

Hortifruti Brasil

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP
Ano 7 - Nº 70 - Julho de 2008 - ISSN 1981-1837


PROCESSAMENTO MÍNIMO

É só servir!



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



**Isso aqui é o Brasil
que produz com muito
mais qualidade.**

Isso é o Brasil que usa Nativo.

O fungicida da Bayer CropScience de excelente controle preventivo com:

- Eficácia contra muito mais doenças;
- Prolongado período de proteção;
- Culturas protegidas com muito mais produtividade e qualidade.

Nativo tem o que você precisa. Afinal,
é feito pela nossa gente, para nossa terra.



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 etiqueta ou peça a quem não conhece 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 recomendação agrônoma.



Bayer CropScience
Se é Bayer, é bom.

NATIVO



Protege muito, contra mais doenças.

MINIMAMENTE PROCESSADOS: UM SONHO DE CONSUMO



Mayra Monteiro Viana (esq.) e Renata Pozelli Sabio são as autoras da *Matéria de Capa* desta edição.

Uma das justificativas de muitos consumidores para o baixo consumo de hortifrútícolas é o tempo gasto no preparo dos mesmos. Com o processamento mínimo, a praticidade para o consumo dos hortifrútícolas aumenta muito. Não é apenas o consumidor quem ganha com isso, mas o próprio produtor, que pode agregar valor ao seu produto ao acrescentar praticidade.

Atualmente, esse atributo não é exigido apenas por mulheres de alta classe socioeconômica e que trabalham fora. Os hortifrútícolas minimamente processados

têm conquistado pessoas de diferentes perfis e renda e já são comercializados em todos os segmentos varejistas – desde feiras livres e quitandas a supermercados. Esses produtos também estão ganhando espaço no mercado institucional, como bares, restaurantes e hospitais.

O custo relativamente alto desses produtos ainda limita um maior consumo nas classes C e D. Mas, segundo Sandra Caires Saboia, do Grupo Pão de Açúcar, uma das nossas entrevistadas no *Fórum*, o sonho de consumo das classes C e D, na área dos hortifrútícolas, são os minimamente processados. “O desafio é adequar o preço ao bolso dessas classes. Quando há essa adequação, é estouro de vendas”, comenta. A classe C passou a ser o maior grupo de consumo no País em 2008, representando 46% da população, segundo o Instituto de Pesquisa Ipsos.

O custo *versus* o preço final é outro mito importante a ser desvendado. A simples comparação entre o valor da hortaliça na roça e o de comercialização na forma de minimamente processado nas gôndolas dos supermercados mostra

uma margem muito elevada. No geral, o valor recebido pelo produtor de hortifrútícola na roça, levantado pelo **Hortifruti/Cepea**, é dez vezes menor se comparado ao preço do produto minimamente processado no varejo. Enquanto na roça se comercializa uma hortaliça por R\$ 0,30 a cada 200 gramas, no varejo, o produto processado ultrapassa os R\$ 3,00/200 gr.

Essa elevada margem não se traduz automaticamente em lucro, mas representa as diversas ineficiências que esse segmento tem enfrentado para se consolidar. Elas são muitas: alto risco (ausência de legislação e padronização, insegurança do alimento, baixa capacitação da mão-de-obra), elevado custo de logística com a Cadeia de Frio, baixo consumo e elevadas perdas no processo de beneficiamento e de venda. A base para a redução dessa margem encontra-se em uma legislação específica para diminuir a informalidade desse segmento. Outro ponto importante para a consolidação do setor é a profissionalização das beneficiadoras, promovendo um produto de qualidade e seguro.

Seção Eletrônica
Hortifruti Brasil
Informações semanais sobre o seu produto.

Lançamento

MAIOR COMUNIDADE
HORTIFRUTÍCOLA
DA INTERNET

Você não precisa esperar até a próxima edição para se manter informado a respeito dos preços dos produtos-alvo da **Hortifruti Brasil**. Receba toda segunda-feira no seu e-mail os preços dos hortifrútícolas de seu interesse.

Cadastre-se
Para se cadastrar é necessário entrar na página da **Hortifruti Brasil** no site do Cepea
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

BANANA TOMATE
BATATA
CITROS CENOURA
CEBOLA MAÇÃ
MAMÃO
UVA MELÃO

CAPA



06

O mercado de hortifrúticas minimamente processadas está crescendo muito no Brasil. Por isso, a edição deste mês traz um panorama do setor, apontando as principais barreiras e oportunidades.

FÓRUM

28

Especialistas na área de minimamente processados abordam questões relevantes para o setor, como legislação e viabilidade de implementação de uma unidade de processamento mínimo.



CEBOLA

16



BATATA

17



TOMATE

18



CENOURA

20



MELÃO

21



CITROS

22

SEÇÕES



BANANA

23



MANGA

24



MAMÃO

25



MAÇÃ

26



UVA

27

EXPEDIENTE

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

ISSN: 1981-1837

Coordenador Científico:

Geraldo Sant' Ana de Camargo Barros

Editora Científica:

Margarete Boteon

Editora Econômica:

Aline Vitti

Editora Executiva:

Rafaela Cristina da Silva MTB: 48.363

Diretora Financeira:

Margarete Boteon

Jornalista Responsável:

Ana Paula da Silva MTB: 27.368

Revisão:

Alessandra da Paz, Daiana Braga e Paola Garcia Ribeiro

Equipe Técnica:

Álvaro Legnaro, Ana Luisa Ferreira de Melo, Camila Pires Pirillo, Daiana Braga, Flávio Bombonatti, Larissa Gui Pagliuca, Lilian Cabral Missura, Maíra Paes Lacerda, Marina Isac Macedo, Margarete Boteon, Mayra Monteiro Viana, Mônica Georgino, Rachel Armani de Paiva, Renata Pozzelli Sabio e Yuri Uchoa Rodrigues.

Apoio:

FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:

ênfase - assessoria & comunicação
19 2111-5057

Impressão:

Mundo Digital Gráfica e Editora

Contato:

Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000

Piracicaba (SP)

Tel: 19 3429-8808 - Fax: 19 3429-8829

hfbrazil@esalq.usp.br

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrazil

A revista **Hortifruti Brasil** pertence ao Cepea.

A reprodução dos textos publicados pela revista só será permitida com a autorização dos editores.

HORTIFRUTI BRASIL É SUCESSO NA HORTITEC

Tradicionais e novos leitores conferiram a edição de junho **Especial Tomate**, sobre custo de produção, no nosso estande na Hortitec (SP), realizada de 11 a 13 de junho. O estande da **Hortifruti Brasil** já se tornou ponto de encontro entre leitores e analistas da publicação, para a troca de informações sobre o setor.



Lançamento: Seção Eletrônica

Na feira, a **Hortifruti Brasil** lançou a **Seção Eletrônica** da revista. O objetivo é que, entre uma edição e outra, o leitor se mantenha atualizado com preços semanais. Cadastre-se também!
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrazil.
As Seções serão enviadas a partir de julho.

ESCREVA PARA NÓS

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

Hortifruti Brasil

Av. Centenário, 1080

Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)

hfbrasil@esalq.usp.br

Envie também a fotografia da sua produção

HORTIFRUTI BRASIL ON-LINE



Acesse a versão on-line da **Hortifruti Brasil** no site:

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil.

A última edição é atualizada até o DIA 10. Além disso, todas as edições estão disponíveis no site.

Estufa de mudas de tomate



Fotografias enviadas por Polyana Curty de Oliveira da estufa de produção de mudas de tomate do seu pai, o Sr. Janilson Cunha. A estufa está localizada em São José de Ubá (RJ). As imagens são referentes ao semeio realizado em maio. Essas mudas já foram transplantadas e os tomates devem ser colhidos em agosto.

OPINIÃO

Contaminação por agrotóxico

Fiquei surpreso ao ler o texto *Estudo avalia contaminação em mamão* na seção *Mamão* da edição nº 68 da **Hortifruti Brasil**. Temos um rigoroso controle sobre agrotóxicos utilizados nos pomares de mamão, visto que o EUREPGAP exige dos exportadores laudos de análises de multiresíduos dos frutos exportados. Acompanhamos semanalmente o monitoramento de todas as atividades na lavoura quanto aos resíduos. Quanto ao meio ambiente, temos rigorosas normas, desde o uso de IPIs até o manejo com a área produzida. Acredito que a Anvisa deveria realizar uma nova pesquisa.

José Carlos Marcondes Soares
cmexportacao@hotmail.com

Mais rigor da vigilância sanitária

Gostaria de reiterar o e-mail do Sr. Wilson Passos, da Fischer Frutas, publicado na edi-

ção nº 67 da **Hortifruti Brasil**. Penso que deveria haver maior rigor dos órgãos públicos de vigilância sanitária e também dos órgãos de defesa do consumidor em averiguar, dentro dos padrões da Associação Brasileira de Produtores de Maçã (ABPM), se a fruta apresentada é aquela que a caixa indica (Ex. Cat.1). Para isso, seria importante tornar o peso do selo da ABPM similar ao de um selo do Inmetro. Aliado a isso, o setor deveria realizar uma campanha em rede nacional, orientando o consumidor a adquirir apenas produtos com esse selo de qualidade.

Eladir Werner Böttcher
elaudiruan@estadao.com.br

Obrigada por enviarem suas opiniões para a **Hortifruti Brasil**. Para que a comunidade hortifrutícola ganhe cada vez mais força, é necessária a participação de todos. Continuem enviando suas dúvidas, críticas, sugestões e opiniões.

ica

Leitores prestigiam o I Simpósio Econômico realizado na Hortitec

A **Hortifruti Brasil** realizou o seu *I Simpósio Econômico de Frutas e Hortaliças* nos dias 12 e 13 de junho na Hortitec. Leitores de diversas regiões do Brasil prestigiaram o evento e conferiram as principais perspectivas para o segundo semestre de 2008. O nosso objetivo é tornar o Simpósio parte do calendário de atividades da **Hortifruti Brasil** na Hortitec.



PROCESSAMENTO MÍNIMO

É só servir!

Por Mayra Monteiro Viana e
Renata Pozelli Sabio



Os produtos minimamente processados já estão presentes no dia a dia de muitos consumidores. É uma nova realidade para um consumidor que dispõe de pouco tempo para o preparo de refeições, mas, nem por isso, deixa de se preocupar com uma alimentação saudável. E é justamente para atender a essa demanda que foi criado o processamento mínimo de frutas e hortaliças.

No Brasil, faltam dados para avaliar o tamanho desse mercado, mas a percepção de quem trabalha neste nicho é de franca expansão. Algumas projeções indicam o que mercado de produtos hortifrutícolas minimamente processados cresce no Brasil em torno de 20% ao ano, e o faturamento anual gira em torno de US\$ 1 milhão. Esses números são pequenos, se comparados com o mercado norte-americano (gráfico

abaixo), mas mostram a oportunidade de expansão desse mercado.

No Brasil, em 2006, as classes sócioeconômicas A e B representavam 70% do total do consumo dos minimamente processados e o restante era representado pela classe C e D, segundo Sandra Caires Saboia, durante o IV Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Um fator que sinaliza a expansão do segmento no Brasil é o aumento de renda da classe C nos últimos dois anos.

Os produtores devem estar atentos a essa oportunidade, bem como entender melhor os desafios antes de entrar nesse mercado. O objetivo da **Hortifruti Brasil** nesta edição é, exatamente, levantar as oportunidades e as barreiras do mercado de minimamente processados para o setor hortifrutícola.

BREVE HISTÓRICO

O processamento mínimo começou a crescer a partir da década de 1950, quando surgiam, nos Estados Unidos, as redes de alimentação rápida (*fast food*). Diante do desafio de atender o consumidor com rapidez e qualidade, essas redes demandavam produtos prontos para o consumo, sobretudo alface, que se tornou o primeiro dos minimamente processados.

A automação do processo de embalagem, que ocorreu na década de 1980, possibilitou que a indústria norte-americana de processamento mínimo obtivesse maior escala e atendesse a crescente demanda por saladas prontas para o consumo.

No Brasil, o início da atividade de processamento mínimo em maior escala ocorreu no final da década de 1970, com a chegada das redes de *fast food* no País. Porém, é desde meados de 1990, que têm sido desenvolvidas no Brasil, de forma mais consistente e sistematizada, pesquisas e tecnologias de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Esses projetos têm permitido a adaptação do processamento mínimo a variedades nacionais de frutas e hortaliças, bem como a obtenção de cultivares e híbridos mais adequados a este fim.

Faturamento anual do mercado de hortifrutícolas minimamente processadas nos Estados Unidos – milhões de US\$



Fonte: Fresh Cut – 2006 (<http://www.freshcuteurope.com/downloads.htm>)

OPORTUNIDADES: CONVENIÊNCIA AGREGA VALOR AO PRODUTO



A importância dos produtos minimamente processados (PMPs) no mercado de hortifrutícolas é crescente, devido ao seu elevado grau de conveniência. Na escolha dos produtos a serem adquiridos, consumidores que optam por minimamente processados consideram fatores como praticidade, facilidade no preparo, higiene, qualidade, aparência e frescor na hora da compra.

O consumo de produtos minimamente processados é favorecido pelo menor tempo que a mulher dispõe para o preparo de alimentos - crescente ingresso feminino no mercado de trabalho -, e também pela tendência de refeições individuais, com um maior número de pessoas morando sozinhas ou levando refeições prontas para o trabalho por morarem longe do emprego. Além disso, programas mundiais que estimulam o consumo de frutas e hortaliças, como o "cinco ao dia" e o "dez ao dia", que

sugerem a ingestão mínima diária de 5 ou 10 porções de frutas e hortaliças por dia, favorecem o crescimento do mercado de minimamente processados. Também, empresas que trabalham com alimentação, hospitais, clínicas e escolas estão procurando utilizar hortaliças minimamente processadas.

O crescente interesse dos supermercados e demais comerciantes varejistas no Brasil em aumentar suas vendas de minimamente processados indica que a agroindústria desses produtos tem potencial de crescimento no País. Muitas empresas de processamento mínimo realizam parcerias com produtores, no intuito de obter matérias-primas de qualidade e fornecimento constante. Assim, o produtor também é beneficiado, pois garante a venda de sua mercadoria.

O fato de o processamento mínimo agregar valor às frutas e hortaliças tem atraído cada vez mais produtores, contudo, é preciso estar atento e preparado para os desafios de investir nesse mercado.

MINIMAMENTE PROCESSADOS

Produto Minimamente Processado (PMP) é, de acordo com a definição da Associação Internacional de Produtos Minimamente Processados (*International Fresh Cut Products Association - IFPA*), qualquer fruta ou hortaliça que tenha sido fisicamente modificada da sua forma original, porém mantém o frescor. Ou seja, são alimentos de ori-

gem vegetal que foram descascados, picados, torneados, ralados, dentre outros processos, mas que ainda assim apresentam características de produtos frescos. O objetivo principal do processamento mínimo é assegurar ao consumidor conveniência, praticidade e segurança sanitária dos alimentos, sem que haja perda de qualidade nutricional.



SIM

SOLUÇÃO INTEGRADA MILENIA

Hortifruti

Confiança que se conquista a cada nova safra



MILENIA

Soluções que valorizam a vida

ATENÇÃO

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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo
Venda sob receituário agrônomo



Fungicidas

Captan
SC

FUNGINIL

Herbicidas

Afalon SC

GALIGAN
240 EC

Inseticidas

Keshet 25 EC

PYRINEX
400 EC

Kim On

BARREIRAS: LOGÍSTICA, QUALIDADE E SEGURANÇA



Logística, falta de mão-de-obra especializada, dificuldade em manter a oferta e a qualidade, além da falta de frescor da matéria-prima no momento da chegada à planta de processamento são os principais desafios enfrentados por empresários do setor.

Para tornar o produto mais atrativo para as redes de supermercados, a maior parte das empresas processadoras trabalha com procedimentos de "recall", isto é, a reposição de produtos vencidos por outros novos. Por isso, é importante que a agroindústria já contabilize um percentual de perda no ponto final.

Além disso, produtos processados ou armazenados de forma inadequada podem resultar em prejuízo. Um exemplo é o surto de intoxicação alimentar que ocorreu nos Estados Unidos em 2006, por conta de um lote de espinafre minimamente processado contaminado com *Escherichia coli*. Devido a este surto, o país todo deixou de comer espinafre por alguns dias, ocasionando



súbita queda nas vendas e, conseqüentemente, grande prejuízo a produtores e agroindústrias processadoras que não estavam bem estruturadas e preparadas para suportar crises. No último dia 2 de junho de 2008, o Departamento dos EUA responsável por aprovar alimentos e medicamentos que entram naquele mercado - o *Food and Drug Administration* (FDA) - alertou consumidores norte-americanos sobre a presença de um tipo de salmonella incomum (*Salmonella Saintpaul*) em alguns lotes de tomates. Até meados de junho, 383 casos de pessoas contaminadas foram reportados para o FDA, e no mínimo 48 pessoas foram hospitalizadas. Em resposta, grandes redes de supermercados, como o *Wall Mart*, e de *fast food*, como o *McDonald's*, anunciaram que pararam de comprar certos cultivares de tomate. O FDA não havia descoberto a causa da contaminação até o fechamento desta matéria. Esse é um exemplo de prejuízo para o segmento.



QUALIDADE É UM REQUISITO PRIMORDIAL PARA O PROCESSAMENTO MÍNIMO

Vale frisar que o processamento mínimo não objetiva o reaproveitamento de frutas e hortaliças que não puderam ser comercializadas intactas, mas sim agregar valor a uma matéria-prima de qualidade, visando levar conveniência e segurança até o consumidor. Nesse sentido, não é apropriado utilizar frutas e hortaliças com algum tipo de deterioração, mesmo que sejam utilizadas partes aparentemente saudáveis. Certas características da matéria-prima exercem grande influência na qualidade do produto final.

Entre os principais fatores a serem considerados para a obtenção de produtos de boa qualidade

estão as condições em que as frutas e hortaliças foram cultivadas, o ponto e os métodos de colheita, fatores climáticos, o manuseio pós-colheita, os cultivares utilizados, além das condições de embalagem, transporte e armazenamento.

As frutas e hortaliças minimamente processadas passam por diversos processos que alteram a sua apresentação para o consumidor. As etapas variam de acordo com o produto, mas o processamento mínimo inclui basicamente as atividades de pré-seleção e classificação da matéria-prima, operações de lavagem, processamento (corte, fatiamento, descasque, descarocamento), sanitização e embalagem.



Informações semanais sobre o seu produto.

BANANA

TOMATE

BATATA

CITROS

CENOURA

CEBOLA

MAÇÃ

MANGA

MAMÃO

UVA

MELÃO



O que é

A Seção Eletrônica **Hortifruti Brasil** é o mais novo meio de divulgação dos preços coletados pelo Hortifruti/Cepea sobre dez produtos hortifrutícolas (banana, batata, cebola, citros, mamão, manga, melão, tomate e uva) realizadas pela equipe **Hortifruti**. Logo, cenoura e maçã também serão inclusas no projeto.



Como funciona

Para receber semanalmente a Seção Eletrônica por e-mail, os interessados devem se cadastrar. Nessa primeira fase do projeto, serão dez Seções Eletrônicas (uma para cada cultura-alvo da **Hortifruti Brasil**) enviadas todas as segundas-feiras com preços diários (batata, citros e tomate) e semanais (demais produtos) para as pessoas cadastradas.



Cadastre-se

Para se cadastrar é necessário entrar na página da **Hortifruti Brasil** no site do Cepea www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



Contato

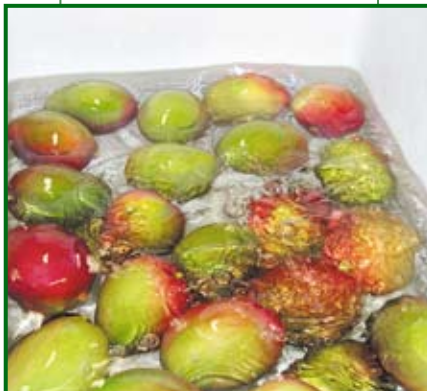
Caso tenha alguma dúvida ou sugestão, entre em contato conosco.
Hortifruti/Cepea - Esalq/USP
Av. Centenário, 1080
Piracicaba (SP) - Cep: 13.416-000
E-mail: hfbrasil@esalq.usp.br
Telefone: 19 3429.8808

ETAPAS DO PROCESSAMENTO MÍNIMO

1. Seleção



2. Lavagem



3. Descascamento



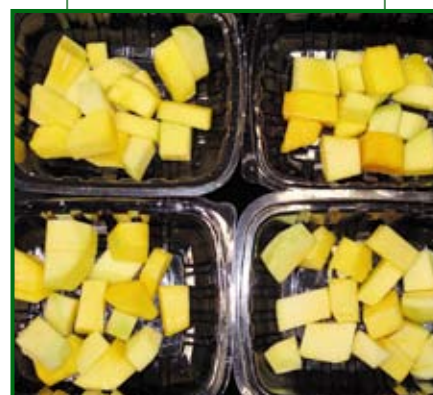
4. Corte



5. Sanitização



6. Embalagem



Fotos: Dr. Murillo Freire (Embrapa)

No que diz respeito à fisiologia e ao manuseio de produtos minimamente processados, os estudos ainda são insuficientes. Entretanto, já se sabe que esses produtos são mais perecíveis quando comparados ao produto intacto. Os processos metabólicos, que são acelerados pelo processamento, resultam em alterações sensoriais que aceleram também a depreciação do produto.

Assim, o retardamento dos processos metabólicos é fundamental, visto que os minimamente processados de alta qualidade devem possuir aspecto fresco e consistente, textura aceitável, sabor e aroma semelhantes aos do produto intacto e vida útil suficiente para que resistam ao

sistema de distribuição. Neste aspecto, a logística é um fator crítico para a competitividade. O tempo de trânsito e o correto acondicionamento são essenciais para conservar o produto.

A logística deve ser realizada com base em um planejamento que tenha por objetivo desenvolver estratégias com base nas peculiaridades dos clientes, como a localização dos centros de distribuição e decisões de níveis de estoque na planta de processamento. Também devem ser realizadas práticas que retardem os processos de deterioração. Dentre essas práticas, a Cadeia de Frio, que é a manutenção da temperatura adequada desde a colheita até a gôndola do supermercado, é considerada a mais importante.

Embora o custo da implantação da Cadeia de Frio seja elevado, ela é extremamente neces-

sária, principalmente pelo fato de a temperatura ambiente no Brasil ser relativamente alta. A Cadeia de Frio estabelece que, logo após a colheita, o produto deve ser imediatamente resfriado para a retirada do calor de campo e, em seguida, transportado o mais rápido possível à planta de processamento. Recomenda-se que a temperatura seja mantida baixa em todas as etapas do processo e, inclusive, que a água utilizada seja resfriada. Quando o produto estiver pronto, devidamente embalado, deve ser armazenado em câmara fria à temperatura em torno de 5°C ou enviado diretamente para o local de venda, em caminhões refrigerados.

Um dos grandes problemas registrados na Cadeia de Frio é a temperatura no ponto de venda. Pesquisas mostram que grande parte dos supermercados não respeita a temperatura adequada para a conservação do minicante processado, chegando a acondicionar o produto à temperatura de até 20°C.

Deve-se lembrar que o processamento mínimo não assegura a esterilização do produto, o que ocorre é apenas uma sanitização, que reduz os contaminantes até um nível considerado aceitável. Por isso, o controle da temperatura torna-se essencial para que o produto possa ser considerado seguro.

A embalagem também é parte essencial para assegurar qualidade. Cada fruta ou hortaliça tem uma atividade metabólica própria, e a embalagem deve ser específica para cada produto. Uma embalagem considerada eficaz deve contribuir para a manutenção do frescor e para o aumento da vida de prateleira do produto.

Cloreto de polivinila (PVC), polipropileno (PP) e polietileno (PE) são os tipos de filmes mais empregados em embalagens. Nos últimos anos estão, porém, sendo utilizados novos materiais e misturas gasosas, principalmente em países desenvolvidos. Já é possível encontrar, por exemplo, embalagens com absorvedores de umidade, etileno, oxigênio, indicadores de tempo e temperatura e embalagens que podem ser levadas diretamente para o forno de microondas.

Outra função da embalagem é estimular o consumidor a comprar esses produtos. Para isso, é importante que sejam colocadas informações sobre o produto no rótulo, sobretudo nutricionais, visto que o consumidor tem demonstrado cada dia mais preocupação com uma alimentação saudável.

Em um segmento em que as inovações e mudanças ocorrem em ritmo acelerado e os consumidores são bastante exigentes, somente empresas bem estruturadas conseguirão se consolidar no mercado.

Saia do comum e parta para o tipo que **valoriza** o teu trabalho:

Tomate Híbrido

Pizzadão

nunhems®



Informações com nossos agrônomos:

RS & SC

Leonardo (19) 9144-2329

PR

Goimar (19) 9114-5162

Demais Regiões

Tuco (19) 9141-9084

Vinícius (19) 9142-0249

É ECONOMICAMENTE VIÁVEL UMA UNIDADE DE PROCESSAMENTO MÍNIMO?



Opinião: Mateus da Silva Junqueira

Responder a essa questão foi o desafio da **Hortifruti Brasil** para o doutorando em Fisiologia Vegetal da Universidade Federal de Viçosa (UFV), Mateus da Silva Junqueira. Mateus é formado pela UFV em Engenharia de Alimentos e tem desenvolvido trabalhos na área de pós-colheita, com ênfase em produtos minimamente processados.

O custo inicial para montar uma unidade de pequeno porte de processamento mínimo não é uma barreira para os produtores que pensam em diversificar seus negócios. Ele pode se tornar viável principalmente se o empreendedor montar uma planta dentro de uma cooperativa de produtores. Assim, economiza-se em estrutura física e ganha-se em escala/logística. O grande desafio desses cooperados será principalmente manter o padrão e a qualidade do produto e ter um grupo de compradores fiéis, de preferência com um preço mínimo pré-contratado, para garantir uma receita anual compatível com os investimentos.

Apesar dos desafios, este é o segmento dos hortifrutícolas que mais tem crescido nos últimos anos e pode representar uma oportunidade para os produtores de pequena e média escala. A simulação da viabilidade econômica de uma unidade de processamento descrita nas tabelas ao lado refere-se a um modelo de cooperativa de produtores, localizada numa cidade com 60 mil habitantes, que permitiria a venda direta, descartando o atravessador.

O volume semanal de processamento de uma unidade para atender um mercado desse porte

poderia ser calculado com base no consumo médio de hortaliças do Sudeste do País: 100g de hortaliças por habitante/dia - segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar do IBGE, de 2003. Para 60 mil habitantes, o consumo semanal seria de 42 toneladas. Estimando que essa cooperativa atendesse 3,5% deste total, o processamento semanal da cooperativa seria de 1,5 tonelada/semana.

Para tal estrutura, a cooperativa de produtores deveria desembolsar inicialmente R\$ 140 mil para adequar um espaço da cooperativa em uma planta processadora (Tabela 1). O custo total anual de produção estaria em torno de R\$ 272 mil (Tabela 2). Para tornar lucrativo o investimento, as hortaliças (por exemplo, couve, cenoura, alface, beterraba, batata, etc) deveriam ser vendidas em torno de R\$ 0,90 por 200 gramas do produto embalado. Isso geraria uma receita anual de R\$ 330 mil.

O investimento inicial pode ser capital próprio ou obtido por financiamento. No cenário com recursos próprios, o retorno do investimento poderia ocorrer em menos de 2 anos (sem embutir o cálculo do custo de oportunidade do capital próprio na planilha). Com financiamento em 48 meses e com 12% de juros anuais, o retorno do investimento, no mínimo, levaria o dobro do tempo, ou seja, 4 anos.





Esses cálculos são uma estimativa preliminar de uma unidade processadora, e o cálculo de retorno é uma referência para os que pretendem se aprofundar no assunto. É importante, para quem está construindo um projeto de uma unidade processadora, observar que o preço de venda e a fonte de recursos do investimento são variáveis muito sensíveis

e importantes para análise da viabilidade.

O desafio de produzir produtos minimamente processados não se concentra somente em alavancar o capital para construção da planta processadora, mas em saber trabalhar com essa canal de comercialização que ainda representa um nicho de mercado no Brasil, focado nos grandes centros urbanos.

Tabela 1.

**Estimativa de investimento inicial
de uma unidade de processamento mínimo (1,5 t/semana)**

Principais investimentos	Valor (R\$)
Capital Inicial	R\$ 30.000,00
Adequação de Infra-estrutura da cooperativa	R\$ 20.000,00
Equipamentos	R\$ 60.000,00
Veículo utilitário-refrigerado	R\$ 30.000,00
Total	R\$ 140.000,00

Tabela 2.

**Estimativa do custo anual de produção
de uma unidade de processamento mínimo (1,5 t/semana)**

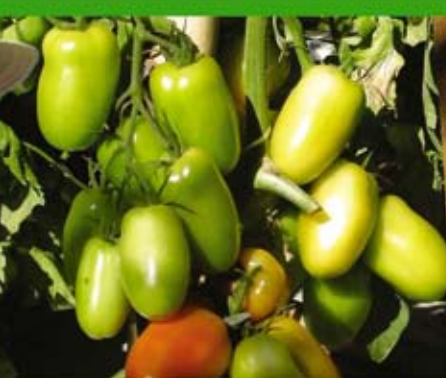
Principais custos	Valor (R\$)
Materiais diretos (matéria-prima, embalagens, EPI's, etc)	R\$ 120.000
Mão-de-obra (1 supervisor, 5 funcionários)	R\$ 60.000
Custo de comercialização (impostos, divulgação, etc)	R\$ 37.000
Custos fixos (água, luz, combustível, telefone, conservação, peças)	R\$ 55.000
Total	R\$ 272.000,00

NETUNO

- Líder no Segmento
- Alta Produtividade
- Excelente Padrão
- Longa Vida



**Durabilidade e sabor, frutos
de um bom investimento.**



TRADIÇÃO EM ITALIANOS!

A Eagle traz toda a linha de sementes para o seu negócio.

Eagle Comércio de Sementes Ltda | Telefone: 34 3217 - 3110 | eaglesementes@eaglesementes.com.br



SATURNO



PLUTÃO



VENUS



KÁTIA

É NECESSÁRIO GARANTIR A SEGURANÇA DO ALIMENTO

Uma das etapas mais importantes do processamento diz respeito à sanitização do produto, pois mais do que oferecer comodidade e conservar as propriedades nutricionais e sensoriais, o objetivo do processamento mínimo é gerar produtos livres de contaminação.

O cloro ainda é o agente sanitizante mais utilizado, mas pelo fato de incorporar algumas substâncias não desejáveis ao produto, alternativas estão sendo buscadas e pesquisas estão sendo feitas para avaliar a utilização de ácido peracético e ozônio como sanitizantes.

Para garantir a segurança de frutas e hortaliças minimamente processadas, recomenda-se a adoção de algumas ferramentas de gerenciamento na cadeia de produção, como as Boas Práticas Agrícolas, Boas Práticas de Fabricação e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

As Boas Práticas Agrícolas são um conjunto de normas para se atingir o padrão de identidade e qualidade da matéria-prima. Algumas providências que garantem que a matéria-prima esteja dentro dos padrões de qualidade e segurança necessários para o processamento mínimo são: prevenção da contaminação microbiana, avaliação de riscos e de uso da terra, avaliação do uso de pesticidas, adoção de práticas de higiene para os empregados.

As Boas Práticas de Fabricação reúnem princípios e regras para o manuseio correto de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final.

O Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é um meio sistemático para a identificação de perigos em qualquer ponto da produção de alimentos, avaliando o risco e determinando a área onde o controle é necessário. Esse sistema foi desenvolvido para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor. Por isso é utilizado no processo de melhoria da qualidade, fazendo com que o consumidor fique mais satisfeito, ampliando, conseqüentemente, as possibilidades da empresa conquistar novos mercados.

A rastreabilidade, no que diz respeito à segurança alimentar, é a garantia de que o consumidor tem em mãos um produto controlado em todas as fases anteriores à sua compra. Esse sistema é de grande importância para frutas e hortaliças minimamente processadas, visto que o processamento inclui várias fases, as quais podem comprometer a segurança e a qualidade do produto. A rastreabilidade exige controles e certificações em vários pontos da cadeia produtiva e os custos envolvidos acabam sendo altos.

TEMOS MUITO QUE AVANÇAR...

O mercado de minimamente processados ainda está em desenvolvimento. As dificuldades enfrentadas pela agroindústria ainda são muitas. Ter fornecedores que garantam matérias-primas com qualidade e volume definidos e também reduzir custos de produção, de modo a baixar o preço ao consumidor, são algumas das principais.

Alguns pesquisadores apontam que o desenvolvimento desse mercado requer ainda que agroindústrias mudem o foco de "volume" para "qualidade" do produto. Há uma lacuna também no que diz respeito a legislação específica que regulamente o segmen-

to. Outro entrave às agroindústrias é a concorrência sofrida com supermercados. Muitos processam frutas e hortaliças, inclusive de forma inadequada, não respeitando a Cadeia de Frio nem a qualidade da matéria-prima, dentre outras etapas essenciais para garantir um produto seguro e de qualidade.

Nos Estados Unidos esse quadro já foi uma realidade, mas com o crescimento da demanda por esses produtos e com o aumento das empresas processadoras, houve redução do número de supermercados processando. A expectativa é que essa evolução também ocorra no Brasil.

De acordo com profissionais da agroindústria, faltam pesquisas sobre os problemas específicos do País. Contudo, a crescente demanda por essa categoria de produto deixa claro que as frutas e hortaliças minimamente processadas não estão de passagem, vieram para ficar. ■



Cabrio Top®



Mais dinheiro
que entra
no seu bolso

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 receita agrônoma

0800 0192 500

www.agro.basf.com.br

Cabrio Top® é fungicida com benefícios AgCelence™. Isto é: plantas mais verdes, saudáveis e produtivas. Algo além da proteção de cultivos.

Cabrio Top®. Prevenção contra a Requeima.

 **BASF**

The Chemical Company



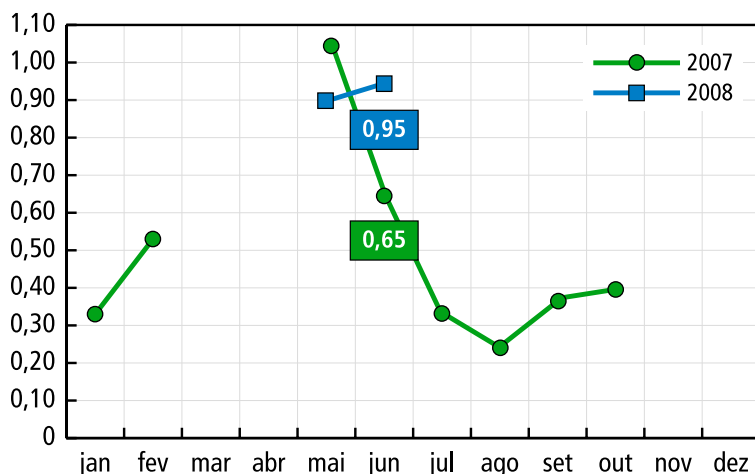
Brasil importa mais cebola em 2008

Aumenta importação brasileira

O Brasil importou 135 mil toneladas de cebola da Argentina entre janeiro e maio deste ano, de acordo com a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), aumento de 18% em relação ao mesmo período de 2007. Do total, 87% foram importados entre abril e maio, época em que havia pouco bulbo nacional sendo ofertado. Outro fator que contribuiu para o aumento das compras externas foi a valorização do Real em relação ao peso. As importações devem terminar no início de julho, com a intensificação da colheita em Minas Gerais e em Goiás, juntamente com a manutenção da oferta do Vale do São Francisco.

Brasil não deve exportar como em 2007

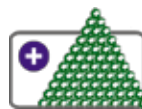
A expectativa de exportadores brasileiros é que os embarques de cebola em 2008 sejam inferiores aos de 2007, visto que ainda não há indícios de problemas na safra da Argentina neste ano. Em 2007, o Brasil exportou 36 mil toneladas de cebola para a Argentina, segundo a Secex, sendo que 78% desse total foi enviado entre julho e setembro, período de pico de oferta nas lavouras brasileiras, o que contribuiu para amenizar a queda do preço interno naqueles meses. A maior demanda argentina, naquele ano, deveu-se à quebra da produção local, por conta de geadas registradas entre abril e maio, época de desenvolvimento da safra.



Cebola nordestina valoriza em junho

Preços médios recebidos por produtores nordestinos pela cebola IPA 11 na roça - R\$/kg

Fonte: Cepea



Goiás e Minas Gerais entram em pico de colheita

As regiões de Cristalina (GO), Santa Juliana (MG) e São Gotardo (MG), que iniciaram a colheita da cebola em maio, devem entrar em pico de oferta em julho, pressionando o valor do bulbo. Por conta do maior volume nacional, as importações brasileiras de cebola argentina devem finalizar neste mês. Cristalina deve colher cerca de 40% da sua produção total em julho, enquanto Minas Gerais colhe cerca de 30%. Nos dois estados, segundo produtores locais, há possibilidade de queda da produtividade, devido ao grande volume de chuva no primeiro trimestre do ano. Até junho, a oferta de cebola no mercado nacional foi baixa, o que garantiu preços elevados.

Sul finaliza plantio

As regiões cebolicultoras do Sul finalizam as atividades de plantio, tanto transplante quanto sementeiro direto, em julho. Segundo produtores locais, até o início de junho, não foram registrados problemas quanto ao desenvolvimento das mudas, mesmo com períodos de frio intenso e ocorrência de geadas. Assim, a colheita na região deve iniciar no final de outubro, como na safra anterior.

Atraso na produção paulista

São José do Rio Pardo e Monte Alto, principais regiões produtoras do estado de São Paulo, devem ofertar um baixo volume de cebola no mercado nacional em julho. Normalmente, este mês é de pico de safra nas regiões, mas, devido às constantes chuvas em abril, houve atraso no transplante das mudas, que só pôde ser concluído na primeira quinzena de maio. De acordo com produtores dessas regiões, o atraso do transplante em cerca de cinco semanas deve ocasionar queda na produtividade – após a muda atingir um determinado estágio de desenvolvimento ideal para o transplante, ela começa a perder vigor fisiológico. O pico de colheita em São José do Rio Pardo e Monte Alto deve ocorrer entre a segunda quinzena de agosto e setembro.

SEÇÃO ELETRÔNICA CEBOLA

Cadastre-se e receba preços semanais de cebola.

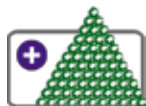
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



Oferta elevada pode desvalorizar batata

Finaliza safra das secas

A safra das secas de batata está prevista para encerrar em julho. Mesmo assim, a oferta deve permanecer elevada neste mês por conta do atraso no plantio do tubérculo no Sul de Minas Gerais e no Sudoeste Paulista. As chuvas registradas nessas regiões em fevereiro deslocaram parte da colheita para o final de julho. Nas lavouras do Paraná (Curitiba, Ponta Grossa, São Mateus do Sul e Irati), a safra deve finalizar na primeira quinzena deste mês. Outro fator que deve contribuir para a manutenção do volume de batata em julho é o pico de colheita em Cristalina (GO). A estimativa é que sejam colhidos 4.900 hectares do tubérculo – somando-se a área do Sul de Minas, Sudoeste Paulista, Paraná e Cristalina – alta de 30% em relação ao mesmo período de 2007. Em junho, apesar da baixa produtividade nas lavouras Paraná, a intensificação da colheita no estado aumentou o volume de batata disponível, derrubando o preço.



Inicia colheita em Vargem Grande do Sul

A área total cultivada em Vargem Grande do Sul (SP) na safra 2008 é próxima de 9.000 hectares, cerca de 7% maior que a do ano passado. A colheita da safra de inverno inicia no fim de julho, período em que serão cultivados os últimos 900 hectares da safra. De acordo com produtores locais, 425 hectares do tubérculo devem ser ofertados neste mês, área semelhante à do mesmo período de 2007. Para agosto,

no entanto, a área disponível para colheita deve ser 45% inferior à do ano passado, visto que as chuvas registradas em abril atrasaram o cultivo, causando um buraco na oferta. Conseqüentemente, o pico de safra na região deve ocorrer entre setembro e outubro.

Avança plantio na Bahia

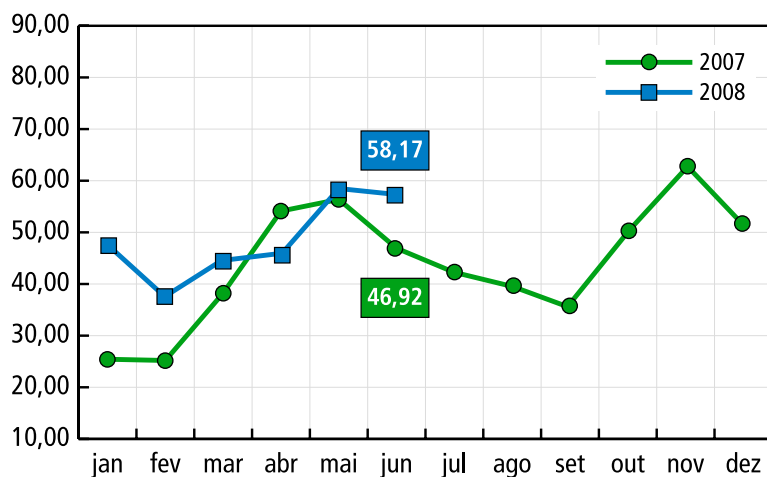
O plantio de batata na Chapada Diamantina (BA), que colhe, praticamente, durante o ano todo, deve ser intensificada em julho. Segundo produtores, 1.638 hectares devem ser cultivados na região entre julho e agosto. Esse volume, que representa 25% da área total prevista para a safra de 2008, deve ser colhido entre novembro e dezembro, pico de oferta na região.

Manutenção da área de inverno no Sudoeste Paulista

A área de batata cultivada na safra de inverno 2008 do Sudoeste Paulista deve ser semelhante à do ano anterior. A estimativa inicial era de aumento, por conta dos altos preços do tubérculo na safra de 2007. Contudo, o encarecimento dos insumos e do arrendamento de terra neste ano, aliados à expectativa de bons preços para culturas como grãos e feijão, inibiram maiores investimentos em área de batata no Sudoeste Paulista. Além disso, com o atraso no calendário de colheita em Vargem Grande do Sul (SP), haverá concentração de oferta no mercado em outubro, período de pico de safra no Sudoeste Paulista.

Geadas no Paraná afeta produção de sementes

As geadas ocorridas na segunda quinzena de junho no Sul do País prejudicaram as lavouras de batata destinadas à produção de sementes em Campo Mourão, norte do Paraná. As sementes cultivadas nessa região geralmente são destinadas para Guarapuava (PR) e Água Doce (SC), que produzem o tubérculo para consumo *in natura*. Segundo bataticultores, ainda é cedo para avaliar os prejuízos, mas, caso as perdas nas lavouras do norte paranaense sejam significativas, a baixa oferta de batata-semente poderá limitar o aumento de área na safra 2008/09 em Guarapuava e Água Doce.



Batata desvaloriza com maior oferta

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

Fonte: Cepepa

SEÇÃO ELETRÔNICA BATATA

Cadastre-se e receba preços semanais de batata.
www.cepepa.esalq.usp.br/hfbrasil



Intensifica colheita da safra de inverno

Mais tomate em julho

A oferta de tomate deve aumentar em julho, com a concentração da colheita nas lavouras da safra de inverno. Em junho, o baixo volume sustentou o preço do tomate em relação a maio, mas valorizou o fruto em comparação a junho de 2007. A valorização ocorreu tanto pela diminuição da área de plantio quanto pela queda da produtividade neste ano.

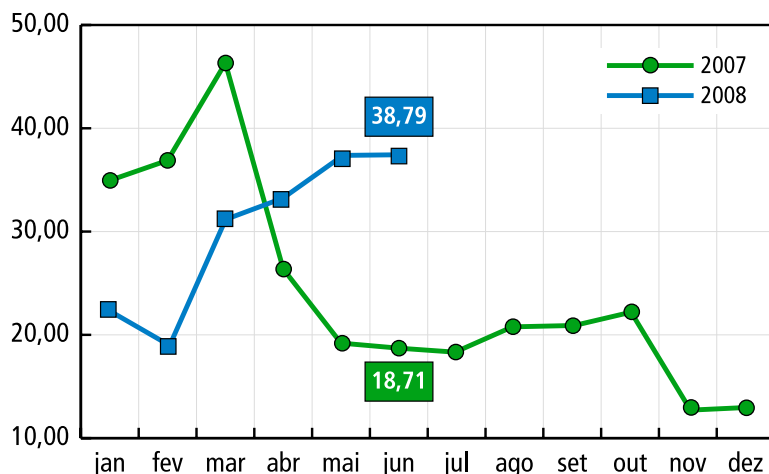


Pico de oferta em Mogi Guaçu e Araguari

As regiões de Mogi Guaçu (SP) e Araguari (MG) entram em pico de oferta em julho. Segundo produtores, devem ser colhidos cerca de 1,3 milhão de pés na região paulista neste mês e 1,4 milhão de pés na praça mineira, redução de 35% e de 30%, respectivamente, sobre o mesmo período de 2007. A diminuição da oferta nessas regiões está atrelada à menor área cultivada e à queda na produtividade, causada por bacteriose e broca-do-fruto. A estimativa é que a produtividade fique entre 280 e 300 cx/mil pés até o final de julho – no mesmo período de 2007, a média foi de 350 cx/mil pés.

São José de Ubá intensifica colheita

O volume de tomate em São José de Ubá (RJ) deve aumentar a partir de julho, com a intensificação da colheita na região. Segundo produtores, cerca de 1,5 milhão de pés devem ser colhidos neste mês. São José de Ubá também está enfrentando problemas com



Preços se sustentam em junho

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

Fonte: Cepea

a broca-do-fruto e geminivirose, o que deve reduzir a produtividade média da região, que na temporada passada esteve em torno de 300 a 350 cx/mil pés.

Norte do Paraná encerra primeira parte da safra de inverno

A primeira parte da safra de inverno do norte do Paraná, que iniciou em abril, encerra em julho, com menor rentabilidade quando comparado as demais praças ofertantes no período. O tomate foi comercializado na região a R\$ 19,20/cx de 23 kg entre abril e junho – média ponderada pela porcentagem colhida em cada mês. Apesar do preço elevado, a queda da produtividade aumentou o valor mínimo necessário para cobrir os gastos com a cultura (R\$ 14,00/cx). A menor produtividade, abaixo de 180 cx/mil pés em muitas lavouras, se deve ao grande volume de chuva entre abril e maio aliado às baixas temperaturas, que aumentaram a incidência da requeima, causada pelo fungo *Phytophthora infestans*. Com relação à segunda parte da safra de inverno – de agosto a dezembro –, a estimativa é de 2,6 milhões de pés de tomate cultivados, diminuição de cerca de 10% em relação ao mesmo período de 2007.


Paty do Alferes e Sumaré deixam mercado mais cedo

A primeira parte da safra de inverno de Sumaré (SP) e de Paty do Alferes (RJ) deve encerrar no início de julho, um mês antes em relação a 2007, por conta das reduções de área e de produtividade. Paty do Alferes e Sumaré também registraram problemas com requeima e broca-do-fruto. Com isso, a produtividade caiu para 180 e 300 cx/mil pés nas lavouras paulista e fluminense, respectivamente. Por conta da menor oferta, o tomate salada AA longa vida foi comercializado, entre abril e junho, às médias ponderadas pelo volume colhido de R\$ 35,40/cx de 23 kg em Sumaré e de R\$ 27,16/cx de 23 kg em Paty do Alferes, altas de 168% e 163%, respectivamente, sobre o mesmo período de 2007. Esses valores também são superiores ao mínimo estimado por produtores para cobrir o gasto com a cultura (R\$ 14,00/cx). Mesmo obtendo rentabilidade positiva, a previsão é de redução de área para a segunda parte da safra de inverno, que ocorre entre setembro e dezembro.

SEÇÃO ELETRÔNICA TOMATE

Cadastre-se e receba preços semanais de tomate.

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



**Para combater pragas,
doenças e até as dúvidas
que prejudicam a lavoura.**

**BASE
FORTE**

As inúmeras pragas e doenças com alto poder destrutivo às lavouras, somadas às exigências de qualidade impostas pelo mercado aos alimentos consumidos in natura, apresentam um grande desafio aos produtores das culturas de hortifruti na hora de escolher as soluções ideais de controle. Para facilitar esta decisão, a Syngenta criou o Base Forte, um conceito amplamente testado e aprovado que, de forma simples e eficaz, resulta em lavouras mais saudias e produtivas.

Fale com seu distribuidor Syngenta ou consulte o site www.syngenta.com.br/hortifruti e saiba mais sobre o Base Forte.



SIMPLES NO USO,
SUPERIOR NO
CONTROLE.

© Syngenta 2008



0800 704 4304
faleconosco.casa@syngenta.com

syngenta.

www.syngenta.com.br



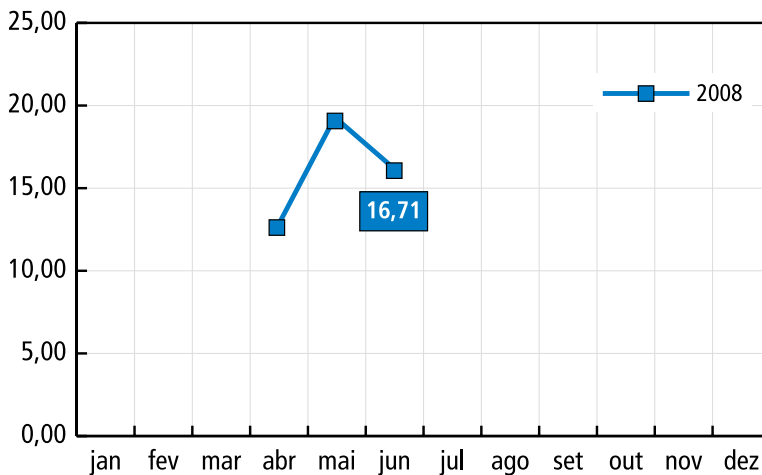
Cenoura pode desvalorizar com aumento da oferta

Inicia safra de inverno 2008

A safra de inverno de cenoura deve iniciar em julho – com a colheita em São Gotardo (MG) e Cristalina (GO) – e finalizar em outubro. Por conta do clima mais seco no período, há menor incidência de doenças. Com isso, a produtividade tende a ser maior nesta safra, quando comparada à de verão. Além disso, as variedades cultivadas no inverno apresentam maior produtividade, garantindo um rendimento médio de 2.600 caixas de 29 kg de cenoura “suja” por hectare, enquanto que no verão a produtividade média é de 1.600 cx/ha. Com o aumento da oferta em julho, a previsão é que os preços da cenoura continuem em baixa. Ao mesmo tempo, a queda no preço pode ser freada pela redução da área deste início de safra. A baixa cotação registrada entre janeiro e março, abaixo do mínimo estimado para cobrir os gastos com a cultura na região, desestimulou investimentos na cultura.

Safra de verão 2007/08 registra preços elevados apenas no final

A cenoura foi comercializada nas roças da safra de verão 2007/08, entre abril e junho, à média de R\$ 16,71/cx de 29 kg, valor muito acima dos custos de produção, segundo os produtores. Contudo, não foram todos os produtores que tiveram rentabilidade positiva na safra de verão, pois entre os meses de novembro de 2007 e março de 2008, a cenoura foi comercializada a preços



Cenoura desvaloriza em junho

Preços médios recebidos por produtores de São Gotardo pela cenoura suja na roça - R\$/cx 29 kg

Fonte: Cepea

abaixo do custo de produção. Por conta desse resultado, ainda não há um consenso sobre a área da safra de verão 2008/09, cujo plantio inicia em setembro.

Cenoura desvaloriza em junho

Apesar da baixa oferta de cenoura no mercado, o preço da raiz caiu em junho, em decorrência da menor demanda. Segundo agentes, os constantes aumentos de preço entre abril e maio afastaram muitos consumidores. No último mês, a cenoura “suja” foi comercializada nas roças de Minas Gerais, Goiás e Bahia a R\$ 16,71/cx de 29 kg, em média, valor 15% abaixo do registrado em maio, mas acima do mínimo necessário para cobrir os gastos com a produção, estimado em junho pelos produtores em R\$ 6,76/cx de 29 kg, considerando uma produtividade média de 1.760 caixas por hectare. Como resultado, o agricultor fechou o mês com rentabilidade positiva.

Clima seco favorece atividades de campo

De acordo com o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe), a previsão para julho e agosto é de clima seco em Cristalina (GO), Irecê (BA) e São Gotardo (MG), principais regiões que estão semeando e colhendo cenoura no País. A baixa umidade deve contribuir para a formação e colheita da raiz. Ao mesmo tempo, uma queda acentuada na temperatura, devido às massas de ar frio comuns nesta época do ano no Sul e Sudeste do País, as cenouras podem apresentar menor calibre.

São José do Rio Pardo termina plantio da temporada de inverno

O plantio de cenoura da temporada de inverno de São José do Rio Pardo (SP), que iniciou em meados de maio, finalizou em junho. De acordo com produtores locais, a principal cultivar plantada na região é a nantes. A cenoura da safra de inverno de São José do Rio Pardo é comercializada entre setembro e novembro, e a área para a temporada de 2008 deve ser semelhante à cultivada no ano passado. Embora o preço da raiz estivesse elevado na época de semeadura, a beterraba, que é uma cultura que compete em área de cultivo com a cenoura na região, estava ainda mais valorizada, freando o aumento do plantio de cenoura na região.



Inicia safra 2008/09 no Rio Grande do Norte e Ceará

Aumenta oferta no Vale do São Francisco

A colheita de melão no Vale do São Francisco, que compreende as regiões de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA), deve ser intensificada em julho. A maior oferta no período deve-se à retomada do plantio em maio e junho, após uma quebra de produtividade de até 60%, por conta de chuvas intensas entre março e abril deste ano. Produtores esperam aumentar o volume de vendas em julho e, conseqüentemente, reduzir os prejuízos da temporada. No entanto, este mês não é muito indicado para a produção eficiente de melão na região, uma vez que há previsão de baixas temperaturas durante algumas noites (15°C), podendo prejudicar o desenvolvimento da fruta e até mesmo paralisar a ação dos agentes polinizadores. O clima exerce influência substancial na produção e qualidade do melão. A temperatura é o principal fator climático que afeta a cultura, desde a germinação de sementes até a qualidade do fruto pronto pra ser colhido. As sementes do meloeiro germinam lentamente a temperatura de 15°C, sendo que as temperaturas ótimas para germinação de sementes de melões situam-se entre 24 e 35°C. Para haver bom crescimento das plantas e boa produtividade, a cultura necessita de temperaturas elevadas, na faixa de 20 a 35°C. Agentes do setor afirmam que abaixo de 12°C, o crescimento do meloeiro é paralisado. Apesar da melhora na qualidade da fruta no último mês, produtores registraram a colheita de melões miúdos, o que deverá ocorrer em maior volume em julho, justamente frente à provável queda nas temperaturas.

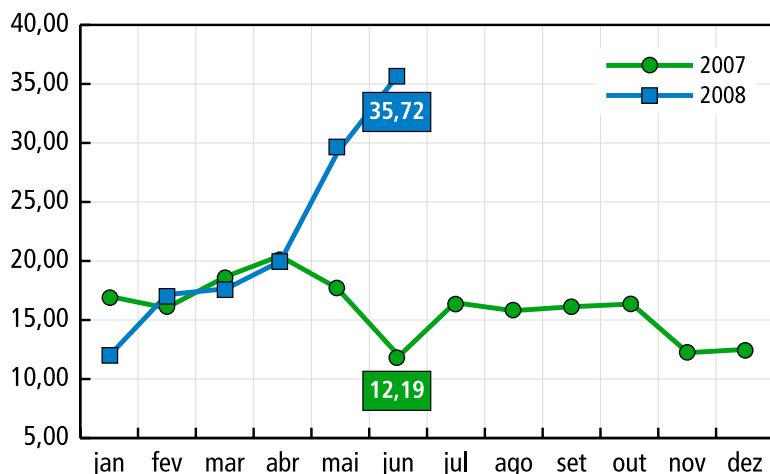
Rio Grande do Norte e Ceará entram no mercado

A colheita de melões amarelos e nobres da safra 2008/09 do Rio Grande do Norte e Ceará inicia em julho, devendo se estender até fevereiro de 2009. Neste mês, a oferta deve ser voltada exclusivamente para o mercado interno. A partir de agosto, com a intensificação da colheita, iniciam as exportações da fruta. Em setembro, o volume embarcado deve aumentar, principalmente de variedades nobres. Diferente do esperado, as negociações dos contratos não encerraram em junho, devendo fechar em sua totalidade em julho. Algumas fazendas iniciaram o plantio mesmo sem todas as vendas negociadas, já que os exportadores estão tendo dificuldades em reajustar seus contratos. Para cobrir as perdas cambiais, aumento de gastos com mão-de-obra e insumos, bem como o crescente custo com frete marítimo, deveria haver um incremento de, pelo menos, 25% nos preços negociados. Mas como esse reajuste não tem sido aceito com facilidade, boa parte dos exportadores pleiteou um incremento médio de 20 a 25%. Produtores acreditam que com este aumento no valor dos contratos será possível pelo menos recuperar as perdas da temporada anterior. A rentabilidade do setor, no entanto, dependerá do comportamento do dólar em relação ao Real durante o período de embarques.



Concentração de oferta derruba preço

A oferta interna de melão aumentará fortemente no mercado nacional em julho, visto que o Rio Grande do Norte, o Ceará e o Vale do São Francisco estarão em colheita no período. Em junho, o volume reduzido de melão amarelo, por conta da baixa oferta no Vale do São Francisco e ausência do Rio Grande do Norte e Ceará do mercado, contribuiu para a valorização da fruta. Contudo, já na última semana do mesmo mês, a oferta aumentou, e os preços caíram. O melão amarelo graúdo tipo 6-7 foi comercializado no atacado de São Paulo, à R\$ 35,72/cx de 13 kg, alta de 20% em relação a maio.



Preços disparam com oferta escassa

Preços médios de venda do melão amarelo tipo 6-7 no atacado de São Paulo - R\$/cx de 13 kg

Fonte: Cepepa

SEÇÃO ELETRÔNICA MELÃO

Cadastre-se e receba preços semanais de melão.

www.cepepa.esalq.usp.br/hfbrasil

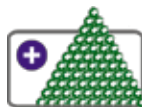


Colheita intensifica apenas em setembro

O volume de laranja no mercado doméstico deve ser pequeno até agosto, visto que a colheita da safra 2008/09 de laranja do estado de São Paulo deve intensificar apenas em setembro. A seca ocorrida nas regiões produtoras paulistas no segundo semestre de 2007 prejudicou o desenvolvimento das floradas, principalmente de variedades precoces. Somente no final de outubro do ano passado é que as chuvas voltaram a ser constantes, beneficiando a floração das demais variedades de laranja. O aumento da oferta a partir de setembro deve estimular a abertura de mais fábricas para o processamento de suco. Segundo produtores e indústrias, a safra 2008/09 deve ser 20% inferior à temporada passada, por conta do clima. Essa quebra na safra paulista já está resultando em preços maiores de contratos entre produtores e indústrias. Citricultores têm fechado contratos entre R\$ 8,25 e R\$ 14,00/cx de 40,8 kg, patamares bem acima dos registrados em anos anteriores. Mas há produtores que ainda estão com contratos fechados em safras anteriores com preços muito abaixo dos negociados neste ano. Por enquanto, essa menor oferta paulista teve pouco impacto na bolsa de Nova York, onde é negociado o suco de laranja. O que poderá impactar no curto ou médio prazo é a demanda do mercado europeu, principal comprador do suco brasileiro. Para o segundo semestre, a previsão é que produtores continuem recebendo propostas de contratos semelhantes aos praticados nos últimos meses. Além disso, os acordos já estão sendo

Adversidade climática prejudica safra 2008/09

fixados, em sua maioria, em moeda nacional, visto que o dólar desvalorizou significativamente em relação ao Real. O fato de as indústrias não estarem oferecendo contratos de longo prazo também pode estimular o citricultor a fechar novos acordos neste ano.

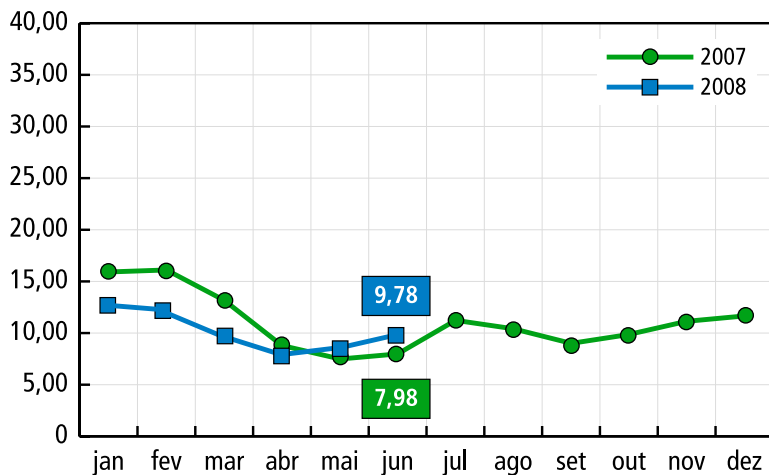


São Paulo oferta tangerina no segundo semestre

A oferta de tangerinas não deve acabar nos próximos meses. As variedades poncã e cravo, que são colhidas principalmente nos meses de maio e junho, devem continuar a ser colhidas, ainda que em menor quantidade. O prolongamento do calendário de oferta dessas variedades está atrelado às floradas múltiplas, sobretudo nos últimos meses do ano passado e início deste. Alguns produtores iniciaram a colheita da tangerina murcote em junho, mas a intensificação da safra desta variedade deve ocorrer apenas a partir de agosto.

Aumenta receita com embarques de NFC

Apesar da previsão de um menor volume de suco congelado e concentrado (FCOJ) brasileiro embarcado na safra 2007/08, que encerrou oficialmente em junho, a receita total das exportações da temporada será maior do que a obtida na anterior, por conta do aumento dos envios de suco de laranja não congelado e concentrado (NFC). De julho de 2007 até maio de 2008, a receita total obtida com todos os tipos de suco foi de US\$ 1,86 bilhão, aumento de 3% em relação à safra 2006/07, conforme dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Com o aumento da produção de laranjas na Flórida desde o ano passado, os Estados Unidos reduziram a compra de suco concentrado brasileiro. Os embarques de FCOJ, principal tipo exportado pelo País, somaram 821 mil toneladas entre julho de 2007 e maio de 2008, decréscimo de 13% em relação à safra 2006/07, segundo a Secex. Já os embarques de NFC somaram 827 mil toneladas, incremento de 36,6%. Com esse aumento, a receita das exportações de NFC, até maio, já superava em 4,5% a de julho de 2006 a maio de 2007. Boa parte do NFC está sendo destinada ao principal comprador do País, a União Européia, por isso o volume embarque de NFC brasileiro não foi comprometido.



Preço no spot sobe com baixa oferta

Preços médios recebidos por produtores paulistas pela laranja pêra no portão das indústrias (mercado spot) - R\$/cx de 40,8 kg

Fonte: Cepea

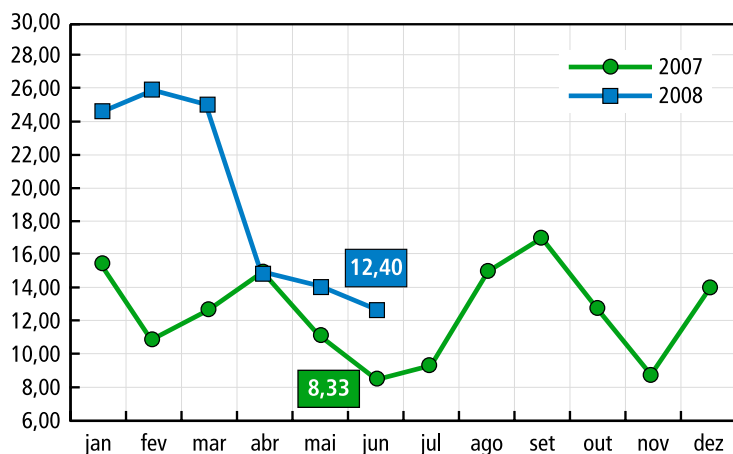
SEÇÃO ELETRÔNICA CITROS
Cadastre-se e receba preços semanais de citros.
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



Diminuem envios de banana para o Mercosul

Em maio, o Brasil exportou 5,7 mil toneladas de banana para o Mercosul, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), baixa de 35% em relação ao mesmo período de 2007. A queda nos embarques deve-se à redução de cerca de 67% nas aquisições da Argentina, principal compradora da fruta brasileira. A expectativa era de aumento das exportações do Brasil, visto que as nevascas ocorridas na Cordilheira dos Andes fecharam as estradas que ligam a Argentina aos demais países fornecedores de banana (Equador, Costa Rica, Colômbia, entre outros menos expressivos).

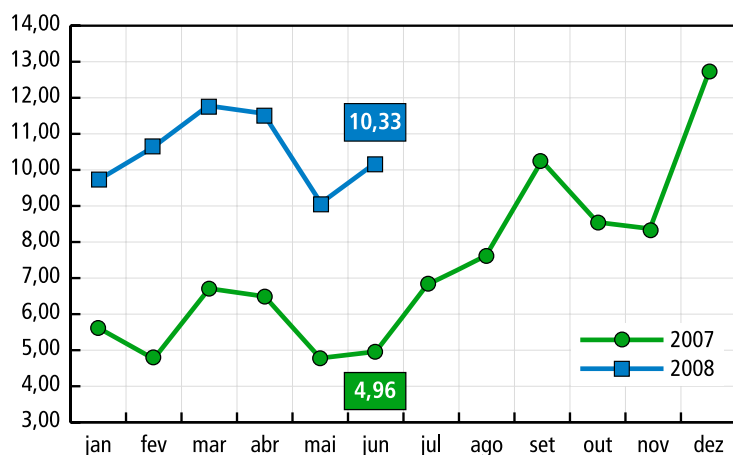
Exportação brasileira segue em baixa



Prata desvaloriza com maior oferta

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

Fonte: Cepea



Frio escalona oferta e eleva preço no Vale do Ribeira

Preços médios recebidos por produtores do Vale do Ribeira pela nanica - R\$/cx de 22 kg

Fonte: Cepea

Ainda assim, o Equador conseguiu exportar muita banana para o mercado argentino no período em que a neve não atrapalhava. Além disso, o preço elevado da fruta no mercado interno fez com que exportadores preferissem comercializar a banana no próprio País.

Semestre encerra com rentabilidade positiva

O primeiro semestre fechou com preços recordes no Vale do Ribeira (SP), norte de Santa Catarina, norte de Minas Gerais e Bom Jesus da Lapa (BA). A banana nanica valorizou 108% em comparação com os primeiros seis meses de 2007. No mesmo período, a variedade prata valorizou 38%. Os aumentos de preço estiveram atrelados à redução da oferta, por conta de adversidades climáticas (enchente nas praças paulista e potiguar e estiagem na região catarinense) e de maior custo de produção.

Escalonamento da oferta de nanica

A oferta de nanica das regiões do Vale do Ribeira (SP) e do norte de Santa Catarina deve aumentar em julho. Isso porque, adversidades climáticas desde o inverno do ano passado (o frio e enchentes) causaram lentidão no desenvolvimento da fruta. A intensificação da colheita ocorrerá na época mais fria do ano, ocasionando o escalonamento da oferta em julho, agosto e início de setembro (quando finaliza a safra).

Aumenta oferta de prata em Minas Gerais

Para julho, é esperado aumento no volume de prata no norte de Minas Gerais. O pico de colheita, previsto para iniciar na segunda quinzena de julho, deve equilibrar o volume de banana no mercado, visto que o Vale do Ribeira (SP) ainda não começou sua safra e Bom Jesus da Lapa (BA) já reduziu o ritmo de colheita.

Errata: No texto *Termina safra de prata de Bom Jesus da Lapa*, na seção *Banana* da edição nº 69, o valor de R\$ 11,00/cx de 20 kg corresponde a um preço fixado por produtores para vender a fruta na época da safra e não ao valor mínimo para cobrir os custos, que foi de R\$ 7,03/cx de 20 kg, em maio.

SEÇÃO ELETRÔNICA BANANA

Cadastre-se e receba preços semanais de banana.

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



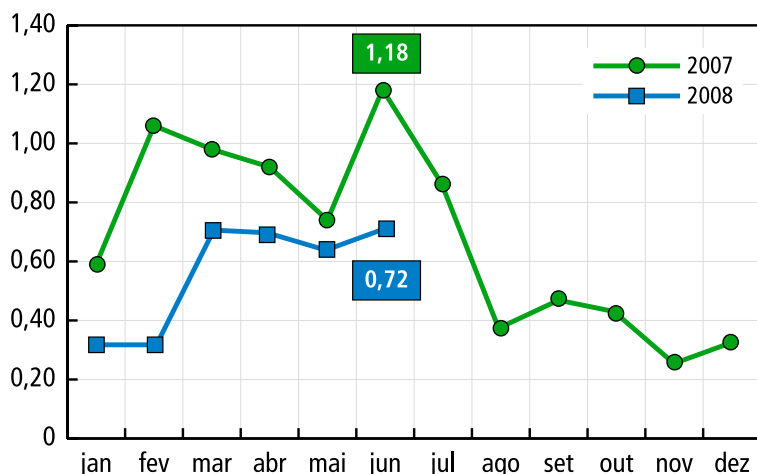
Concentração de oferta no segundo semestre

Clima ameno estimula floradas no Vale do São Francisco

Por conta do clima mais ameno em junho, a maioria dos pomares da região floresceu. Ao que tudo indica, o pólo produtor de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) deve apresentar, a exemplo de anos anteriores, pico de colheita entre setembro e novembro. Com a concentração de oferta, os preços da manga *tommy atkins* devem cair, chegando a patamares próximos ao valor mínimo necessário para cobrir os gastos com a cultura, estimado por produtores em R\$ 0,42/kg em junho. Pouco capitalizados, produtores de manga não devem aumentar as induções florais em diferentes períodos – para escalar a colheita – e nem expandir a área cultivada. A oferta de manga no Vale do São Francisco não deve aumentar consideravelmente em julho, sustentando o preço da fruta. Em junho, a manga *tommy atkins* valorizou, no Vale do São Francisco, 12,5% em relação a maio, desvalorizou de 39% sobre junho de 2007. O cenário em Livramento de Nossa Senhora (BA) deve ser semelhante ao descrito para o Vale do São Francisco, já que os pomares encontram-se floridos. A concentração da oferta no mesmo período nessas duas regiões deve limitar ainda mais a rentabilidade da safra no Nordeste.

É tempo de florada em Monte Alto e Taquaritinga

Os pomares de manga de Monte Alto (SP) e Taquaritinga (SP) devem florescer em julho. Com is-



Preços da *tommy* reagem em junho

Preços médios recebidos por produtores de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) pela *tommy atkins* - R\$/kg

Fonte: Cepea



Oferta e qualidade baixas limitam exportações para a União Européia

Em julho, as exportações brasileiras de manga para a Europa não devem superar as de junho, visto que não há previsão de aumento significativo de oferta nordestina. De acordo com exportadores, outro entrave é a baixa qualidade da fruta, devido às chuvas registradas no Nordeste durante a florada (primeiros meses do ano). A entrada na Europa de manga de outros países, como Israel, também pode frear os embarques brasileiros. Em junho, o Brasil enviou para a União Européia volumes superiores aos do mesmo período de 2007. O aumento das exportações no período esteve atrelado à redução da safra da Costa do Marfim, que deveria abastecer o mercado europeu em maio e junho. No próximo semestre, o Brasil deve manter um calendário de exportações semelhante ao do ano anterior, visto que não há expectativa de alteração no calendário de oferta dos produtores mundiais – vale lembrar que o Brasil depende das janelas de exportações desses países para realizar seus embarques. Para os Estados Unidos, por exemplo, a expectativa é que o volume exportado aumente a partir de setembro, quando chegam ao fim os embarques do México e intensifica a colheita nas roças nordestinas. A janela favorável à manga brasileira no mercado norte-americano deve terminar em novembro.

SEÇÃO ELETRÔNICA MANGA

Cadastre-se e receba preços semanais de manga.

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



Baixa temperatura reduz ritmo de colheita

A oferta de mamão havaí no Espírito Santo e sul da Bahia deve ser menor em julho, devido à concentração da colheita no mês anterior. Com isso, a expectativa é que os preços do mamão subam neste mês. A boa qualidade do havaí, decorrente do clima seco, também deve favorecer a alta nos preços.

Menor oferta deve valorizar a fruta

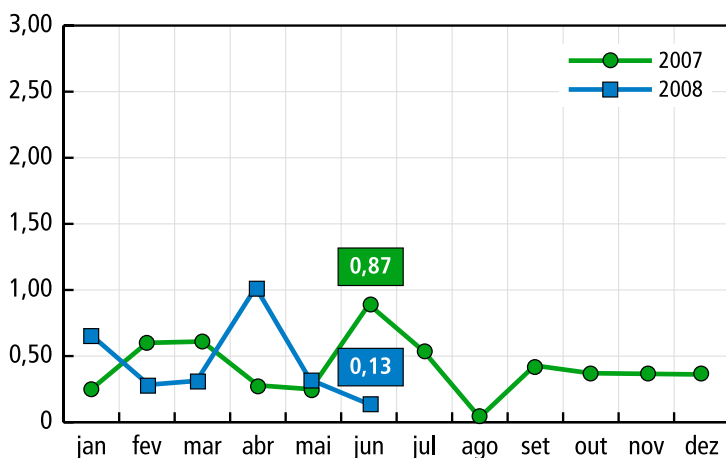
Formosa também deve valorizar

O preço do mamão formosa também deve subir em julho, visto que o frio limita a maturação da fruta. Apesar de algumas roças novas do oeste da Bahia



Embarques devem diminuir em julho

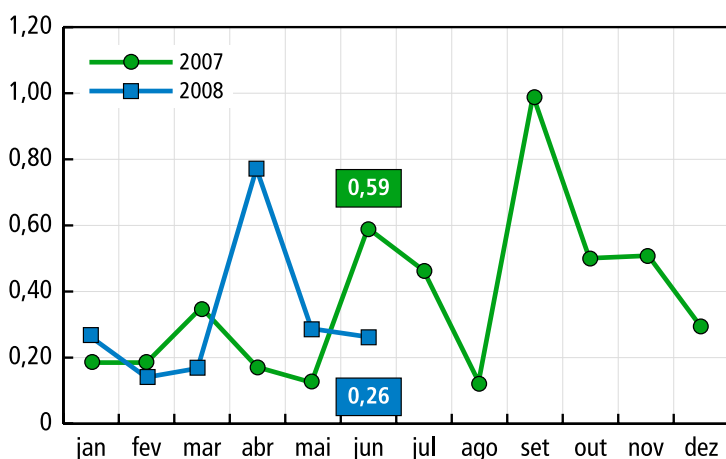
De acordo com exportadores, os embarques de mamão brasileiro devem ser menores em julho, por conta da baixa oferta no País e da concorrência com outras frutas de época produzidas na Europa e nos Estados Unidos. Estima-se que o volume embarcado em junho tenha sido maior que o de maio, visto que os preços do mamão naquele período estavam baixos no mercado interno e, a oferta, elevada. Em maio, o volume de mamão exportado pelo Brasil aumentou 35% em relação ao de abril, atingindo 3,1 mil toneladas, de acordo com a Secretaria do Comércio Exterior (Secex). O Rio Grande do Norte embarcou a fruta para a Europa em abril e maio, visto que a qualidade do mamão potiguar não atendeu as exigências dos compradores dos Estados Unidos.



Vendas fracas derrubam preços do havaí

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

Fonte: Cepea



Formosa continua desvalorizado

Preços médios recebidos por produtores do Espírito Santo pelo mamão formosa - R\$/kg

Fonte: Cepea

Aumenta área de mamão mexicano

A área cultivada de mamão no México, maior exportador da fruta do mundo, aumentou 18% entre janeiro e abril, passando de 16 mil hectares para 19 mil hectares, de acordo com o Serviço de Informação Agroalimentar e Pesqueira (Siap), da Sagarpa. Embora a área de mamão do México em abril tenha sido 12,5% menor se comparada ao mesmo período de 2007, a produção aumentou quase 20%, atingindo 195 mil toneladas de mamão. A oferta deve continuar aumentando nas roças daquele país, visto que, de julho a setembro, segundo o Serviço Meteorológico Nacional do México, o clima é mais chuvoso e as temperaturas médias são mais altas em Veracruz, principal região produtora. Produtores mexicanos, contudo, devem aumentar o controle fitossanitário, visto que o clima quente e úmido eleva a incidência de doenças. Caso ocorram problemas quanto à qualidade da fruta mexicana, pode haver uma janela de mercado para o Brasil, visto que o clima seco nas maiores regiões produtoras do País neste inverno deve facilitar a manutenção da qualidade da fruta.

SEÇÃO ELETRÔNICA MAMÃO

Cadastre-se e receba preços semanais de mamão.

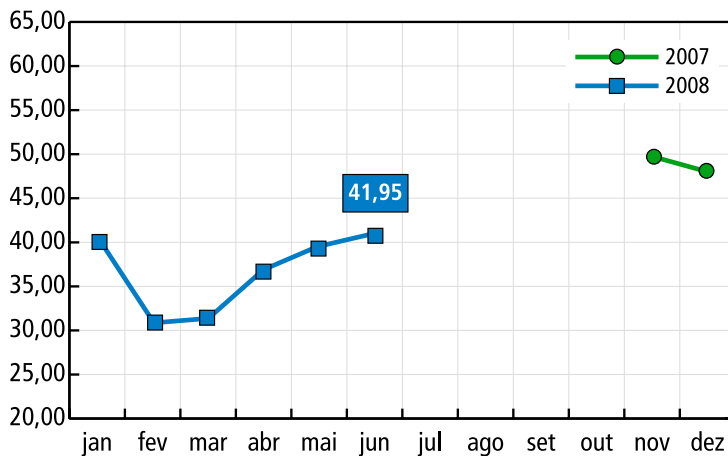
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil



Aumenta faturamento com exportação em 2008

Receita aumenta mais de 3%

As exportações brasileiras de maçã caíram 9,5% de janeiro a maio de 2008, em comparação com o mesmo período de 2007, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Mesmo com a queda dos embarques, a receita superou a do ano passado. As 84,8 mil toneladas de maçã exportadas nos primeiros cinco meses do ano renderam US\$ 58,4 milhões, de acordo com a Secex, alta de 3,5% sobre a receita do mesmo período de 2007. A temporada de exportação brasileira praticamente encerra em julho, com o início da safra dos países do Hemisfério Norte.



Frio reduz demanda por maçã

A redução das temperaturas no Brasil em julho deve retrair ainda mais a procura pela maçã, como normalmente ocorre todos os anos – em junho, as temperaturas mais baixas já restringiam a demanda. Outro fator que reduz o consumo da fruta no período é as férias escolares, visto que a maçã é muito consumida nas merendas escolares de todo o País. Ainda assim, os preços devem permanecer firmes, tendo em vista que a fruta é estocada desde o fim de maio. A expectativa é que as cotações permaneçam controladas até o início da colheita da próxima safra.

Produtores iniciam poda

Em julho e agosto, pomicultores devem realizar as podas nas macieiras, as quais já estão sem folhas. A atividade de poda elimina os galhos velhos e inúteis, reduz o tempo para a árvore entrar em produção, promove equilíbrio da produção ao longo da vida útil da macieira e induz novas brotações, as quais darão origem a ramos que frutificarão no próximo ano.

Armazenamento inadequado deprecia qualidade da gala

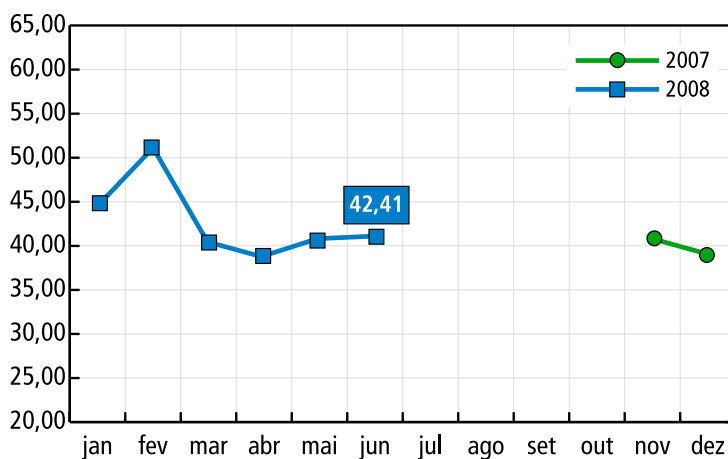
Algumas cargas de maçã gala ofertadas ao mercado em junho apresentaram baixa qualidade, por conta do armazenamento inadequado. De acordo com agentes, esse problema deve ser verificado ainda em julho. A produção de maçã exige armazenamento eficiente para manter a oferta do produto durante o ano. Grande parte das empresas produtoras de maçã, porém, utiliza o armazenamento em frio convencional, técnica que viabiliza apenas quatro meses de conservação. Após longos períodos de armazenamento nesse tipo de refrigeração, a polpa perde firmeza e sofre degeneração, perdendo a suculência e apresentando textura “farinhenta”, além de rachaduras em alguns casos. A acidez também é afetada, podendo haver uma degradação muito acentuada, interferindo no sabor. Segundo agentes do setor, não há problemas com esse procedimento, caso o tempo de conservação seja adequado. A partir do segundo semestre, serão abertas câmaras de atmosfera controlada nas regiões produtoras de Fraiburgo (SC), São Joaquim (SC) e Vacaria (RS), permitindo a oferta de maçã de boa qualidade o ano todo.



Gala valoriza, apesar da baixa demanda

Preços médios de venda da maçã gala categoria 1 (calibres 80 -110) no atacado de São Paulo - R\$/cx de 18 kg

Fonte: Cepeca



Fuji também valoriza

Preços médios de venda da maçã fuji categoria 1 (calibres 80 -110) no atacado de São Paulo - R\$/cx de 18 kg

Fonte: Cepeca



Pirapora entra no mercado

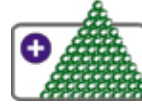
Começa colheita em Pirapora

A colheita de uvas finas de Pirapora (MG) começa no final de julho, mas a expectativa é que a oferta aumente significativamente apenas no fim de agosto. A safra da região deve encerrar em outubro. Segundo produtores locais, a área deste ano deve ser inferior à de 2007, por conta dos altos custos de produção e da dificuldade de aumentar a produtividade. Além disso, a comercialização da fruta de Pirapora tem sido prejudicada pela oferta da itália *muscat*, uma cultivar melhorada produzida no Nordeste no segundo semestre, mesmo período da safra mineira.

Aumenta oferta de uvas finas em Porto Feliz

Apesar da intensificação da colheita de uvas finas na região de Porto Feliz (SP), os preços devem seguir firmes em julho, uma vez que a fruta de Jales (SP) tem sido disponibilizada aos poucos no mercado. A expectativa de produtores paulistas é de bagas graúdas e com alto *brix*, favorecido pelo clima favorável no período de desenvolvimento dos cachos (altas temperaturas durante o dia e frio à noite). A colheita de niagara em Porto Feliz, principal variedade cultivada na região, encerrou em junho. De acordo com produtores locais, a safra do meio do ano foi prejudicada pelo volume elevado de chuva durante a florada. A adversidade causou abortamento floral e alta incidência de fungos nas plantas, resultando em quebra de produção da uva

rústica entre 10 e 15%. As podas para a colheita de fim de ano devem começar em agosto.



Mais fruta também no Nordeste

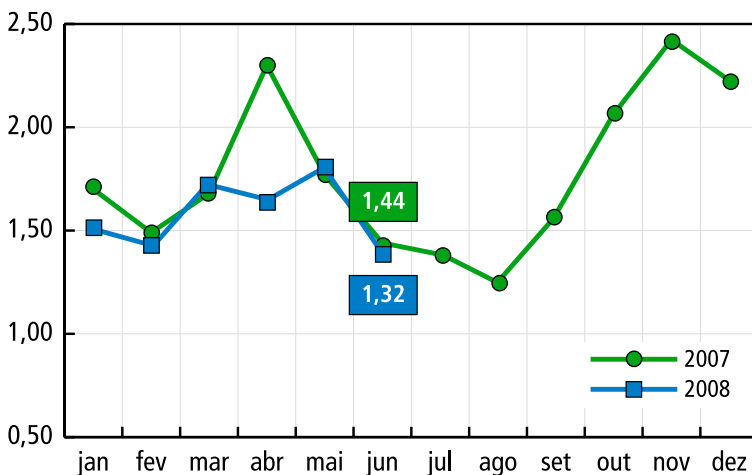
O volume de uvas finas no Vale do São Francisco também deve aumentar em julho. A maioria dos produtores focou as podas para a colheita do segundo semestre por conta dos altos custos da produção e da dificuldade em obter fruta de boa qualidade nos primeiros seis meses do ano. Nesse cenário, deverá haver uma concentração de oferta em setembro e outubro. A expectativa é que o preço de exportação seja semelhante ao de 2007, contudo, isso dependerá da qualidade da fruta e do câmbio. Apesar de o sistema de produção na região ser tecnificado, produtores nordestinos estão na expectativa quanto a um clima semelhante ao do ano anterior, quando houve total ausência de chuvas, essencial para que haja alta produção e qualidade.

Vale do São Francisco interrompe investimento em área

Produtores de uva do Vale do São Francisco suspenderam gastos com aumento de área e passaram investir na qualidade do produto, infra-estrutura para exportação, redução de custos e aumento de produtividade. Também há uma busca por novas cultivares que, além de resistentes à instabilidade climática do Vale no início do ano, sejam aceitas no mercado internacional.

Egito abastece mercado europeu

O principal exportador de uva para União Europeia em julho deve continuar sendo o Egito, que iniciou os envios para esse mercado em maio. Na seqüência, está Israel, que começou a embarcar a fruta para a Europa em junho e segue com as exportações até o início de agosto. As principais variedades egípcias enviadas são *sugraone*, *white seedless type* e *flame seedless*. Além dos países europeus, em julho, a oferta também é reduzida na África do Sul e no Chile. Essa janela de mercado tem possibilitado ao Egito uma renda maior, investida em novas variedades e no aumento de produtividade.



Preço retrai em junho

Preços médios recebidos por produtores pela uva itália - R\$/kg

Fonte: Cepepa

SEÇÃO ELETRÔNICA UVA

Cadastre-se e receba preços semanais de uva.

www.cepepa.esalq.usp.br/hfbrasil



É NECESSÁRIO NORMATIZAR OS MINIMAMENTE PROCESSADOS

ENTREVISTA: **Ângela Pimenta Peres**

Ângela Pimenta Peres, doutora em Ciência de Alimentos, com ênfase em pós-colheita, é fiscal federal agropecuária da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Ângela, neste fórum, fala sobre os esforços do Ministério para construir a legislação referente a minimamente processado e também sobre outras ações que visam garantir a qualidade e a segurança desses produtos.

Hortifruti Brasil: *Por não haver uma legislação específica para os produtos minimamente processados no Brasil, como produtores e consumidores podem ter parâmetros de avaliação quanto à qualidade e à segurança desses alimentos?*

Ângela Pimenta Peres: O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio da área de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, tem emvidado esforços para criar instrumentos, tendo em vista garantir a qualidade de produtos minimamente processados quando disponibilizados aos consumidores. Um desses instrumentos é o Decreto nº 6.268 de 22/11/2007, que se constituiu no novo regulamento da Lei Nº 9.972, de 25/05/00, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Esse decreto disciplina, dentre outras atividades, o registro de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Geral de Classificação, a padronização, a classificação e a fiscalização da classificação, que se constituem em um conjunto de ações executadas pelo Mapa. O objetivo é aferir e controlar a identidade e a qualidade dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico no mercado interno; a conformidade dos importados, com os padrões oficiais de classificação estabelecidos pelo Mapa; e a identidade e a segurança higiênico-sanitária e tecnológica desses produtos. Esse decreto prevê também supervisões técnicas necessárias à verificação de conformidade em estabelecimentos públicos ou privados que trabalham com produtos de origem vegetal, nos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, serviços e processos, que venham a optar por certificação voluntária. A forma de certificação e as condições gerais para este procedimento deverão ser ainda fixadas pelo Ministério. O Mapa tem trabalhado na construção desses instrumentos legais, inclusive dos procedimentos de controle higiênico-sanitários dos produtos de origem vegetal e dos critérios para registro

no Cadastro Geral de Classificação, das pessoas físicas e jurídicas processadoras, beneficiadoras, indústrias de produtos de origem vegetal, onde se incluem os produtos minimamente processados. Enquanto o Ministério constrói todo o seu arcabouço legal, é importante que produtores usem ferramentas, como as Boas Práticas Agrícolas (BPA), as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e até mesmo o APPCC, como formas de garantir a qualidade do produto que eles estarão disponibilizando aos consumidores. Por sua vez, os consumidores podem desempenhar um papel importante, visto que podem cobrar das empresas a qualidade dos produtos que estão consumindo e até mesmo denunciar aos órgãos competentes problemas graves de não conformidade ou de fatores higiênico-sanitários que possam comprometer a qualidade dos produtos e a sua própria saúde.

Hf Brasil: *Em junho, ocorreu um sério problema de contaminação de tomate por salmonela nos Estados Unidos, com mais de 300 casos registrados, sendo 50 pessoas hospitalizadas. Atualmente, o Brasil tem estrutura para rastrear problemas como esse?*

Ângela: O governo federal reconhece a necessidade do estabelecimento de procedimentos que visem normatizar as atividades das empresas que processam vegetais minimamente, e que esse ponto tem sido uma das principais reivindicações dos segmentos envolvidos com a atividade, assim como dos consumidores. Um desses procedimentos é, sem dúvida, o estabelecimento de regras para construção, instalação e funcionamento das empresas processadoras. A criação de normas para licenciamento de tais unidades ou mesmo a idealização de um sistema de certificação e procedimentos de fiscalização são alguns dos procedimentos que, ao lado de outros fatores, podem ajudar a modernizar o setor. Em 2003, a Instrução Normativa Mapa nº 66 instituiu o Sistema de Cadastro dos Agentes da Cadeia Produtiva de Vegetais, seus produtos,

subprodutos e derivados, objetivando a Certificação da Segurança e Qualidade (SICASQ). Essa Instrução Normativa aprovou as normas para o cadastramento desses agentes, entre eles as beneficiadoras, processadoras, semiprocessadoras, minimamente processadoras e beneficiadoras/processadoras. Entre os requisitos para o cadastramento no Mapa, está a necessidade de o estabelecimento dispor de Sistema de Qualidade Total (Boas Práticas Agrícolas - BPA ou Boas Práticas de Fabricação - BPF e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO), sistemas de controle de contaminantes e resíduos e de rastreabilidade, conforme

regulamentos técnicos que deveriam ter sido estabelecidos pelo Ministério na época da criação da Instrução Normativa. Assim, para atender ao disposto na referida Instrução Normativa e, com o objetivo de garantir a qualidade dos produtos minimamente processados, o Mapa tem trabalhado também no estabelecimento desses requisitos técnicos de boas práticas, específicos e obrigatórios para as empresas que processam produtos minimamente. Acreditamos que, no decorrer desse trabalho de regulamentação complementar, o Mapa deverá se estruturar melhor, aumentando o número de fiscais federais agropecuários em todo o País.



OS MINIMAMENTE PROCESSADOS SÃO O SONHO DE CONSUMO DAS CLASSES C E D

ENTREVISTA: **Sandra Caires Saboia**

Sandra é administradora de empresas, com especialização em Marketing pela Fundação Armando Álvares Penteado (Faap) e, atualmente, cursa Gestão Empresarial na Fundação Getúlio Vargas (FGV). Há seis anos atua na gestão comercial de frutas, legumes e verduras (FLV) do Grupo Pão de Açúcar, onde lida com os segmentos de processados e orgânicos, entre outros.

Hortifruti Brasil: Qual é o público-alvo dos minimamente processados? Esse produto atende a uma classe econômica e a um grupo de profissionais específicos?

Sandra Caires Saboia: O público-alvo são as mulheres que trabalham fora e procuram praticidade no preparo de suas refeições, sempre tendo em mente que seu objetivo com isso é passar menos tempo na produção de suas refeições e mais tempo com a família. Atualmente, o maior público são as classes A e B. No Grupo Pão de Açúcar, estamos experimentando uma nova oportunidade de vendas que é trabalhar com os produtos higienizados para essas classes, com valor compatível de custo para as mesmas. Nossa experiência tem demonstrado que é possível trabalhar com esse grupo com preços variando entre R\$ 3,98 e R\$ 4,69 por 150g de produtos.

HFBrasil: O crescimento econômico brasileiro nestes últimos dois anos, principalmente, teve impacto sobre o segmento de minimamente processados?

Sandra: As classes econômicas que vêm aumentando o consumo dos minimamente processados são as classes C e D, e isso é demonstrado quando você coloca o produto que é o sonho de consumo no

preço que cabe no bolso dele... A resposta é automática! Estouro de vendas.

HFBrasil: Quais os principais produtos hortifrutícolas comercializados como minimamente processados?

Sandra: Os principais são as folhagens. As vedetes em vendas desse grupo são alface crespa e lisa, alface americana, rúcula e folhas mistas (alface crespa, lisa, rúcula, escarola). Estamos trabalhando os legumes também minimamente processados e a resposta tem sido uma grande explosão de vendas. Ou seja, a praticidade vem ganhando espaço na cesta de compras do brasileiro a cada dia e cada vez mais.

HFBrasil: Quais são as principais recomendações do varejo para produtores que já estão ou que desejam entrar nesse mercado?

Sandra: Para quem quer entrar neste mercado "ouvir o que o consumidor quer comprar", faz toda diferença. É preciso ter o produto certo na hora certa e precificado da forma correta. Para os que já estão, "adequação" ao que o consumidor quer comprar. Fornecedores ainda têm dificuldades para entender que vale o que o consumidor quer comprar e não o que eles querem impor.



A CADEIA DE FRIO É UMA BARREIRA PARA OS HORTIFRUTÍCOLAS

ENTREVISTA: Dr. Celso Luiz Moretti

Dr. Celso Luiz Moretti é pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), setor de Hortaliças. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando nos temas: qualidade, pós-colheita, segurança dos alimentos, rastreabilidade e processamento mínimo.

Hortifruti Brasil: *A comercialização de hortifrutícolas minimamente processados começou a crescer no Brasil na década passada. Como está a inserção desses produtos no varejo nacional?*

Celso Luiz Moretti: Percebo que as lojas passaram a colocar equipamento de refrigeração para comercializar esses produtos. Inclusive, muitas lojas têm reservado um espaço grande e normalmente em local nobre dentro da área de hortifrutis para comercializar esses produtos. Os minimamente processados ocuparam espaço e têm chamado a atenção nos diversos segmentos de varejo que o comercializam.

HF Brasil: *O que falta para a consolidação do mercado de minimamente processados no País? Quais são as principais barreiras e oportunidades no setor?*

Moretti: Cadeia de Frio, Padronização e Segurança Alimentar geralmente são os pontos hegemônicos do processo de consolidação dos produtos minimamente processados. A Cadeia de Frio tem grande importância para os minimamente processados, mas é um problema no Brasil, não só para minimamente processados, mas para os hortifrutis de maneira geral. A questão da padronização é, sem dúvida, outro ponto importante do processo de consolidação dos minimamente processados. Algumas marcas, que ainda não ocupam um espaço maior no mercado, têm dificuldade de manter a padronização. Na negociação com fornecedores, a dificuldade é obter a constância de qualidade e de da matéria-prima. Quanto à Segurança Alimentar, vemos de longe o que está acontecendo nos Estados Unidos com o caso do surto de salmonela em tomate de mesa, que atinge empresas como o McDonald's e Burger King, e isso é realmente algo muito sério para a saúde pública. No Brasil, até onde tenho conhecimento, não ocorreu nenhum surto sério de contaminação microbiológica ou química em produtos minimamente processados. Mas o sistema de catalogação e rastre-

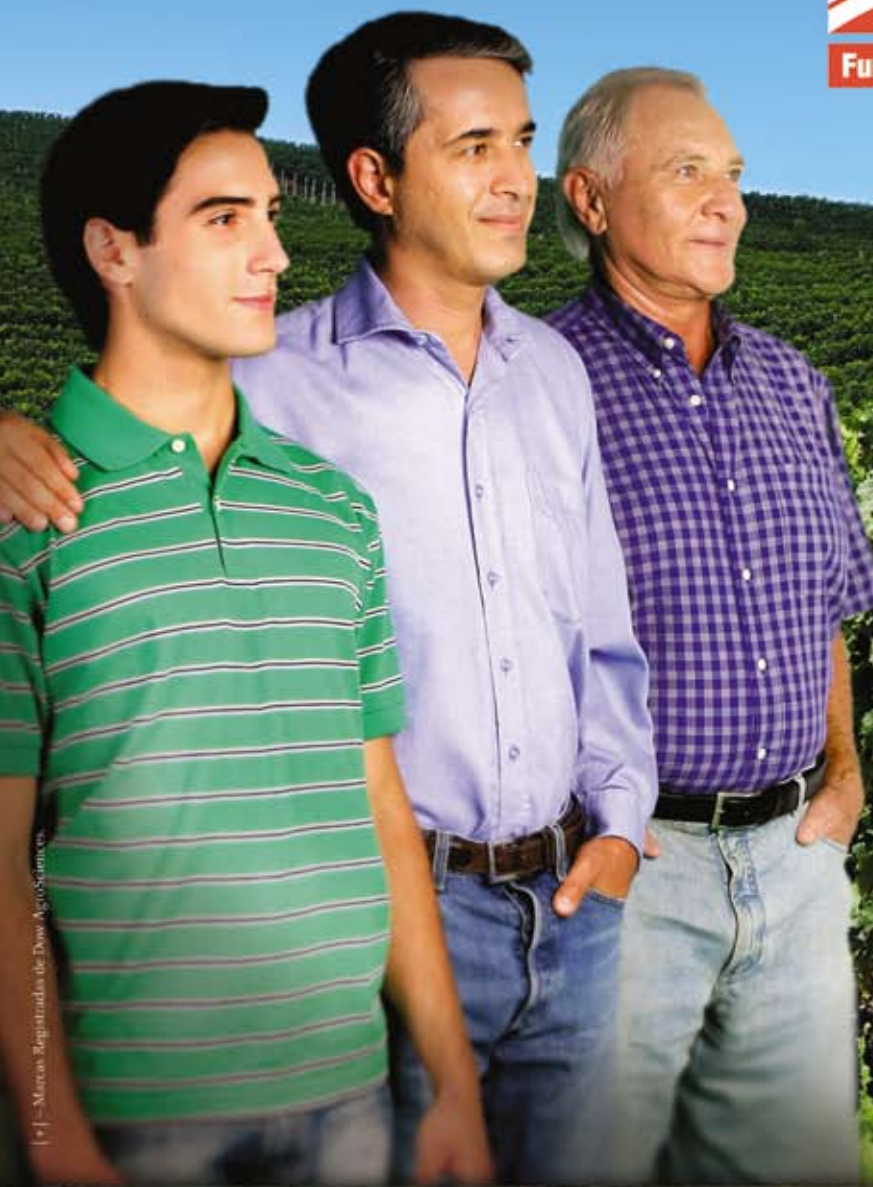
abilidade da ocorrência de surtos de contaminação ainda é precário no Brasil. Não dá pra comparar com o sistema de um país desenvolvido, como é o caso dos Estados Unidos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o Ministério da Saúde e o próprio Ministério da Agricultura têm procurado melhorar essa situação, para que não venha a ocorrer nenhum problema grave no Brasil.

HF Brasil: *Apesar da ausência de legislação específica e da precária fiscalização, pode-se dizer que os minimamente processados são seguros no País?*

Moretti: Eu acho que é difícil generalizar. Há empresas de pequeno e médio porte no Brasil que adotam ferramentas de gestão de qualidade, por isso, apresentam um produto seguro. Tenho observado muitas empresas que realmente estão trabalhando em um nível muito bom de qualidade, tanto no Sudeste quanto no Nordeste e no Centro-Oeste. Por outro lado, tive a oportunidade de visitar regiões do Brasil onde os minimamente processados são feitos por agroindústrias de "fundo de quintal". Nessas, sem dúvida, o risco de haver produto contaminado é maior. Para melhorar essa situação, o que temos tentado fazer é transferir tecnologia e informação, além de frisar a importância do uso de ferramentas como gestão de qualidade e boas práticas agrícolas para elevar a qualidade e principalmente a segurança do produto de melhor qualidade e, sobretudo, seguro. Mas a gente sempre tem preocupação, por conta do pequeno número de fiscais nas Vigilâncias Sanitárias. É muito importante que nós, que estamos em centros de pesquisas, como a Embrapa e a Universidade de São Paulo, alertemos essas agroindústrias quanto às barreiras e oportunidades desse setor, a partir de cursos, por exemplo, para que não tenhamos no Brasil surtos de contaminação como o que ocorreu, recentemente, nos Estados Unidos. ■

Dow AgroSciences

Dithane[®]
NT
Fungicida



Três gerações e uma tradição!

O sucesso de Dithane NT faz parte da tradição da família! Usado por gerações na proteção de batata, tomate e uva e outras 27 culturas. É atual e inovador! Quando alguém ia pensar em aplicar Dithane NT antes da chuva? Hoje, isso já é possível! E o que mais será possível, já pensou? Nossos pesquisadores continuam pensando...

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente o rótulo e siga as instruções de uso.

Este produto contém Dithane NT, que contém a substância ativa Dithane NT. Não é um produto de origem vegetal. Não é permitido a utilização em produtos de origem animal.

Consulte sempre um especialista agrônomo.

Venda em embalagem agrônoma.



Dow AgroSciences

DuPont™ Curzate® BR

fungicida



Curzate BR®. A vacina da sua lavoura. Agora em embalagem que dissolve na água.

Comprovado: tudo que é bom pode ficar ainda melhor!
Curzate® BR, em embalagem que dissolve na água, é mais praticidade e economia, com o resultado e eficiência que você já conhece e confia.

- Alta eficácia na prevenção – ativa as defesas naturais da planta
- Dois ativos conjugados: Cimoxanil e Mancozeb – modos de ação diferentes
- Ação sistêmica local, com alto poder de penetração na folha
- Ação antiesporulante – evita o desenvolvimento e disseminação de doenças
- Mais praticidade: basta colocar o saco solúvel na água e realizar a pré-mistura
- Mais economia: maior aproveitamento do produto, sem desperdício



Os milagres da ciência

© Copyright 2006-2008, 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 agrônomico.



0800 701-0109



www.ag.dupont.com.br