde a seca perdurava por mais de dois meses. De modo geral, mais tempestades devem atingir o estado até novembro.

Preços do tahiti começam a reagir

A oferta de "limão" tahiti começou a diminuir em junho, especialmente na segunda quinzena de junho. Segundo produtores paulistas, o volume colhido deve ser ainda menor em julho com a diminuição de safra em São Paulo. Para a safra do segundo semestre, a previsão é que seja produzido um volume ainda menor que o do mesmo período de 2005, visto que as floradas foram bastante limitadas neste ano.



Indústria valoriza fruta no portão

Preços médios recebidos pelos produtores paulistas pela fruta entregue no portão, sem contrato - R\$/cx de 40,8 kg

Fonte: Cepea



Banana vale ouro



Goiás é reconhecido como livre da sigatoka negra

Preços explodem no mercado interno

Em julho, os preços da banana devem permanecer elevados nas principais regiões produtoras do País, visto que a oferta deve seguir limitada. No final de junho, os valores recebidos pelos produtores já registravam significativa alta, impulsionados pelo baixo volume disponível nas lavouras. A baixa produtividade neste ano - reflexo dos baixos investimentos em 2005, quando os produtores estavam descapitalizados - limitou o volume disponível nas roças. Além disso, o frio mais intenso no Sul e Sudeste, associado à seca, atrasou a “engorda” e o amadurecimento da banana, deslocando a colheita. A previsão é de que o volume colhido aumente apenas a partir do final do mês, com o início da safra da prata-anã no Norte de Minas. Para a nanica, o aumento da oferta deverá ocorrer no final de agosto com o aumento da colheita no norte catarinense. Em junho, os bananicultores de Santa Catarina receberam em média R\$ 6,27/cx de 22 kg, pela nanica, valor 26% superior ao de maio. Já a prata foi comercializada, no Norte de Minas Gerais, na média de R\$ 17,27/cx de 20 kg, valor 8% maior que o de maio e quase duas vezes superior ao mínimo necessário para cobrir os gastos com a cultura. Em junho, a prata litoral do Vale do Ribeira alcançou o maior valor nominal registrado pelo Cepea desde o início do levantamento, em 2001: R\$ 16,71/cx de 20 kg. Em função dos altos preços pagos no mercado interno nos últimos meses, alguns produtores já pensam em retomar investimentos para recuperar a produtividade das áreas atualmente cultivadas; novos plantios, contudo, não devem ocorrer.

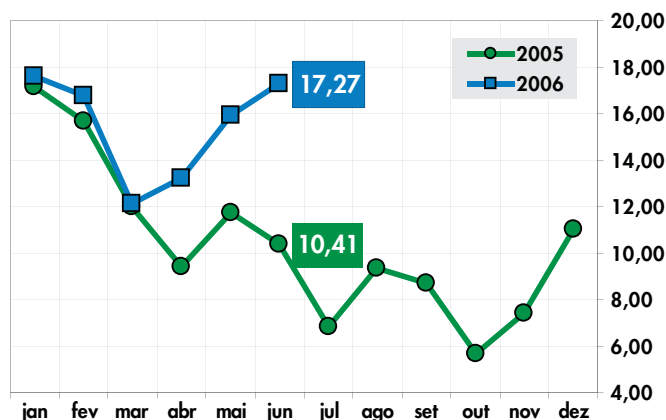
Certificação requer investimentos

Seguindo o exemplo da Bahia, o estado de Goiás foi reconhecido como área livre de sigatoka negra, em junho. Assim, a fruta e as plantas goianas também podem ser enviadas a qualquer outra região do País e o estado pode impor barreiras à entrada de bananas e mudas de áreas não consideradas livres da doença. Para manterem o reconhecimento de “livres da doença”, essas regiões necessitam de constante investimento em infra-estrutura. No Norte de Minas, por exemplo, área

também reconhecida como livre da sigatoka, os produtores lacram os caminhões na origem e utilizam caixas de madeiras novas, que custam cerca de cinco vezes mais que a usada. Além disso, é necessário atualizar o Certificado Fitossanitário de Origem (CFO) a cada 15 dias, o que requer um custo de inspeção maior.

Bananais abandonados prejudicam controle da sigatoka negra

O aumento do custo de produção de banana, impulsionado pelas pulverizações para o controle da sigatoka negra, levou muitos produtores a abandonar as lavouras ou a cultivar a fruta de maneira inadequada. Assim, surgiram áreas que são verdadeiros focos de reprodução e disseminação do fungo causador da doença. Isso prejudica os produtores que tratam corretamente os bananais, visto que a sigatoka negra é disseminada principalmente pela chuva e pelo vento e pode contaminar pomares a até 50 km de distância. Segundo a Embrapa, o fungo pode permanecer vivo até 60 dias nas folhas de bananeira já cortadas. Atualmente, o gasto com o controle da doença no Vale do Ribeira é estimado em aproximadamente US\$ 580/ha/ano e tem se elevado com o passar do tempo. Em plantações na América Central, os custos com o controle da doença ficam em torno de US\$ 1 mil/ha ao ano.



Preços sobem ainda mais

Preços médios recebidos pelos produtores de prata-anã do norte de Minas Gerais - R\$/cx de 20 kg

Fonte: Cepea

MAIS QUE UMA LISTA, O IMPORTANTE É A SAÚDE DO CONSUMIDOR



Entrevista: Eliseu Nonino

Com vasta experiência no mercado de sucos, o químico Eliseu Nonino é hoje coordenador do Comitê de Defensivos do Fundecitrus. Além de estar à frente do Comitê, Nonino também é vice-presidente da Federação Internacional dos Produtores de Sucos (IFU) e delegado do governo brasileiro junto à Comissão do Codex Alimentarius para Sucos de Frutas e Vegetais.

Hortifruti Brasil: *Como surgiu o interesse por criar um comitê voltado a analisar as mudanças na legislação sobre defensivos da União Européia e seus impactos sobre a produção nacional de citros?*

Eliseu Nonino: O Comitê de Defensivos do Fundecitrus começou a ser criado quando a União Européia iniciou o sistema de harmonização de resíduos de agroquímicos entre todos os países que compõem o bloco. Nós montamos esse Comitê para que pudéssemos adequar o sistema de produção brasileiro às exigências da União Européia, que é o principal comprador

de suco de laranja nacional e também de outros produtos do Brasil. Reunimos diversos órgãos envolvidos na produção e comercialização de produtos citrícolas e, sob a coordenação do Fundecitrus, criamos este Comitê. A citricultura saiu na frente nesse processo de harmonização com as leis internacionais; essa é uma necessidade que se estenderá para outras culturas.

Hf Brasil: *Quais os passos tomados pelo Comitê a fim de harmonizar a grade nacional à definida pela União Européia?*

Nonino: Primeiro, decidimos que

todos os defensivos registrados para uso em citros no Brasil incluídos no processo de harmonização europeu e com limite de resíduos definido para citros na União Européia seriam incluídos na nossa lista. Quando iniciamos o processo de elaboração da nossa grade, contudo, apenas 12 moléculas se encaixaram nessas exigências. Aí, então, o Comitê fez reuniões com os citricultores e grupos de consultores a fim de identificar os produtos imprescindíveis para a citricultura no Brasil. Chegamos a uma lista que, segundo os técnicos, cobria no mínimo 97% do total de moléculas usadas na

Simpósio de Pós-Colheita e Comercialização de Frutas e Hortaliças
10 e 11 de agosto
Local: Anfiteatro do Depto. de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (Jumbão) ESALQ/USP Piracicaba - SP

Informações:
FEALQ - (19) 3417-6600
<http://www.gelq.com.br>



Simpósio Brasileiro de Citricultura

Manejo do pomar e novas tecnologias

31 de agosto e 1º de setembro

Realização:



Local: ESALQ/USP
Piracicaba - SP

citricultura brasileira. Essa lista tinha originalmente cerca de 60 moléculas, das quais duas ou três tiveram que ser eliminadas por já estarem banidas da União Européia ou apresentar tempo de vida limitado no bloco. Verificando novamente a lista, mantivemos todos os outros que ainda estavam em processo de análise na União Européia, o que representa cerca de 50% das moléculas apresentadas na nossa grade, classificadas em lista de espera ou em estado de restituição no anexo. Este foi o nosso processo. Partimos primeiro da principal necessidade do setor. No entanto, qualquer produto que não faça parte dessa lista hoje, como uma molécula de uso muito baixo na citricultura, mas que seja registrada no Brasil para citros e esteja adequada à legislação européia, automaticamente será incluída na nossa grade. Trata-se de uma lista dinâmica, que admite inclusão e exclusão de produtos.

“A citricultura saiu na frente nesse processo de harmonização com as leis internacionais, mas esta é uma necessidade que se estenderá para outras culturas”

Hf Brasil: Qual o posicionamento a respeito de produtos essenciais a citricultura brasileira, mas pouco ou sequer utilizados no cultivo na Europa, como os acaricidas?

Nonino: Quando você compara os 108 agroquímicos aprovados para citros no Brasil com as mais de mil moléculas que eram utilizadas na Europa, vê que apenas uns 5 ou 6 produtos registrados no Brasil, por serem novos, não tinham limites fixados na Europa. Todos os outros já estavam lá também. Então, de modo geral, os produtos são

os mesmos. O que acontece é que a Europa, nesse processo, procura reduzir esses mil ativos e eliminar aqueles que não têm mais uso na região; o acaricida pode estar neste caso. Apesar de o acaricida ser importante para o Brasil, esta é uma peste que não existe na Europa. Então, é muito provável que esse agroquímico não faça parte da lista européia. Mas, como ele já tinha LMR definido no bloco, se o fabricante entrar com processo de tolerância de importação, ele será aprovado. No entanto, é preciso lembrar que alguns acaricidas já foram aprovados pela União Européia e poderão continuar sendo utilizados normalmente.

Hf Brasil: O produtor de citros que seguir a lista divulgada por vocês poderá exportar tranquilamente sua produção ou os produtos gerados a partir dela à União Européia?

Nonino: Nós tomamos como base aquilo que é permitido em produtos importados pela União Européia uma vez que o bloco adquire 80% de suco de laranja produzido no Brasil e 90% de todo o farelo de casca de laranja nacional. Mas, não é só isso. Tentamos atender também a outros países importadores. A lista que nós preparamos contempla também praticamente tudo aquilo que é exigido pelos Estados Unidos. Temos alguns problemas em adaptá-la a determinadas normas de países asiáticos, como o Japão. Um ou dois defensivos que estão na nossa lista não são permitidos no Japão. Neste caso, é pedido a alguns produtores de

laranja que fornecem especificamente para atender um lote de suco para o Japão, que não utilize os defensivos que não são permitidos.

“Somos nós que temos que nos adequar a eles, e não o contrário. O que pode ser feito (...) é tentar estabelecer um limite de tolerância para produtos importados”

Hf Brasil: O comitê conseguiu alterar algum aspecto da lei da Comunidade Européia? Incluir algum ingrediente ativo, mudar algum LMR, adquirir alguma permissão temporária?

Nonino: Na verdade, somos nós que temos que nos adequar a eles, e não o contrário. O que pode ser feito com os agroquímicos que ainda não estão na lista divulgada pela União Européia, nem em processo de avaliação pelo bloco, é tentar estabelecer um limite de tolerância para produtos importados. A Europa abriu essa possibilidade para que um produto não utilizado



Encontre a produtividade que você procura no TOMATE CEREJA ISLA!

- Ciclo de 90 dias;
- Produtividade excepcional;
- Cachos alongados com frutos de tamanho e amadurecimento regular;
- Adaptado para produção em campo e estufa;
- Fruto redondo, saboroso, levemente doce;
- Peso médio de 20g a 25g;
- Cor vermelho intenso e brilhante;
- Resistente a TMV, V, F1 e F2.

266-TOMATE CEREJA HÍBRIDO
Chipense Longa Vida-Sals

TELEFONADAS
0800 799 3336

www.isla.com.br
isla@isla.com.br

ISLA
A SAMPSON SEEDS

no bloco, por questões ambientais ou simplesmente por não ser interessante para os agricultores locais, mas necessário ao cultivo em outras regiões do mundo, não prejudique as relações comerciais. Ainda assim, deverá ser estabelecido um limite de tolerância de importação para esses produtos. O comitê tem trabalhado junto aos fabricantes de defensivos, a quem cabe a abertura de processos de tolerância de importação junto à União Européia. Isso significa que uma determinada molécula, com uso proibido na Europa, poderá receber um limite de tolerância no caso de produtos importados, caso o fabricante dessa molécula entre com esse processo na União Européia.

Hf Brasil: *Então, a responsabilidade da abertura do processo de algum agroquímico não registrado é apenas da empresa detentora da molécula?*

Nonino: Sim. A menos que seja um produto genérico. Aí, então, uma outra empresa que também fabrica a molécula pode solicitar a abertura do processo de tolerância de importação.

Hf Brasil: *Como se deu a interação com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Anvisa e Ibama dentro do comitê?*

Nonino: O Mapa, a Anvisa e o Ibama

participaram conosco nas discussões da preparação dessa grade, dando idéias do que nós podemos exigir e do que não podemos exigir. Temos tido apoio dos três ministérios.

“Há sempre quem ache que esse processo de harmonização é um tipo de barreira comercial. Eu não penso assim.

Eles estão preocupados com o consumidor europeu. É um direito, aliás, um dever que eles têm”

Hf Brasil: *Qual é a contribuição da Anvisa para elaboração da grade elaborada pelo comitê?*

Nonino: Nas nossas reuniões sempre participam o Mapa e a Anvisa. O que

acontece é que nós tivemos uma série de questionamentos de países importadores dizendo que, após verificar a lista do Agrofit e do SIA (Sistema de informação da Anvisa), percebiam discordâncias entre elas. Conversamos sobre isso com o Mapa e eles disseram que quem deveria acertar essas discordâncias era a Anvisa. Por isso, pedimos a esse órgão a avaliação.

Hf Brasil: *Analisemos, agora, a situação oposta, colocando o Brasil como importador de alimentos. Há alguma regulamentação quanto a registro de defensivos e LMR para produtos importados?*

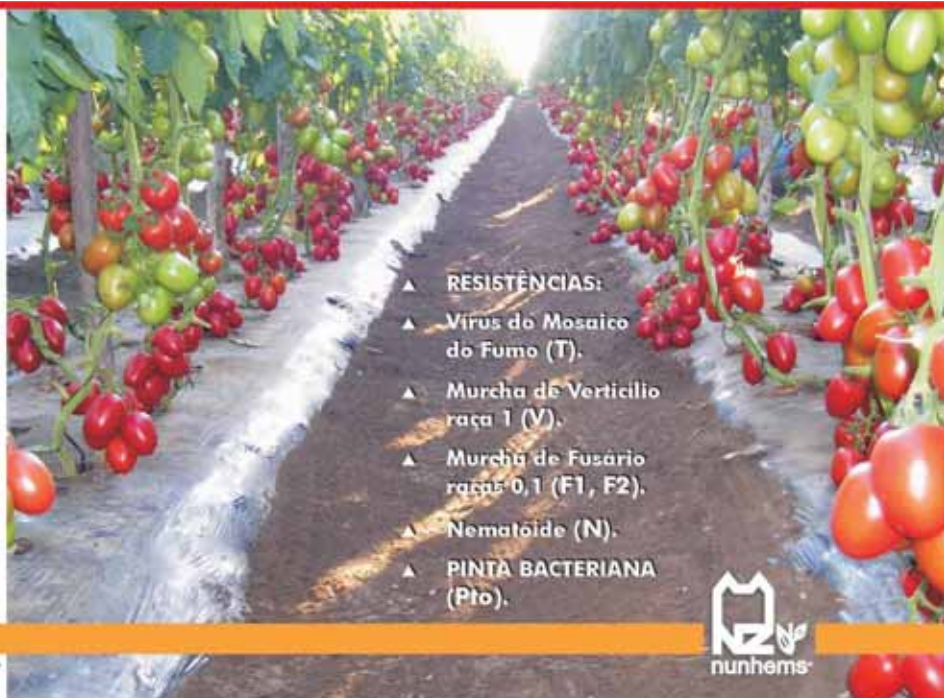
Nonino: Não. Há sempre quem ache que esse processo de harmonização é um tipo de barreira comercial. Eu não penso assim. Eles estão preocupados com o consumidor europeu. É um direito, aliás, um dever que eles têm. Eu particularmente acho que tudo aquilo que eles estão banindo por razões toxicológicas, nós, do Brasil, também deveríamos estudar para ver se devemos fazer o mesmo, pensando sempre no consumidor. Eu não acredito em barreira comercial. ■

Nota: Para saber mais sobre a lista dos agroquímicos permitidos em citros, consulte o Comitê de Defensivos Agrícolas do Fundecitrus (<http://www.fundecitrus.com.br>). A lista dos agroquímicos para citros também se encontra na matéria de capa desta edição (lista atualizada até o dia 03/07/06)

Tomate Híbrido (Sun 7705) Pizzadoro

- ▲ Crescimento Indeterminado.
- ▲ Frutos do tipo Saladete.
- ▲ Coloração Intensa.
- ▲ Ótimo Sabor.
- ▲ Excelente Pós-Colheita.

Para quem aprecia
Qualidade à mesa!



- ▲ RESISTÊNCIAS:
- ▲ Virus do Mosaico do Fumo (T).
- ▲ Murcha de Verticillio raça 1 (V).
- ▲ Murcha de Fusário raças 0,1 (F1, F2).
- ▲ Nematóide (N).
- ▲ PINTA BACTERIANA (Pto).

Nova
Formulação!

Dow AgroSciences



Fique tranqüilo...
a chuva passa e Dithane* NT fica!

Protege
Batata



Protege
Tomate



Protege
Uva



Dithane* NT

continuará protegendo sua plantação,
mesmo depois da chuva!

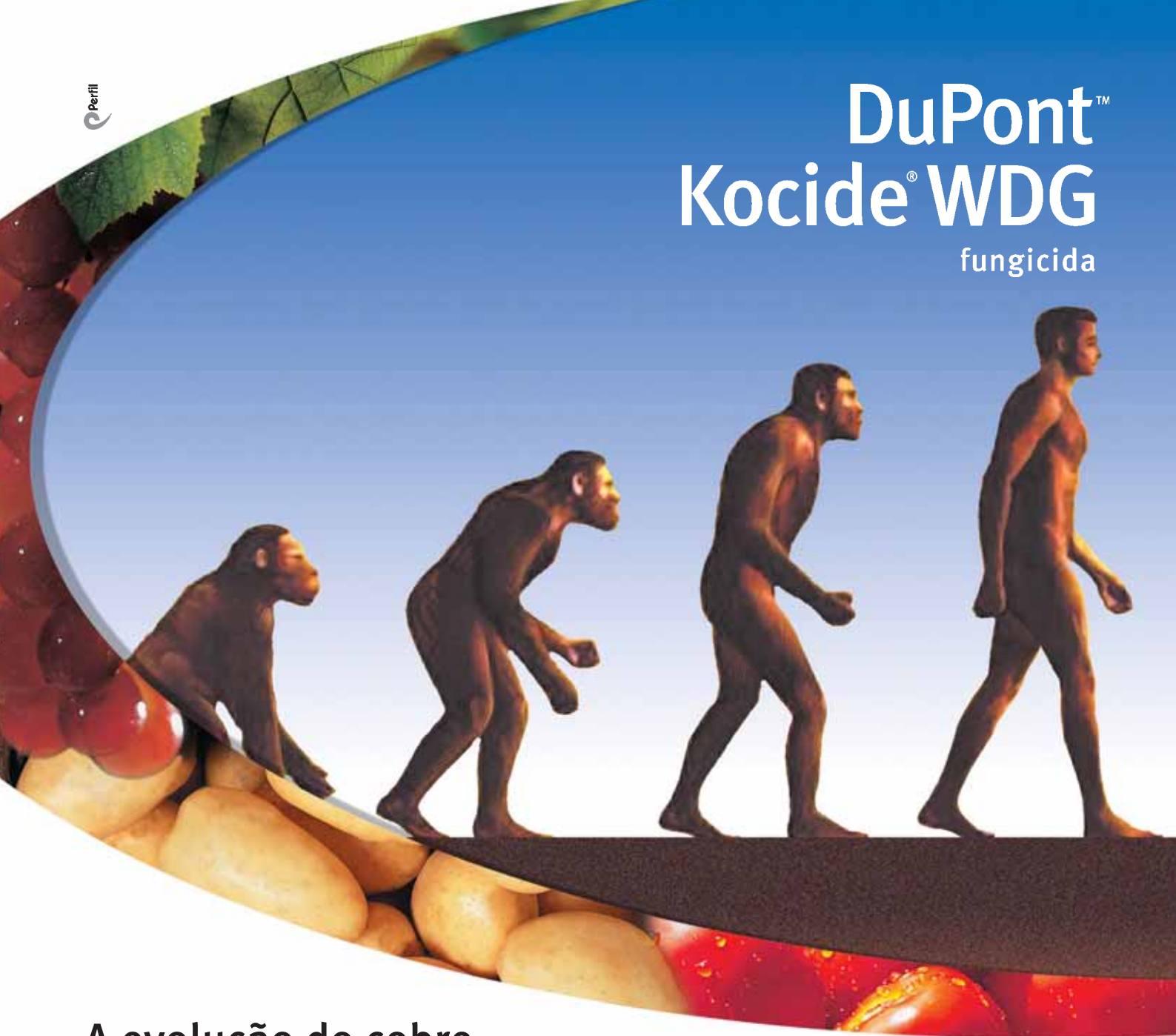
ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.
Consulte sempre um engenheiro agrônomo.
Venda sob receituário agrônomo.



Dow AgroSciences
www.dowagrosciences.com.br

DuPont™ Kocide® WDG

fungicida



A evolução do cobre.

Kocide® WDG é o fungicida cúprico da DuPont à base de hidróxido de cobre, que oferece uma tecnologia revolucionária: o Cobre Bioativo.

Kocide® WDG é uma Evolução em Benefícios para você:

- Cobre **Bioativo** = **Mais Ativo na Proteção** devido à maior liberação de íons de cobre
- **“Cobre” melhor a planta** - partículas de formato e tamanho ideais
- **Alta seletividade** aos inimigos naturais
- **Formulação GDA** - mais prática e fácil no manuseio e aplicação
- Menos lavável pela chuva - **maior retenção e cobertura foliar**
- Dose menor = **menos cobre metálico no ambiente**
- **Partículas Polimerizadas** - otimização da disponibilidade de cobre para a planta



Os milagres da ciência

© Copyright 2006-2007, DuPont do Brasil S.A. - Todos os direitos reservados.



ATENÇÃO: Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita ou faça-o a quem não souber ler. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônômico.



0800 701-0109



www.ag.dupont.com.br