

Hortifruti Brasil

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP
Ano 17 - Nº 180 - Julho de 2018 - ISSN 1981-1837

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/hortifruti

Os hortifrúti produzidos no Brasil são seguros?

Faça parte da nossa #LISTAHF no WhatsApp!
Vídeo novo toda quarta!



Amistar[®] Top

O fungicida especialista em prevenir manchas e cuidar da saúde de suas frutas e vegetais.



- Duplamente sistêmico
- Controle superior com alta seletividade
- Registro para 29 frutas e vegetais

Informe-se sobre e realize o Manejo Integrado de Pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

©Syngenta, 2018.

ATENÇÃO Este produto é perigoso a 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
AGRONÔMICO.



c.a.s.a.

0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

Dr. Amistar Top



 **Amistar[®] Top**

syngenta.

Especial Hortaliças



A matéria está excelente e nos dá uma visão real dos custos de produção de tomate e alface, fazendo o produtor pensar se é viável ou não investir. Concordo que houve queda nos custos em algumas regiões que tradicionalmente produzem essas duas culturas.

No entanto, no geral, ainda temos um cenário de incertezas no mercado. Com isso, o produtor fica receoso em aumentar a área ou produzir mais.

**Carlos Antonio Tavora Araújo –
Terra Nova do Norte (MT)**

CAPA 08



Nesta edição, mostramos que os riscos dos hortifrúts à saúde humana é mínimo e é necessária uma maior discussão sobre as análises de resíduos de agroquímicos nos alimentos.

FÓRUM 34

O professor Celso Omoto, da Esalq/USP, defende o uso de defensivos na produção de frutas e hortaliças, mas do seu uso correto. Leia a entrevista na íntegra!

SEÇÕES

CENOURA		16
CEBOLA		17
TOMATE		18
BATATA		20
ALFACE		22
MELÃO		24
MANGA		25
MELANCIA		26
CITROS		28
MAÇÃ		29
UVA		30
BANANA		32
MAMÃO		33

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

Editores Econômicos:

João Paulo Bernardes Deleão, Letícia Julião,

Fernanda Geraldini Palmieri e

Marina Marangon Moreira

Editora Executiva:

Daiana Braga MTB: 50.081

Diretora Financeira: Margarete Boteon

Jornalista Responsável:

Alessandra da Paz Mtb: 49.148

Revisão:

Daiana Braga, Bruna Sampaio, Caroline

Ribeiro, Nádia Zanirato e Flávia Gutierrez

Equipe Técnica:

Ana Beatriz de Salles Roselino, Andréa

Cimino Gonzalez Rodrigues, Beatriz Papa

Casagrande, Caio Vinícius Piton Torquato,

Caroline Ribeiro, Eduarda da Costa

Pinheiro, Fernanda Geraldini Palmieri,

Gabriel Coneglian Barbosa, Gabriel

Pacheco de Carvalho Oliveira, Heitor

Araujo Cintra Inacio, Henrique Sarmento

Aires, Isabela Camargo Gonçalves, Laís

Ribeiro da Silva Marcomini, Laleska Rossi

Moda, Lavínia da Cunha Canto Morais,

Lenise Andresa Molena,

Lívia Rebeca Luz da Silva, Luana Maria

Martins Guerreiro, Marcela Guastalli

Barbieri, Mariana Coutinho Silva,

Mariane Novais Olegário de Souza e

Rodolfo Fernandes Hackmann

Apoio:

FEALQ - Fundação de Estudos Agrários

Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:

Guia Rio Claro.Com Ltda

enfaserioclaro@gmail.com

Impressão:

www.graficamundo.com.br

Contato:

Av. Centenário, 1080

Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)

Tel: 19 3429-8808

Fax: 19 3429-8829

hfbrasil@cepea.org.br

www.hfbrasil.org.br

A revista **Hortifruti Brasil**
pertence ao Cepea

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

ACESSE O SITE E CURTA AS REDES SOCIAIS DA HF BRASIL!



É SEGURA A PRODUÇÃO BRASILEIRA DE FRUTAS E HORTALIÇAS?



Rodolfo Hackmann (esq.), Marina Marangon, Henrique Aires, Eduarda Pinheiro e Caio Torquato são os autores da matéria sobre as CSFI's.

A Anvisa afirma que sim, fundamentada no baixo nível de risco agudo à saúde presente nas frutas e hortaliças frescas avaliadas em 2016. O risco agudo está relacionado a intoxicações que podem ocorrer dentro de 24 horas após o consumo de um alimento. O relatório do Rama (Programa de Rastreamento e Monitoramento de Alimentos), da Abras (Associação Brasileira de Supermercados), também aponta resultados positivos quanto à evolução do índice de conformidade das frutas e hortaliças no varejo brasileiro.

Há, no entanto, um grupo de frutas e hortaliças de menor escala de produção, a chamada Cultura de Suporte Fitossanitário Insuficiente (CSFI), no qual o risco agudo é baixo, mas a não conformidade ainda é

elevada. Um dos pontos mais importantes para explicar o elevado índice de irregularidades é a detecção de resíduos de agroquímicos não registrados para a cultura (apesar do baixo nível de resíduos).

As CSFI's têm uma alta relevância socioeconômica, mas são culturas que individualmente possuem uma escala menor de produção, o que, por sua vez, inibe (sob o ponto de vista econômico) que muitas empresas de agroquímicos solicitem novos registros de agroquímicos. Uma maior agilidade dos registros de produtos está em discussão pelo governo, para substituir o atual "Projeto de Lei nº 6.299, de 2002". Essa nova proposta altera, dentre outros fatores, o registro, a fiscalização e o controle dos agroquímicos no País.

A discussão desse novo Projeto a Lei tem despertado polêmicas, mas não deve girar em torno de barrar iniciativas que promovam uma maior oferta de moléculas, mas cobrar a responsabilidade de todos no uso correto desses produtos. Segundo o professor da USP Celso Omoto, entrevistado desta edição, "não adianta registrar produtos modernos com novo mecanismo de ação menos tóxico se não há uma legislação que possibilite uma fiscalização do uso correto dessas novas ferramentas". Omoto acrescenta que "a universidade preconiza que esses produtos químicos são uma das ferramentas dentro do manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas. É importante difundir o conceito de boas práticas agrícolas, lançando mão do uso de agroquímicos, aliado ao controle biológico, uso de plantas resistentes, feromônios entre outras alternativas".

Frescor do
CAMPO À MESA



Conserve o melhor da colheita com nossas soluções em EPS (isopor®) para o agronegócio.

BENEFÍCIO PARA TODA CADEIA:

- ✓ Aumento do shelf-life
- ✓ Redução do desperdício
- ✓ Eficiência no transporte e armazenamento
- ✓ EPS (isopor®) 100% reciclável

Agende já uma visita com nossa equipe e surpreenda-se!



47 3451.2666



www.termotecnica.com.br



[/termotecnicaBR](https://www.facebook.com/termotecnicaBR)

HF Brasil participa da Hortitec



A equipe Hortifruti/Cepea participou de mais uma edição da Hortitec de 20 a 22 de junho, em Holambra (SP). Além de distribuir exemplares da revista **Hortifruti Brasil** aos visitantes, a equipe divulgou principalmente o trabalho que tem realizado nas redes sociais – ferramentas que têm sido importantes para disseminar informações sobre o mercado de frutas e hortaliças ao maior número de pessoas. Ainda no evento, pesquisadores realizaram palestras de mercado na Sala do Produtor no estande, com o apoio da Syngenta, que recebeu diversos agentes ligados ao setor. Os analistas de mercado também estiveram presentes na feira, interagindo com os visitantes e recebendo colaboradores para bater um papo e estreitar o contato. Agradecemos a presença de todos que nos prestigiaram na Hortitec! Confira algumas fotos do evento e acompanhe a cobertura completa em nossas redes sociais!



Rodolfo Hackmann recebe Luis Carlos e Elsa de Sousa



Roberto Kobori entre Marcela Barbieri, Ana Roselino e Leticia Julião



Maria Brito e João Paulo Deleo



Carol Ribeiro, Gilberto Tozatti e Daiana Braga



Ademar Yoshi Ogata entre Isabela Camargo e Carol Ribeiro



Leticia Julião recebe produtores de banana de várias regiões em sua palestra



Sílvia Bito, Daiana Braga, Neliane Favaretto e Leonardo Hutter



João Paulo Deleo com produtores de tomate



O senhor Hamada entre Isabela Camargo e Mariane Novais

mais conectada do que nunca!



Maria e Danilo Kumagai entre Mariane Novais e Fernanda Geraldini



Livia da Silva e Isabela Camargo recebem Yuichi Ichimura



Luis Claudio Gusson também passou pelo estande da HF Brasil



Luciano e Fabrício Barreto com Rodolfo Hackmann



Antonio Nogueira entre Isabela Camargo, Livia da Silva e Rodolfo Hackmann



HF Brasil recebe equipe da América Latina da Syngenta



Gustavo Oliveira, Jhonathan Shimoda, Rodolfo Hackmann e Ezio Carlos Borges



Edson Massakazu Asano, João Paulo Deleo e César Satoshi Matsuo



Carol Ribeiro, Jonas Octávio e Fernanda Geraldini



Letícia Julião, Daiana Braga e Marcela Barbieri entre José Roberto Prado e Caio Prato, da Itauera



César Watanabe e Luis Yano entre Isabela Camargo, Livia da Silva, Marina Marangon e Mariana Coutinho



Cecílio Moreno, Patrícia Gambaroto Riba, Cleodete Rigamonti, João Rigamonti e João Paulo Deleo

Os hortifrúti produzidos

Toda vez que os hortifrúti são alvo de análises de resíduos de agroquímicos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), há uma calorosa discussão na mídia de que as frutas e legumes frescos produzidos no Brasil não são seguros para o consumo humano.

A Anvisa possui o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (Para), que consiste na coleta de amostras de alimentos com origem vegetal, que, por sua vez, é realizada pelas vigilâncias sanitárias estaduais e municipais em mercados varejistas, a fim de efetuar análises de resíduos de agroquímicos. O objetivo é avaliar se os alimentos disponíveis para consumo da população estão dentro das regularidades permitidas pela legislação. Tais análises abrangem a identificação de diversos ingredientes ativos de agroquímicos, para se averiguar se estão em conformidades com a legislação vigente, isto é, se são registrados e/ou estão abaixo do “Limite Máximo de Resíduo” (LMR) permitido.

No geral, quanto menor a expressão econômica da cultura, maior é o grau de irregularidade encontrado no relatório do Para. Assim, os campeões de irregularidades nos hortifrúti são os do grupo considerado *Minor Uses*, ou Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente (CSFI's). Esse grupo inclui os hortifrúti de menor escala de produção, como **abobrinha, alface, beterraba, couve, pepino, pimentão e repolho; abacaxi, goiaba, mamão, manga e morango**. Irregularidades no nível de resíduos incluem produtos de alto índice de resíduos (acima do “LMR”) e também a de-

tecção de ingredientes ativos que não são registrados para a determinada cultura (independente do “LMR”).

A mídia utiliza o alto grau de irregularidade presente nos resultados do relatório do Para das frutas e hortaliças para balizar suas constatações sobre o risco à saúde humana. Com isso, jornais e revistas publicam manchetes como: “Anvisa alerta: pimentão é o campeão de agrotóxicos (GLOBO, 6/12/2011)”, “Pesquisa da Anvisa aponta laranja e abacaxi como alimentos com maior risco por agrotóxico (PORTAL G1 25/11/2016)”.

Avaliando com mais detalhes os resultados do Para, pode-se constatar que boa parte do alto nível de irregularidade dos hortifrúti está mais relacionada à falta de registros do que propriamente elevado índice de resíduo. E as CSFI's compõem o grupo que, no geral, tem a menor oferta de agroquímicos registrados, dada a baixa receita gerada na cadeia e o alto custo econômico de registros de agroquímicos no País.

Assim, a **Hortifruti Brasil** ressalta que o risco à saúde, divulgado pela própria Anvisa, é mínimo e que o grande desafio para reduzir o nível de não conformidade no Brasil é ter uma discussão mais profunda sobre os resultados do Para do que simplesmente “condenar a produção” de determinado hortifruti destacado no relatório. Nesse sentido, a **Hortifruti Brasil** mostra a importância econômica-social das CSFI's no País e avalia por cultura os resultados de irregularidades apresentados no Para. Além disso, propõe saídas para a redução do nível de irregularidades dos agroquímicos.

Mini-Dicionário

► **CSFI's:** Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente ou *Minor Uses* são as que têm número reduzido ou até mesmo falta de defensivos agrícolas registrados, devido à menor expressividade econômica. Isso resulta em oferta de defensivos abaixo da demandada pela produção convencional dessas culturas. Os principais hortifrúti desse grupo avaliados pelo Para/Anvisa são: **abobrinha, alface, beterraba, couve, pepino, pimentão e repolho; abacaxi, goiaba, mamão, manga e morango**.

► **LMR:** De acordo com o Ministério da Saúde e a Anvisa, o “Limite Máximo de Resíduo” (LMR) é a quantidade máxima de resíduo de um ingrediente ativo oficialmente aceito em determinado alimento, em decorrência da aplicação adequada numa fase específica, desde sua produção até o consumo.



► **RISCO AGUDO:** Segundo o site da Anvisa (2017), “o risco agudo está relacionado às intoxicações que podem ocorrer dentro de um período de 24 horas após o consumo do alimento que contenha resíduos”. No último relatório do Para 2013-14, divulgado em dezembro de 2016, a análise de risco agudo passou a ser feita com os alimentos que possuíam a “Dose de Referência Aguda” (DRFA) estabelecida. Este método de análise já vem sendo utilizado em outros países, inclusive nos EUA e na Europa. Leva-se em consideração para o cálculo a quantidade consumida do alimento. No geral, a Anvisa ressaltou que são baixos os riscos à saúde do consumidor dos hortifrúti.

no Brasil são seguros?

QUEM SÃO AS CSFI'S?

As 12 CSFI's avaliadas pela Anvisa (**abobrinha, alface, beterraba, couve, pepino, pimentão e repolho; abacaxi, goiaba, mamão, manga e morango**) apresentam uma importância socioeconômica relevante no segmento de frutas e hortaliças do Brasil. Em termos econômicos, a soma desses 12 produtos equivale a uma produção de 4 milhões de toneladas e um faturamento de R\$ 4,3 bilhões (dados de 2006, do Censo Agrícola do IBGE; valores financeiros atualizados para 2017). A dependência da produção convencional é relevante para essas culturas, já que de 70 a 80% utilizam controle químico para combater pragas e doenças, também segundo o IBGE.

Em termos sociais, mais de 300 mil propriedades na-

cionais produzem as CSFI's, sendo boa parte de pequena escala, com expressiva presença da mão de obra familiar (também estatísticas de 2006, do IBGE).

No geral, como as CSFI's têm número reduzido de agroquímicos registrados, as perdas de produtividade podem ser significativas. Por conta disso, esse grupo de hortifrutis apresenta o maior nível de amostras insatisfatórias detectadas pelo Para/Anvisa. No último relatório da Agência, divulgado em 2016, as CSFI's representavam cerca de metade do total de casos detectados fora da conformidade – dos 824 ingredientes ativos fora da conformidade, 263 eram desse grupo, sendo que, destes, 67% eram de defensivos não registrados.

Principais indicadores socioeconômicos da produção das CSFI'S/HF*

NÚMEROS DE PROPRIEDADES:

302,5 mil
propriedades

72.380
propriedades das frutas

+ 230.207
de hortaliças selecionadas



PRODUÇÃO & FATURAMENTO:

FRUTAS:

2 milhões
de t para um faturamento de
R\$ 2 bilhões

HORTALIÇAS:

1,9 milhão
de t para um faturamento de
R\$ 2,3 bilhões



PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES

FRUTAS:

52% da produção concentram-se em: BA, SP, ES e MG

HORTALIÇAS:

55% da produção concentram-se em: SP, RJ e MG



% DA AGRICULTURA FAMILIAR

FRUTAS:

81% dos estabelecimentos;
42% da produção

HORTALIÇAS:

85% dos estabelecimentos;
65% da produção



MÃO DE OBRA SOMENTE FAMILIAR

FRUTAS:

68% dos estabelecimentos;
36% da produção

HORTALIÇAS:

71% dos estabelecimentos;
50% da produção



SISTEMA DE PRODUÇÃO

FRUTAS:

1% da produção é orgânica e
70%, utiliza defensivos

HORTALIÇAS:

2% da produção é orgânica e
80%, utiliza defensivos



Fonte: Censo Agropecuário – IBGE (2006).

Obs: As CSFI's avaliadas pela Anvisa e presentes no estudo são: hortaliças: abobrinha, alface, beterraba, couve, pepino, pimentão e repolho; frutas: abacaxi, goiaba, mamão, manga e morango.

Entendendo as irregularidades detectadas pela ANVISA

Entende-se por **irregularidades** tanto o nível elevado de resíduo nos alimentos quanto a detecção de agroquímicos não registrados para a cultura. No

relatório Para divulgado em 2016, a Anvisa avaliou 12.051 amostras de 25 alimentos de origem vegetal e, destes, detectou que 19,7% deles estavam irregulares.

Nível de irregularidades constados pela Anvisa:

1,93%

foi o nível de irregularidades das amostras analisadas em 2013/2015, que continham resíduos acima do limite máximo permitido, com agroquímicos registrados.

1,68%

foi de nível elevado de resíduo de agroquímicos não registrados de um total de 12.051 amostras.

16,7%

foram de alimentos com agroquímicos não registrados para a cultura (porém abaixo do limite máximo permitido).

Maior nível de irregularidades das CSFI's são de produtos não registrados

Dos 824 AGROQUÍMICOS DETECTADOS:

47% % eram CSFI de frutas e hortaliças*

37% eram de frutas e hortaliças fora do grupo das CSFI's

13% foram detectados em outros alimentos (não HF)

*Dos **824** ingredientes ativos detectados como irregulares, **412 não** eram registrados para as culturas avaliadas*

412 DEFENSIVOS NÃO REGISTRADOS DETECTADOS:

64% eram CSFI de frutas e hortaliças

24% eram de frutas e hortaliças fora do grupo das CSFI's

10% foi detectado em outros alimentos (não HF)

* Mamão, abacaxi, repolho, manga, pepino, morango, pimentão, alface, abobrinha, couve e goiaba

PORQUE AS CSFI'S SÃO AS QUE APRESENTAM MAIOR NÚMERO DE IRREGULARIDADES?

Os dados da Anvisa revelam que o nível de não conformidade do grupo das CSFI's é o maior dentre todos os alimentos avaliados. Cerca de metade dos ingredientes ativos irregulares refere-se a esse grupo – e esse, resultado, deve-se ressaltar, acaba sendo exposto na mídia de uma forma muito negativa, apesar de a própria Agência indicar os baixos riscos à saúde do consumidor. Segundo relatório da Anvisa de 2016, somente 1,11% das amostras representaram risco agudo à saúde e estão relacionadas a resíduos encontrados nas cascas da laranja e do abacaxi, frutas consumidas sem casca. Deste modo, a concentração na polpa da fruta (parte que realmente é consumida) seria menor, assim como o risco à saúde. No entanto, a Agência alerta os riscos eminentes dos trabalhadores na

área rural, dado o alto nível de irregularidades.

Com base nos resultados do relatório da Anvisa, uma parte considerável dos alimentos fora de conformidade é assim considerada pela falta de registro do agroquímico. Essa ausência de defensivo registrado, por sua vez, é resultado de um processo complexo, demorado e custoso para a liberação e regulamentação do agroquímico para cada cultura. Dessa forma, é natural que as culturas mais prejudicadas pela carência de registro sejam aquelas com menor representatividade econômica.

É importante ressaltar que a falta de registro também dificulta um manejo adequado das aplicações dos agroquímicos na lavoura, visto que o agricultor não tem parâmetro a respeito, como período de carência e con-

Resumo geral do relatório do PARA/ANVISA de 2016 a respeito do índice de irregularidade (%) e tipos de irregularidade para as CSFI-HF's

Cultura	% total de irregularidades pelas análises da Anvisa	TIPOS DE IRREGULARIDADES	
		% de amostras com defensivos não autorizados em sua composição	% de amostras com resíduos acima do limite máximo permitido
Pimentão	89%	88%	8%
Abobrinha	78%	78%	3%
Morango	73%	70%	26%
Goiaba	46%	45%	4%
Alface	36%	34%	8%
Couve	34%	31%	9%
Pepino	30%	28%	3%
Beterraba	26%	26%	0%
Mamão	17%	15%	4%
Manga	16%	15%	1%
Abacaxi	15%	8%	11%

Fonte: Relatório Para/Anvisa (2016).

Obs: Na primeira coluna, o percentual de irregularidades pode ser referente tanto a defensivos não autorizados quanto a resíduos acima do limite máximo permitido.

centração do produto.

Um exemplo bastante característico dentro do grupo das CSFI's avaliadas pela Anvisa é o **pimentão**. Por possuir uma elevada demanda de aplicação de produtos para reduzir perdas com doenças e pragas, o pimentão é frequentemente estampado em manchetes como o alimento com maior quantidade de agroquímicos e prejudicial à saúde. Porém, a oferta de produtos registrados é bem inferior ao necessário para manejo da cultura. Essa situação faz com que as amostras do pimentão apresentem elevado índice de não conformidade. No último relatório da Anvisa, somente 11,1% das amostras analisadas do pimentão foram consideradas satisfatórias. Do total das amostras insatisfatórias do produto, 88,1% possuíam resíduos de defensivos não autorizados para a cultura, enquanto apenas 7,8% ultrapassaram o "LMR" definido.

Outro caso que exemplifica bem como a falta de agroquímicos registrados impacta diretamente nas CSFI's é a **abobrinha**. De 216 amostras analisadas pela Anvisa, 48 estavam dentro da conformidade, sendo que, destas,

41 não apresentaram resíduo dentro da gama de princípios ativos pesquisados. Por outro lado, 168 amostras foram consideradas insatisfatórias e todas possuíam resíduos de produtos químicos não autorizados para a cultura.

No caso das frutas, em situação semelhante ao pimentão e a abobrinha está a **goiaba**, que também teve quase que a totalidade das irregularidades justificadas pela presença de produtos não registrados para a cultura.

Ainda que na maioria dos casos a principal irregularidade seja a falta de produtos registrados, para o **morango**, há evidências de que a falta de boas práticas agrícolas em alguns cultivos é que acaba prejudicando a produção da fruta e limitando a disponibilidade de um "alimento seguro" aos consumidores. De 157 amostras levantadas pela Anvisa, 73% estavam em condições de irregularidade. Ainda que em 70% tenham sido encontrados resíduos de produtos não permitidos para a cultura, em 26% foram encontrados resíduos acima do "LMR". Dentre os hortifrúts, o morango foi a cultura que apresentou maior índice de "LMR".

COMO TORNAR AS CSFI'S DO BRASIL MAIS SEGURAS?

Abaixo estão três desafios para tornar mais seguras as frutas e hortaliças e, em especial, as CSFI's, no País:

- 1 Ampliar** a grade de registros de agroquímicos para os hortifrúts e, principalmente, de menor poder residual;
- 2 Diminuir** a burocracia e dar mais agilidade ao processo de registro de agroquímicos. Em especial, priorizar os produtos biológicos que na atual legislação enquadram-se no mesmo processo de registro dos agroquímicos;
- 3 Ampliar** a educação fitossanitária no campo e, sobretudo, das boas práticas agrícolas.

Os três desafios são factíveis de serem desenvolvidos e há, inclusive, regulação em curso para os dois primeiros.

Em fevereiro de 2010, foi criada a Instrução Normativa Conjunta N°1, revogada e atualizada pela INC N°1 de 16 de junho de 2014, que consiste em ajudar no processo de registro, por meio de um método de extrapolação entre culturas, ou seja, se já existe algo específico para tomate, poderia ser extrapolado para o pimentão, por exemplo. Em setembro de 2017, esta mesma instrução foi atualizada, com os grupos de culturas revisados e alterados e as exigências para os registros, reduzidas. Apesar disso, a oferta de agroquímicos para essas culturas ainda ficou aquém da necessária. Profissionais das empresas de agroquímicos

afirmam que a instrução facilitou o registro para as CSFI's, sendo mais claro e com prazos mais definidos, tornando o processo mais eficaz em relação a outros países. A ressalva, no entanto, está relacionada à necessidade de revisão constante das tabelas e de culturas que compõem os grupos representativos e subgrupos.

No geral, essa normativa permite um registro provisório por 24 meses de uma cultura, desde que haja registro de um hortifrúti de maior representatividade. Dentro deste prazo, a empresa precisa realizar os estudos de resíduos para as culturas do subgrupo, e a partir daí que os registros se tornam definitivos. As culturas representativas, por sua vez, são escolhidas com base na importância econômica, área de cultivo, consumo humano, disponibilidade de agrotóxicos registrados e similaridade de problemas fitossanitários, o que permite que o "LMR" seja extrapolado para os produtos semelhantes e integrantes do grupo. A possibilidade de solicitar a inserção de determinada cultura em um dos grupos já existentes também facilitou e aumentou o acesso a ingredientes ativos pelas CSFI's. Assim, se a inserção da cultura for aprovada, esta pode ter o "LMR" estabelecido e a autorização dos produtos é feita para determinado subgrupo de CSFI.

Atualmente, a liberação de um novo agroquímico no

INSTRUÇÃO NORMATIVA PERMITE AMPLIAR O REGISTRO DE AGROQUÍMICOS PARA CULTURAS DE MENOR PORTE

Agrupamento de Culturas para extrapolação de LMRs

Cultura Representativa	Culturas de Suporte Fitossanitário Insuficiente - CSFI
Citros, Melão e Coco	Abacate, Abacaxi, Anonáceas, Cacau, Cupuaçu, Guaraná, Quiuí, Mamão, Maracujá, Melancia, Melão, Romã, Dendê, Pupunha, Açaí, Castanha do Pará, Macadâmia, Pinhão e Coco
Maçã e Uva	Acerola, Amora, Ameixa, Azeitona, Caju, Caqui, Carambola, Figo, Framboesa, Goiaba, Marmelo, Nectarina, Nêspora, Pêssego, Pitanga, Pera, Morango, Mirtilo e Uva de Mesa
Batata e Cenoura	Batata Doce, Beterraba, Cará, Gengibre, Inhame, Mandioca, Mandioquinha-Salsa, Nabo, Rabanete, Cebola, Alho, Chalota e Batata Yacon
Alface e Repolho	Agrião, Almeirão, Brócolis, Chicória, Couve-Flor, Couve Chinesa, Couve-de-Bruxelas, Espinafre, Rúcula, Estévia, Alho-Poró, Cebolinha, Cenoura, Coentro, Manjericão, Salsa, Erva-Doce, Alecrim, Estragão, Manjerona, Sálvia, Hortelã, Orégano, Mostarda, Acelga, Repolho e Couve
Tomate e Pepino	Abóbora, Abobrinha, Berinjela, Chuchu, Jiló, Maxixe, Pimenta, Quiabo e Pimentão

Obs: A lei das CSFI's permite que a empresa ou uma associação de produtores solicite registro de um agroquímico para uma cultura de menor expressão econômica (segunda coluna), desde que o mesmo produto já tenha registro para uma cultura representativa (primeira coluna). A nova lei, por exemplo, permite que agroquímicos sejam registrados para Pimentão de forma provisória (dois anos) se o mesmo já tenha registro em tomate. Essa lei agiliza o processo de registro.

Agrupamento de Culturas para realização de Extrapolação de LMR e Estudos de Resíduos

Subgrupos representativos das CSFI's	CSFI'S para extrapolação
Melão	Melancia e Melão
Mamão ou Manga	Abacate, Cacau, Cupuaçu, Guaraná, Maracujá, Quiuí, Romã, Anonáceas, Abacaxi, Mamão e Manga
Coco	Dendê, Pupunha, Açaí, Castanha do Pará, Macadâmia e Pinhão
Morango ou Acerola	Acerola, Amora, Azeitona, Framboesa, Pitanga, Siriguela, Mirtilo e Morango
Goiaba, Figo ou Uva	Caju, Caqui, Goiaba, Figo, Carambola, Mangaba e Uva de Mesa
Pêssego ou Ameixa	Ameixa, Marmelo, Nectarina, Nêspora, Pêssego e Pera
Beterraba, Cenoura e Mandioca	Batata Doce, Beterraba, Cará, Cenoura, Gengibre, Inhame, Mandioca, Mandioquinha-Salsa, Nabo, Batata e Rabanete
Cebola	Cebola, Alho e Chalota
Alface	Agrião, Almeirão, Chicória, Espinafre, Rúcula, Mostarda, Acelga e Estévia
Repolho e Couve	Repolho, Brócolis, Couve, Couve-Flor, Couve Chinesa e Couve-de-Bruxelas
Cebolinha e Manjericão	Coentro, Alho Poró, Cebolinha, Manjericão, Salsa, Erva-Doce, Alecrim, Estragão, Manjerona, Sálvia, Hortelã e Orégano
Pimentão	Berinjela, Jiló, Pimenta e Quiabo
Pepino	Abóbora, Abobrinha, Chuchu e Maxixe

Obs: Após a empresa conseguir registro provisório de um determinado produto, ela terá dois anos para fazer os estudos necessários para a cultura em questão. É importante lembrar que assim que finalizado o estudo de determinada CSFI, é possível já requerer outros produtos (sem necessitar de novos estudos). No caso do Pimentão, por exemplo, a empresa que fez os estudos para essa hortaliça, consegue, sem estudos adicionais, o registro para Berinjela, Jiló, Pimenta e Quiabo.

Brasil varia de cinco a sete anos, enquanto no Uruguai o tempo médio é de um ano, nos Estados Unidos, de três anos e na União Europeia, de seis anos, segundo dados da Andef (Associação Nacional da Defesa Vegetal). O maior tempo no Brasil está atrelado aos diversos estudos exigidos para avaliação do registro, que envolvem vários órgãos governamentais (Mapa, Anvisa e Ibama). Enquanto a Anvisa realiza estudos para definir o “LMR” da cultura representativa do subgrupo, o Ibama avalia os impactos ambientais e o Mapa, a fitotoxicidade e a eficácia agrônômica.

Uma maior agilidade dos registros dos agroquímicos está em discussão pelo governo, para substituir o atual “Projeto de Lei nº 6.299, de 2002 (Política de Defensivos Fitosanitários e de Produtos de Controle Ambiental, seus Componentes e Afins)”. Esse novo projeto altera, dentre outros fatores, o registro, a fiscalização e o controle dos agroquímicos no País.

Essa nova proposta de Lei tem gerado discussões polêmicas na imprensa. Enquanto a Anvisa se mostra contrária, afirmando que o projeto não atende a população brasileira, o Mapa destaca que o principal objetivo é modernizar os procedimentos atuais, e não aumentar o risco quanto ao uso das substâncias e nem tornar o processo negligente. A Embrapa, por sua vez, indicou que o “processo de registro de agrotóxicos no Brasil é extremamente moroso e precisa de maior celeridade”.

Apesar de defender a necessidade de dar maior agilidade aos processos de registro, a Embrapa sugere que sejam estabelecidos prazos para reavaliar os agroquímicos já registrados, avaliação das condições brasileiras a respeito da metodologia da análise de risco e salienta a importância de equacionar melhor a autonomia dos órgãos envolvidos no processo de registro. A Empresa ressalta que é “importante que se busque um equilíbrio institucional, visando ao mesmo tempo maior eficiência processual, que pode ser alcançada com a coordenação do Mapa, e também assegurando que todos os aspectos

toxicológicos e ambientais sejam considerados ao integrar de forma adequada o Ibama e Anvisa a esta nova estrutura regulatória proposta no projeto de lei”.

É importante que a discussão da segurança dos alimentos não fique restrita ao processo de registro de agroquímicos. O maior desafio parece ser a intensificação da educação fitossanitária nas lavouras. Isso porque o manejo correto do agroquímico no campo é o foco central para se ampliar a segurança dos alimentos, especialmente de culturas de menor escala e carentes em termos de assistência técnica, como as CSFI's.

O produtor tem que ter consciência da sua importância nesse processo, adotando todas as boas práticas agrícolas no manejo dos agroquímicos, como respeitar a dose, o período de carência, o clima ideal para a aplicação e o ciclo correto da cultura. O funcionário ou produtor rural que manejar o produto químico também deve estar devidamente munido de todos os equipamentos de segurança. Além disso, o produtor deve manusear o agroquímico em área cimentada e o descarte deve ser feito de acordo com a legislação vigente, devolvendo as embalagens vazias. O programa de reutilização das embalagens de agroquímicos existente no Brasil é muito bem-sucedido e é gerenciado pelo Inpev (Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias). Essas são as medidas mais efetivas para se garantir tanto a saúde dos consumidores, dos próprios produtores e funcionários rurais e também para evitar danos ao meio ambiente.

O varejo brasileiro também tem intensificado suas exigências na aquisição de frutas e hortaliças. Um dos projetos nesse sentido é o Rama (Programa de Rastreamento e Monitoramento de Alimentos), iniciativa da Abras (Associação Brasileira de Supermercados), que faz uma análise do resíduo das frutas e hortaliças das suas associadas. Mesmo assim, a comunicação até o consumidor final ainda é falha e muitos deixam de adquirir alguns hortifrúteis fundamentados nas notícias veiculadas na mídia.

Como tornar os hortifrúteis seguros?

É importante ter uma grade ampla de agroquímicos registrados para as culturas e ampliar os de produtos com baixo nível de toxicidade e/ou biológicos. Além disso, a promoção da educação fitossanitária nas lavouras é fundamental, para que agricultores utilizem esses produtos de forma segura e racional, garantindo sua própria segurança e também do consumidor. Assim, mais que condenar a produção convencional dos hortifrúteis, é importante entender a problemática que envolve os resultados apresentados pela Anvisa e ter um plano de ação para reduzir e/ou zerar os níveis de irregularidade. No entanto, os resultados de conformidade nos hortifrúteis têm crescido nos relatórios tanto do Para/Anvisa quanto do Rama/Abras. Segundo relatório da Anvisa de 2016, somente 1,11% das amostras representaram risco agudo à saúde e estão relacionadas a resíduos encontrados nas cascas da laranja e do abacaxi, frutas consumidas sem casca. Deste modo, a concentração na polpa da fruta (parte que realmente é consumida) seria menor, assim como o risco à saúde. ■



22 de agosto de 2018

SÃO PAULO, BRASIL

Centro de Convenções Rebouças

Não Perca o Fresh Connections Brasil, evento de um dia projetado para lhe oferecer as conexões, experiências locais e *insights* sobre o consumidor para que você atinja seu pleno potencial na cadeia de fornecimento de produtos.

Exposição • Conferência • Relacionamento

Acesse pmafreshconnections.com.br hoje mesmo para obter mais informações.



**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
ENTRE EM CONTATO COM:**

Valeska de Oliveira

Representante da PMA Brasil

+55 (11) 3522 7348

brasil@pmafreshconnections.com.br



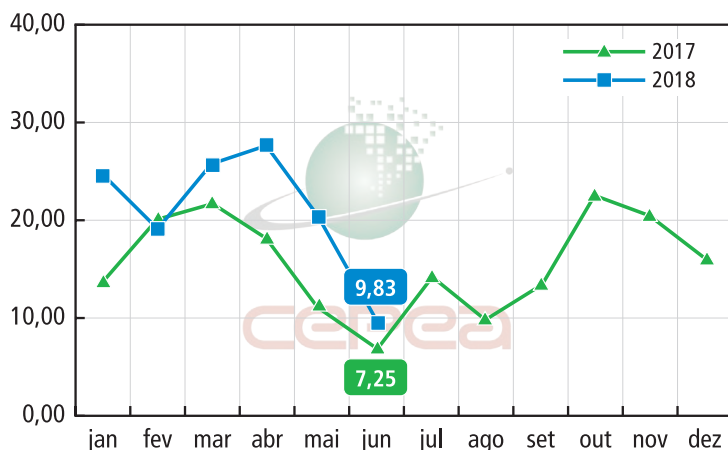


Clima contribui para a produção, mas preços caem

Chuva eleva incidência de cenoura tipo “G” em MG

Em julho, as cenouras podem continuar desvalorizadas na região de São Gotardo (MG), devido à alta incidência de cenouras do tipo “G” (mais graúdas), que têm valor de mercado inferior em relação ao padrão de mercado “AAA”. Desde maio, o volume da cenoura do tipo “G” está acima do normal, cenário que se deve à chuva durante o plantio em fevereiro, que fez com que o solo ficasse mais compactado e com sobra de nutrientes, aumentando o crescimento secundário das raízes. Além disso, a greve dos caminhoneiros também causou impactos ao setor, como atrasos na colheita, prolongando o ciclo de produção. Porém, com a normalização do mercado, a oferta elevada e a demanda desaquecida desvalorizaram a raiz. Em junho, a caixa de 29 kg da cenoura “suja” teve média de R\$ 9,83, 51% menor em relação a maio. Apesar do movimento de queda, as cotações em junho ainda estiveram 35% maiores frente ao mesmo período de 2017. Quanto à qualidade das raízes, mesmo com as cenouras mantidas por mais tempo no solo, devido ao clima mais frio e seco, não ocorreram problemas significativos. Além disso, essas condições climáticas contribuíram tanto para o aumento da produtividade (média de 78 t/ha em junho, 12% maior que maio) quanto para o plantio da safra de inverno, que está ocorrendo normalmente.

Maior oferta e menor qualidade reduzem procura na BA



Na região de Irecê (BA), a expectativa é que os preços da cenoura se mantenham reduzidos em julho diante da maior oferta nacional em todas as regiões produtoras. Além disso, produtores relataram problemas na qualidade da raiz, o que fez com que compradores adquirissem a cenoura de melhor qualidade em outras regiões. Com a grande amplitude térmica da região (clima bastante quente no período da tarde e queda da temperatura à noite), foram relatadas doenças como a queima-das-folhas, que acarretaram em necrose das folhas e problemas no crescimento vegetativo. Devido às chuvas volumosas no período de desenvolvimento das raízes, colaboradores do Hortifruti/Cepea também constataram a presença de oídio, doença causada por fungo. Porém, as aplicações de fungicidas até o final de junho foram suficientes para controlar as doenças e evitar mais problemas, como descartes. O preço da caixa de 20 kg da cenoura “suja” teve média de R\$ 10,50 em junho, 44% abaixo do mês anterior.

Oferta elevada deve baixar cotações em GO

A oferta de cenouras na região de Cristalina (GO) será elevada em julho, pressionando as cotações. A colheita se normalizou após a finalização da greve dos caminhoneiros e a procura foi se reduzindo gradualmente em junho. Devido a isso, a caixa de 29 kg de cenoura “suja” foi comercializada a R\$ 12,44 em junho, valor 35% abaixo do mês anterior. Assim como em Minas Gerais, a incidência de cenouras do tipo “G” também é elevada em Goiás, mesmo com o clima frio ajudando a conter o crescimento secundário. A expectativa é que este tipo de cenoura ainda seja representativo no mercado, devido ao atraso na colheita provocado pelas paralisações dos caminhoneiros no fim de maio. O rendimento das raízes encontra-se em bons patamares, visto que o clima – mais frio e seco – é favorável para produção. A média de produtividade referente ao mês de junho foi de 69 t/ha, valor 17% acima em relação ao mês anterior.

Clima favorece produção e preço tem nova queda em junho

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

Fonte: Cepea





foto: Marcelo Spautz - Lebon Régis (SC)

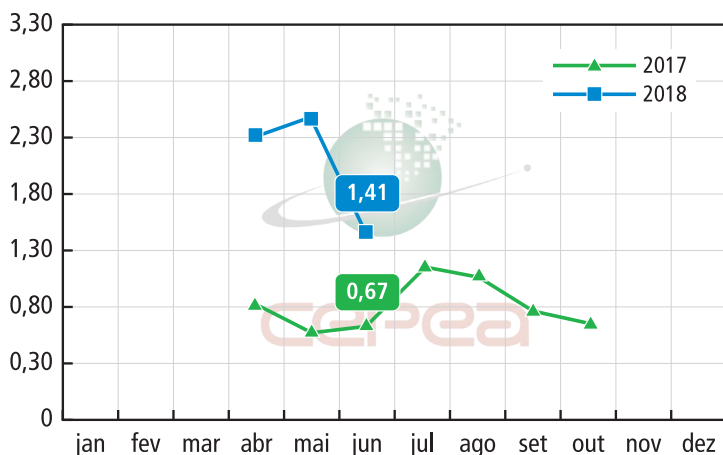
Maior volume nacional pressiona cotações

Vale intensifica colheita de bulbos e preços devem cair

A colheita das cebolas no Vale do São Francisco começou em junho, ainda com baixo volume, com pico esperado para julho. Até o final de maio, uma grande quantidade de bulbos estava sendo comercializada no mercado nacional, devido à colheita em importantes regiões produtoras do Sudeste e Cerrado. Desse modo, a oferta elevada pressionou as cotações em junho. O valor médio da hortaliça no Vale ficou em R\$ 32,37/sc de 20 kg de caixa 3 beneficiada. Por outro lado, em Irecê (BA), continua a colheita de bulbos em julho, porém, desde o mês passado, o volume da hortaliça está consideravelmente baixo, devido à redução da área plantada frente ao ano passado. Isso porque, além de os produtores estarem descapitalizados, por causa da baixa rentabilidade obtida no primeiro semestre de 2017, houve um intenso volume de chuvas durante o plantio dos bulbos, o que dificultou a produção para colher no primeiro semestre de 2018. Vale ressaltar também, a partir de junho há forte concorrência com importantes praças produtoras do Cerrado e de São Paulo, o que faz com que os produtores fiquem mais cautelosos, uma vez que as cotações costumam cair nesse período.

Importações da Argentina são encerradas

Em junho, a importação de cebolas da Argentina foi praticamente encerrada, uma vez que as re-



giões produtoras brasileiras intensificaram a colheita. Os importadores finalizaram as atividades, visto que as negociações com o país vizinho não são mais vantajosas, devido à redução dos preços no mercado brasileiro. O aumento do volume no Brasil ocorreu, pois, o Triângulo Mineiro, Cristalina (GO) e o Vale do São Francisco estão em pico de produção em julho. Apesar de as cotações das cebolas importadas não estarem tão competitivas quanto às nacionais desde o final de junho, foram satisfatórias na transição da comercialização do Sul para as demais regiões produtoras do País. O motivo para os bons preços aos importadores na “janela” foi a menor produtividade no Sul e no Nordeste de abril a junho, devido às adversidades climáticas.

Colheita das híbridas deve se iniciar em SP

Em julho, produtores devem iniciar a colheita de cebolas híbridas em Monte Alto e São José do Rio Pardo (SP), sendo intensificada a partir da segunda quinzena, com pico de oferta esperado para agosto. Neste mês, a expectativa de colheita é de 10% do total cultivado em Monte Alto e de 15% em São José do Rio Pardo. Segundo produtores, como não houve problemas climáticos durante o plantio, a produtividade e a qualidade dos bulbos devem ser satisfatórias no início da temporada. A área plantada para a safra de 2018, no geral, deve se manter em Monte Alto, totalizando 1.150 hectares. Já em São José do Rio Pardo, pode aumentar 10% em relação à temporada passada, resultando em 2.200 hectares. O acréscimo é resultado da baixa rentabilidade obtida em outras culturas plantadas na região, cenário que favoreceu os investimentos na cebola. Além disso, para os produtores que concentraram a colheita de 2017 entre julho e início de agosto, os preços compensaram, garantindo bons resultados. Com o maior volume de cebolas colhido em território nacional, a expectativa para as cotações no início da safra não é tão animadora, devido à concorrência com a colheita nas regiões do Cerrado e Vale do São Francisco, que são fortes regiões produtoras.



Com maior volume nacional, preços caem

Preços médios recebidos por produtores de Irecê pela cebola híbrida na roça - R\$/kg

Fonte: Cepea





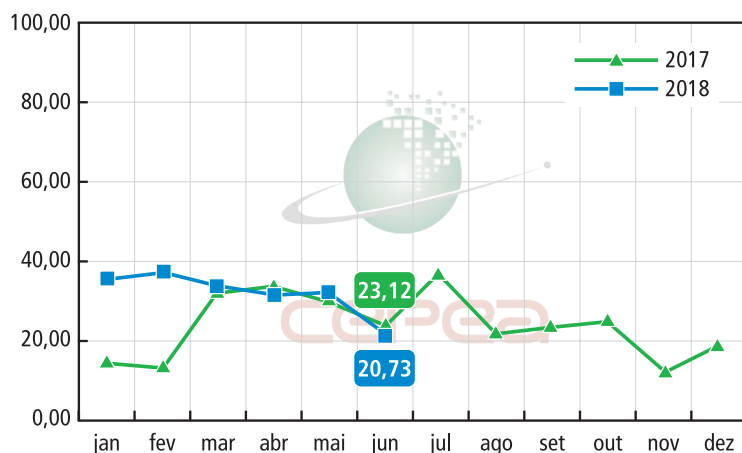
foto: Seu Didi - Sumaré (SP)

Oferta da 1ª parte da safra de inverno se reduz neste mês

Apesar de julho ser pico de safra de inverno de tomate em algumas regiões, a oferta deve ser inferior à de junho, visto que a área será menor e o clima, mais ameno, “segurando” a maturação do fruto. A previsão é de que 19% da área total da primeira parte da temporada de inverno seja ofertada em julho, abaixo do mês anterior, quando 25% foi colhida. Em junho, as temperaturas elevadas em algumas das praças acelerou a maturação dos frutos, cenário que resultou em queda de preço. Em Mogi Guaçu (SP), a produtividade média entre abril (início da primeira parte) e junho foi considerada bastante satisfatória, a 390 cxs/mil pés, favorecida pelo clima. Nas lavouras de tomate de São José de Ubá (RJ), as atividades se iniciaram em junho e, em julho, 40% da safra deve ser colhida. Na região do Sul de Minas, a finalização da primeira parte da temporada está prevista para o encerramento deste mês. Nesta temporada (de fevereiro a junho), a produtividade média na região mineira ficou próxima a 200 cxs/mil pés – foram relatados problemas fitossanitários, como a traça-do-tomateiro, que prejudicaram a produção.

Sumaré encerra 1ª parte da safra com bons resultados

No final de junho, a colheita de tomate da primeira parte da safra de inverno em Sumaré (SP) foi encerrada na maioria das propriedades. Os pre-



Safra de inverno pressiona cotações em junho

Preços médios de venda do tomate salada 2A longa vida no atacado de São Paulo - R\$/cx de 22 kg

Fonte: Cepea

ços elevados na maior parte da temporada, a boa produtividade (445 cxs/ha) e qualidade favoreceram a rentabilidade na temporada, que foi considerada satisfatória. De maio a junho, a caixa do tomate salada 2A, ponderada pela classificação e pelo calendário de colheita, teve média de R\$ 39,42 ao produtor, enquanto que os custos de produção ficaram em R\$ 34,65/cx no mesmo período. Mesmo durante a greve dos caminhoneiros, produtores de Sumaré conseguiram comercializar o tomate com mercados próximos ou enviando em veículos menores, evitando perdas. Em relação ao desempenho das lavouras na primeira parte da safra de inverno, houve casos de pinta bacteriana, ácaros e traças, os quais foram controlados com a realização de aplicações fitossanitárias adequadas. Acredita-se que os preços mais baixos na segunda quinzena de junho e maior incidência de pragas mais ao fim da safra fizeram com que o calendário de Sumaré fosse encerrado um pouco antes do previsto. O transplante da segunda parte da temporada de inverno deve começar ainda neste mês.

Paty do Alferes pode reduzir área para a 2ª parte da safra de inverno

A área de plantio da segunda parte da safra de inverno de Paty do Alferes (RJ) pode recuar 15%. A descapitalização e a dificuldade de investimento da maioria dos produtores foram agravadas pelos problemas ocorridos na primeira parte da safra de inverno. Estima-se que, na média da primeira parte da temporada (abril a junho), a quebra tenha ficado entre 30% e 50% frente ao potencial produtivo da região. A maioria das lavouras apresentou rendimento médio inferior a 200 caixas/mil pés, enquanto as que tiveram maior produtividade alcançaram até 300 cxs/mil pés, sendo que a média de Paty do Alferes é de 250 cxs/mil pés. Logo no início da primeira parte, em abril, as altas temperaturas e as chuvas volumosas influenciaram o aparecimento da broca-do-tomateiro. Diante desse cenário e mesmo com os bons preços neste ano, alguns produtores não conseguiram se capitalizar, uma vez que, com a baixa produtividade, os custos unitários ficaram altos.



Leve segurança para sua lavoura



Vivacy

Indeterminado Saladete F3

Multivírus + F3 e firmeza dos frutos



Helena

Indeterminado Saladete F3

Planta forte e produtiva



Salete

Indeterminado Saladete

Planta forte e múltiplas tolerâncias



CALL CENTER
(54) 2109 4444

 **FELTRIN**[®]
SEMENTES

 sementesfeltrin.com.br



Feltrin Sementes



@feltrinsementes



foto: Celso Ricardo Castro - Marmelópolis (MG)

Enquanto começa safra de inverno, das secas se intensifica em julho

Temporada de inverno começa em Vargem Grande do Sul

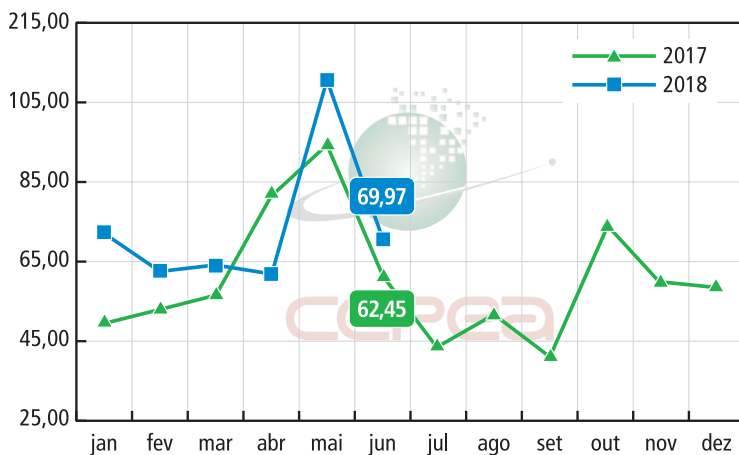
A safra de inverno de batata de Vargem Grande do Sul (SP) se inicia em julho, quando cerca de 20% da área total da temporada deve ser colhida. Até meados deste mês, a oferta ainda será moderada, mas deve crescer a partir da segunda quinzena, atingindo o pico entre agosto e setembro. Inicialmente, a expectativa de produtores é positiva em termos de produtividade para toda a temporada, fundamentados no clima favorável (tanto em temperatura quanto em volume de chuva) durante o desenvolvimento da produção. Até mesmo as primeiras áreas colhidas devem apresentar boa produtividade. Neste ano, segundo declararam produtores de Vargem Grande do Sul, a luminosidade também vem sendo boa, o que deve contribuir para o enchimento dos tubérculos. Sobre a questão fitossanitária, não houve grandes incidências de pragas ou doenças. Com relação aos rumores sobre a escassez de água para irrigação, produtores e técnicos locais indicam que, embora os reservatórios estejam em níveis baixos, não deve faltar água até o final do ciclo. O cenário positivo da bataticultura da região, no entanto, pode não se traduzir em capitalização ao produtor na temporada. Isso porque a área cultivada no período é elevada e, com a boa produtividade e a concentração da colheita de Vargem Grande do Sul coincidindo com outras regiões, como o Sudoeste Paulista e Cristalina (GO), a tendência é de mais um ano com excedente de oferta.

Sudoeste Paulista intensifica colheita de safra das secas

A colheita de batata da safra das secas na região do Sudoeste Paulista se iniciou aos poucos em junho. Tanto a área colhida quanto a produtividade não foram elevadas no mês passado, devido ao forte calor e a chuvas entre fevereiro e março. Esse cenário reforça a dificuldade relatada por produtores em produzir a batata ente maio e junho. Diante disso, o Sudoeste tem concentrado cada vez mais o calendário de colheita no segundo semestre. Vale lembrar que, neste ano, os produtores que arriscaram a plantar entre fevereiro e março tiveram problemas como o surgimento de canela-preta, que comprometeu a produtividade das primeiras batatas colhidas. Já as áreas cultivadas a partir de março registram produtividade em recuperação, visto que, segundo colaboradores do Hortifrúti/Cepea, o clima foi muito bom ao desenvolvimento das lavouras e não há pressão tão grande de doenças ou de pragas – embora alguns produtores tenham relatado dificuldade no controle da larva-alfinete. Com o clima propício que tem feito no outono e início do inverno – calor durante o dia e frio à noite – a safra de batata no Sudoeste Paulista deve ser satisfatória no segundo semestre.

Preços devem seguir em queda em julho

As cotações da batata beneficiada tiveram forte recuo em junho e devem continuar em queda em julho. O valor médio no mês passado foi de R\$ 51,74/sc de 50 kg (ponderado pelo calendário de colheita e classificação), 13% inferior ao de maio, mas ainda assim ficou 15% acima dos custos de produção (R\$ 44,82/sc). Desde meados de junho, a oferta nacional está aumentando, devendo crescer ainda mais em julho, já que as regiões paulistas (Sudoeste Paulista e Vargem Grande do Sul) e a goiana de Cristalina entram com força no mercado. Além dessas, ainda haverá oferta do Sul de Minas, do Cerrado Mineiro e da Chapada Diamantina (BA). Assim como observado no ano passado, deve haver concentração de oferta nestas regiões no segundo semestre de 2018.



Preço recua com intensificação da safra das secas

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

Fonte: Cepea



ECO-SHOT, PROTEÇÃO CONTRA FUNGOS DA LAVOURA ATÉ A MESA

ihara.com.br

ECO-SHOT é o fungicida biológico inédito da IHARA. Ele protege a sua plantação por mais tempo porque pode ser aplicado até o dia da colheita.



Impulsa



ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na tula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Use exclusivamente agrícola.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.

Eco-shot 
IHARA
ECO Series

IHARA

Agricultura é a nossa vida



Alface segue com boa produtividade

Com possível clima favorável e fraca demanda, quedas devem se manter

Se o clima permanecer favorável à produção de folhosas em julho, a oferta pode ficar nos mesmos patamares do mês passado ou, até mesmo, cair devido à redução do transplântio nas praças paulistas ao longo da safra de inverno. Além disso, com o baixo consumo durante o inverno e as férias escolares, as cotações devem seguir em queda. Em junho, as alfaces haviam se desvalorizado na Ceagesp devido às vendas enfraquecidas, atreladas ainda à greve dos caminhoneiros – que refletiu em baixo escoamento e perdas na produção. No início do mês, o menor consumo e a produtividade elevada resultaram em sobras significativas no atacado, pressionando as cotações. Assim, a alface americana foi comercializada por R\$ 13,57/cx com 18 unidades, queda de 19,29% em relação ao preço médio de maio. A cressa foi negociada a R\$ 11,15/cx 24 unidades na Ceagesp, desvalorização de 23% na mesma comparação.

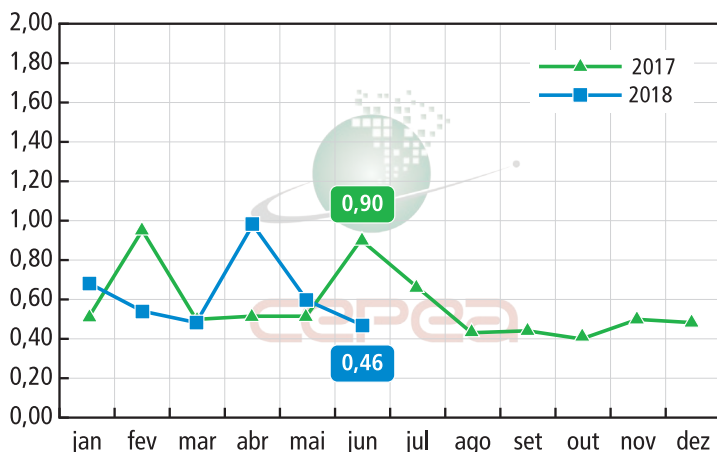
Inverno e férias escolares podem limitar demanda em SP

Tipicamente, o consumo de folhosas no inverno se reduz frente ao que é observado no verão. Essa menor demanda prevista para julho deve fazer manter os preços das alfaces baixos aos produtores paulistas. Em junho, esses agentes já relataram um mercado desaquecido, com vendas reduzidas

e preços pouco remuneradores. Atrelado a esse cenário, a Copa do Mundo e as férias escolares podem reduzir ainda mais a procura por folhosas. Em relação à produção, o clima frio e seco é favorável para a boa produtividade, o que tende a aumentar a oferta. De acordo com colaboradores do Cepea, a ocorrência de míldio, doença comum nesta época do ano, tem sido pouco frequente, já que boa parte dos produtores cultiva variedades resistentes ao fungo. Porém, em algumas roças paulistas, casos de míldio ainda ocorrem com maior intensidade, mas sem ocasionar perdas significativas na produção. Em junho, na região de Mogi das Cruzes, a cressa foi cotada a R\$ 10,94/cx com 20 unidades, queda de 26,90% em relação ao mês anterior. A mesma variedade se desvalorizou 22,08% em Ibiúna no mesmo período, sendo comercializada R\$ 7,59/cx com 20 unidades, em média. Com o aumento da oferta e a baixa demanda em junho, a quantidade de folhosas não comercializadas aumentou durante o mês. Para julho, em ambas as regiões, a oferta tende a permanecer elevada e o escoamento, baixo, mantendo os preços em queda.

Safra de inverno se inicia com vendas fracas de mudas

As negociações nos viveiros de Mogi das Cruzes e Ibiúna (SP) devem continuar reduzidas em julho. Isso porque, depois do início do inverno, em 21 de junho, as cotações de alfaces recuaram. Em junho, a greve dos caminhoneiros agravou o cenário, travando ainda mais a comercialização de mudas. Por conta disso, na primeira semana do mês passado, não houve escoamento de produtos, o que afetou na média de bandejas comercializadas. Dessa forma, o número de bandejas comercializadas caiu 36,42% em Mogi das Cruzes e 52% em Ibiúna, em média, frente a maio. Além da menor procura, a queda também é decorrente da falta de estímulo dos viveiristas para continuarem plantando, tendo em vista a proximidade da safra de inverno – quando o plantio cai significativamente. Para julho, a média de bandejas comercializadas deve ser ainda mais reduzida em relação à safra de inverno de 2017.



Cressa tem queda de 23% em junho
Preços médios de venda da alface cressa no atacado de São Paulo - R\$/unidade

Fonte: Cepea



A Bayer estende até você sua tecnologia de ponta.

Valorizamos os produtores de frutas e vegetais, trazendo para mais de 50 culturas tecnologia e qualidade para um bom negócio.

INFINITO

CONSENTO o.b.e.r.o.n

NATIVO

SERENADE **MYTHOS**

decis

Bayfolan
COBRE



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 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 AGRONÔMICO.**



Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Uso exclusivamente agrícola.

 Converse Bayer
0800 011 5560
conversebayer@bayer.com

WWW.AGRO.BAYER.COM.BR



Se é Bayer, é bom



foto: Facebook Romulo Lima Ramalho

Safra 2018/19 tem início lento no RN/CE

Colheita começa apenas no fim de julho

Com o menor volume de chuvas em junho, produtores de melão iniciaram o plantio da temporada 2018/19 no Rio Grande do Norte/Ceará. A estimativa inicial é de que as primeiras colheitas sejam realizadas no fim de julho. De acordo com produtores, apesar de as precipitações favorecerem o aumento da água disponível na região, poderiam afetar a qualidade e a produtividade nas roças, caso sejam volumosas no início do cultivo. Em maio, as precipitações ainda superavam a normal climatológica na região, não favorecendo a atividade. Além disso, naquele mês, ainda era necessário definir a área alocada à produção, tendo como base os primeiros contratos firmados – que já foram acertados e indicam manutenção frente a campanha anterior. Vale lembrar, porém, que a intensificação da safra deve ocorrer apenas em agosto, quando começam efetivamente os embarques internacionais. Assim, o volume de melões disponíveis ainda deve continuar reduzido em julho, o que deve render boa remuneração àqueles que estiverem ofertando a fruta. Apenas os produtores que não pretendem exportar devem seguir produzindo no período.

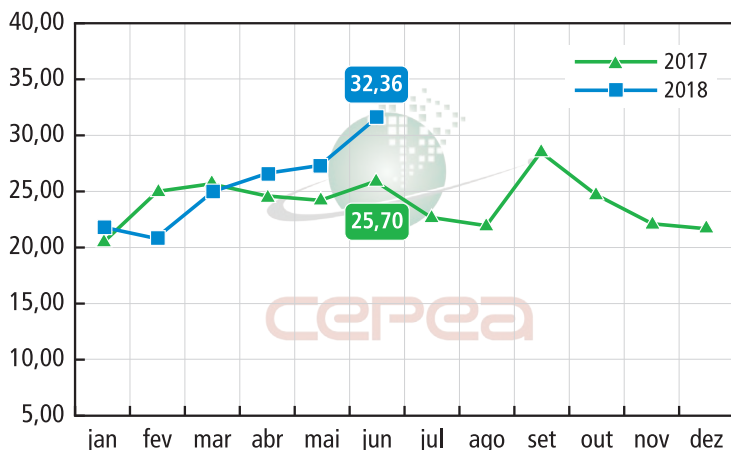
Vale se prepara para competir com RN/CE

Com a estimativa de aumento de oferta na região do RN/CE, produtores do Vale do São Francisco (PE/BA) estão se preparando para a maior concor-

rência em julho. Com isso, muitos têm optado por comercializar localmente a fruta a granel, o que tem assegurado melhores retornos financeiros. Além disso, grande parte tem investido nas vendas em outras regiões, como Centro-Oeste e Norte do País, onde a competição com o produto potiguar/cearense é menor. A safra principal de melão deve diminuir apenas em agosto, visto que os menores volumes de chuva em junho estimularam novos plantios, conforme relatos de melonicultores do Vale, o que pode, inclusive, elevar a oferta ainda no fim de julho. Assim, apesar de a baixa disponibilidade garantir bons preços no início deste mês, o valor pago ao produtor na segunda quinzena pode ser pouco atrativo.

Clima desfavorável atrasa plantio em Castilla-La Mancha

Frequentes chuvas prejudicaram o plantio de melão em Castilla-La Mancha, a última região produtora a entrar no mercado da Espanha, segundo notícia do portal *Fresh Plaza*. Com isso, os cultivos que deveriam ocorrer entre maio e junho aconteceram apenas no fim do mês passado. Houve relatos de que, além de afetar a produção espanhola, o clima também foi o principal entrave para o comércio no período. Os melões de Almeria e Murcia, por exemplo, as primeiras regiões produtoras a ofertar a fruta, tiveram sua maturação atrasada, uma vez que intensas precipitações também impediram o crescimento e o amadurecimento dos frutos. Apesar da menor oferta de melões no mercado espanhol, o ritmo de comercialização esteve lento em junho. Como o clima deve se estabilizar e favorecer o consumo da fruta entre julho e agosto, a produção de Castilla-La Mancha poderá entrar no mercado quando as vendas aumentarem. Além disso, os melões dessa praça podem enfrentar pouca ou nenhuma competição no mercado nacional e internacional, caso não haja sobreoferta ou atraso da finalização em outras regiões. Quanto à área alocada à produção da fruta em Castilla-La Mancha, deve permanecer estável frente à da temporada passada, totalizando 7.000 hectares.



Cotações seguem em alta com baixa oferta

Preços médios de venda do melão amarelo tipo 6-7 na Ceagesp - R\$/cx de 13 kg



Fonte: Cepea





foto: Romildo Gonçalves - Facebook Grupo da Manga

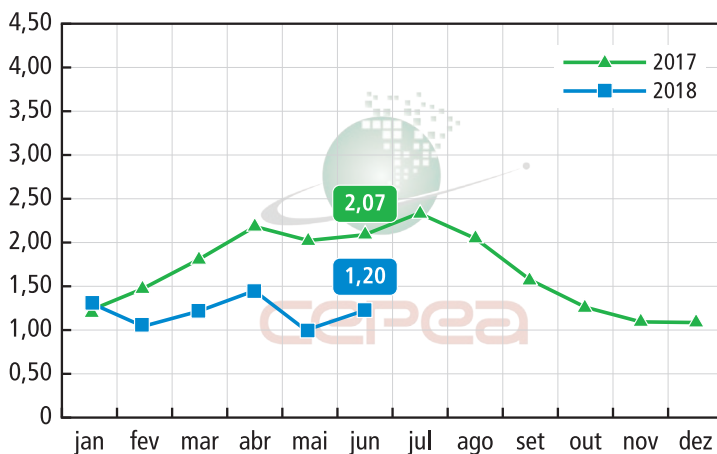
Preços podem ser menores a partir de julho

Produção deve ser elevada no 2º semestre

Com a ajuda das condições climáticas, a produção de manga no segundo semestre promete ser bastante elevada, limitando os preços. Isso porque temperaturas adequadas e melhores índices de chuva foram registrados nas regiões produtoras no primeiro semestre. Em Petrolina/Juazeiro (PE/BA) e em Livramento de Nossa Senhora (BA), boas floradas já foram verificadas nos pomares, com bons níveis de pegamento. Apesar de a disponibilidade hídrica não ser a ideal (principalmente por conta de umidade abaixo da média em anos anteriores), as chuvas no primeiro semestre aliviaram o tempo seco. No Norte de Minas Gerais, as chuvas preocuparam mangicultores no início do ano (elevando a incidência de doenças), mas o cenário já foi controlado na região. Assim, sem mais contratempos fitossanitários, a produtividade e o padrão de qualidade devem melhorar, favorecendo a retomada da exportação, que quase não ocorreu na região no primeiro semestre. Com o frio, os pomares do estado de São Paulo já se recobrem com flores. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, o clima estava muito favorável na região até o final de junho, gerando boas expectativas para mangicultores, que esperam iniciar a colheita da tommy em outubro e, da palmer, em novembro.

Rentabilidade diminui, mas ainda cobre custos

Após dois anos de ótimos resultados financeiros,



ros, a mangicultura registrou queda na rentabilidade em 2018. Ainda assim, pode ser considerada boa, já que supera significativamente os custos. Alguns fatores ao longo do primeiro semestre foram empecilhos para o mercado da manga. No início do ano, o volume elevado de chuvas prejudicou a produção da fruta nas regiões de Petrolina/Juazeiro (PE/BA) e Jaíba/Janaúba (MG), de forma que os índices de contaminação por antracnose estiveram muito acima do esperado. Problemas fitossanitários desvalorizaram a fruta, e esse cenário, combinado ao maior número de pulverizações de defensivos em período de dólar elevado, reduziu a rentabilidade da cultura em ambas regiões produtoras. No primeiro semestre, o preço médio das variedades palmer e tommy foram de R\$ 1,22/kg, 33,7% menor do que no mesmo período do ano passado. Consequentemente, a diferença entre o preço recebido e o custo unitário médio também recuou, de 199% no ano passado para 60% neste ano para a palmer.

Dólar em alta e demanda firme podem favorecer exportação

Com desempenho firme no primeiro semestre, os embarques nacionais de manga podem amenizar a elevada oferta prevista para o segundo semestre. Segundo a Secex, o volume exportado pelo Brasil entre janeiro e junho ficou praticamente estável em relação a 2017. No primeiro semestre de 2018, os preços estiveram bem menores no mercado – no mesmo período de 2017, produtores tiveram remuneração 52% maior. Além disso, esperava-se que, neste ano, o volume negociado no mercado internacional fosse maior, o que não foi verificado. O maior entrave foi a qualidade da fruta, que estava abaixo dos padrões exigidos pelo consumidor europeu por conta das condições climáticas. Como se não bastasse, produtores brasileiros não puderam usufruir, como de costume, da janela que geralmente se abre entre o fim da safra do Peru e o início da temporada da Costa do Marfim, por excesso de oferta no mercado externo. Ainda assim, o segundo semestre pode ser muito positivo aos produtores que exportarem, em um cenário de dólar em alta e demandas europeia e norte-americana firmes.



Preço tem recuperação em junho

Preços médios recebidos por produtores do Vale do São Francisco (BA/PE) pela palmer - R\$/kg

Fonte: Cepea





foto: Facebook Melão Mossoró

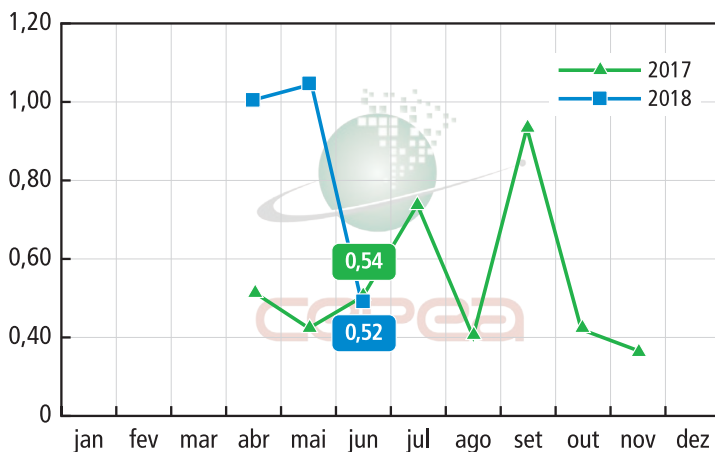
GO e TO abastecem mercado nacional em julho

Colheita se inicia no TO

A colheita de melancias em Lagoa da Confusão e Formoso do Araguaia (TO) deve ganhar ritmo em julho, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. As primeiras atividades da safra foram iniciadas na segunda quinzena de junho, porém, até o final do mês, a oferta ainda estava baixa e as frutas foram comercializadas apenas no mercado local. Quanto ao clima, as altas temperaturas em pleno inverno têm favorecido o desenvolvimento das melancias, sendo que a expectativa é de qualidade e produtividade satisfatórias nesta temporada. Além disso, as chuvas foram mais volumosas neste ano, amenizando os impactos da severa seca que atinge a região. Quanto à área, deve ser ainda mais baixa que a do ano passado, cenário intensificado pelos resultados insatisfatórios da safra de arroz (cultura que precede a melancia na região) e consequente descapitalização dos produtores. A colheita local deve se estender até outubro em função do atraso no plantio, com pico de safra previsto para agosto. Para julho, a melancia tocantinense deve concorrer principalmente com as frutas de Goiás, que devem apresentar elevados volumes. Assim, produtores da região do Tocantins ainda se preocupam com a rentabilidade, já que nos últimos meses da safra terão também a presença de melancias de outras praças no mercado, aumentando a concorrência, cenário que pode pressionar as cotações.

Transplântio atrasa no RS

Melancicultores de Arroio dos Ratos, Triunfo



e Montenegro (RS) devem atrasar as atividades de transplântio neste ano, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. Em anos anteriores, as atividades na região costumavam ter início em julho, porém com as temperaturas mais baixas neste inverno no estado, muitos produtores tendem a começar o preparo das mudas na segunda quinzena deste mês, realizando o transplântio em agosto, com intensificação em setembro. Isso porque o tempo frio pode tornar o ciclo da cultura – que já costuma durar mais tempo na região – ainda mais longo, e aumentar os custos, devido à necessidade de protetores plásticos na lavoura. Quanto à área, a expectativa inicial é de que seja semelhante à do ano passado, já que os preços médios ficaram acima dos custos na safra 2017/18. Nos meses de colheita (novembro/17 a janeiro/18), a cotação média da melancia graúda (>12 kg) foi de R\$ 0,57/kg em Arroio dos Ratos, valor 50% acima dos custos. Apesar da previsão de atraso no início das atividades da safra, produtores têm boas expectativas para a safra 2018/19, já que pode haver nova redução no plantio da principal praça concorrente (Teixeira de Freitas/BA).

Plantio se inicia em Marília/Oscar Bressane

As atividades de plantio para a safra principal de melancia em Marília/Oscar Bressane (SP) devem se intensificar em julho, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. O semeio se iniciou em junho e até então o clima tem sido favorável ao desenvolvimento da cultura, principalmente devido às temperaturas menos severas deste ano. Contudo, com o clima seco, a necessidade de irrigação pode ser maior, elevando os custos com essa atividade. Melancicultores da região pretendem realizar o plantio de forma escalonada, buscando evitar picos de oferta e diminuir oscilações nos preços. Nesta temporada, a tendência é de que área da safra principal seja ligeiramente inferior à de 2017/18, devido aos maiores custos. O plantio deve se prolongar até a primeira quinzena de agosto e a colheita é prevista para se iniciar no fim de setembro.



Peço cai pela metade em junho

Preços médios de venda da melancia graúda (>12 kg) em Uruana (GO) - R\$/kg

Fonte: Cepea



Sementes de Vegetais Syngenta: ciência, pesquisa e 150 anos de inovação.

Nossas sementes estão na terra e na vida das pessoas.

Uma história escrita com paixão pela inovação, traduzida em sementes com alta tecnologia, rentabilidade, produtividade e qualidade para contribuir com a alimentação do nosso país e do mundo.

Sementes de Vegetais Syngenta

+ Inovação + produtividade + qualidade



saiba mais > portalsyngenta.com.br

Qualidade
Produtividade

syngenta®



Com maior ritmo de moagem, preço da laranja sobe em julho?

Processamento de pera deve aumentar em julho

O processamento das laranjas precoces de 2018/19 se intensificou nas grandes indústrias paulistas em junho. Embora as frutas de meia-estação tenham sido recebidas por algumas das processadoras no mês passado, a expectativa para julho é de que a quantidade aumente – e, consequentemente, reduza o volume disponível no mercado de mesa, elevando as cotações neste mês. Para os produtores, as perspectivas se voltam a um possível impulso dos preços da laranja *in natura*. Em julho, 10 plantas das grandes processadoras devem continuar operando, moendo frutas próprias e no spot, e aumentando a participação das contratadas. No *spot*, até o fechamento desta edição, as negociações estavam entre R\$ 18,00 e R\$ 20,00/cx de 40,8 kg, colhida e posta, para todas as variedades. Já nas fábricas de menor porte, os valores chegaram a até R\$ 26,00/cx, dependendo do rendimento da fruta.

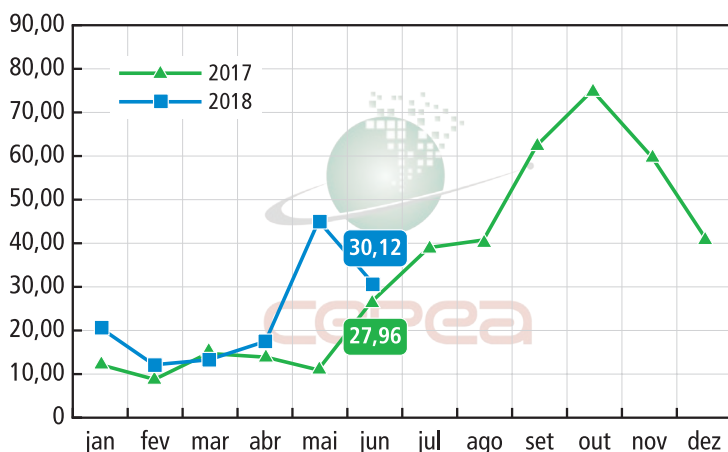
Em ano atípico, preços da tahiti ficam firmes no primeiro semestre

Com a menor oferta de lima ácida tahiti nos últimos meses, o volume pode, finalmente, aumentar em São Paulo em julho. Segundo agentes, mais frutas têm chegado ao estágio de maturação ideal para atender ao mercado *in natura*. Além disso, o clima mais ameno pode enfraquecer a demanda pela variedade, mantendo um maior volume disponível no segmento. A disponibilidade de lima áci-

da tahiti esteve controlada no estado de São Paulo neste primeiro semestre, fator que sustentou os preços em patamares superiores aos de 2017 (exceto em março/18), mesmo em pico de safra. Além da demanda industrial firme neste ano, a oferta da variedade foi impactada pelo clima – tanto no fim de 2017 quanto nos primeiros meses de 2018, quando as regiões produtoras registraram chuvas abaixo da média e elevadas temperaturas, dificultando o desenvolvimento das primeiras e segundas floradas de tahiti. Outro fator que colaborou para a valorização da tahiti foi a intensa demanda externa: segundo a Secex, os envios da fruta são novamente recordes na parcial da safra, totalizando 63,6 mil toneladas de janeiro a junho/18, alta de 3,5% em comparação com a temporada anterior. A partir de agosto, colaboradores do Hortifruti/Cepea apostam em nova redução do volume da fruta, tendo em vista que o pegamento da florada da tahiti pode ter sido comprometido pelo clima do primeiro quadrimestre. Vale lembrar que, neste período, os valores costumam subir.

Exportações de suco fecham ano-safra 2017/18 em alta

As saídas de suco de laranja em equivalente concentrado fecharam o ano-safra 2017/18 em alta. O cenário, que já era esperado por agentes nacionais, foi impulsionado pela maior produção do cinturão citrícola brasileiro (São Paulo e Triângulo Mineiro) na temporada, bem como pela demanda internacional aquecida – especialmente por parte dos Estados Unidos, devido ao forte recuo da safra da Flórida. Segundo a Secex, o Brasil enviou a todos os destinos 1,2 milhão de toneladas de julho/17 a junho/18, alta de 28% em relação à 2016/17. Para a nova temporada (2018/19), que se inicia neste mês, a tendência é que a demanda por suco de laranja do Brasil se mantenha firme. Contudo, com a previsão de menor oferta e a consequente estimativa de redução dos estoques (pela metade) nas processadoras paulistas em junho de 2019, a dúvida é se as indústrias brasileiras reduzirão os embarques, no intuito de manter alguns volumes em estoque, ou se irão continuar com o ritmo intenso de envios.



Preço da tahiti é firme no 1º semestre

Preços médios recebidos por produtores paulistas pela lima ácida tahiti - R\$/cx de 27,2 kg, colhida

Fonte: Cepea



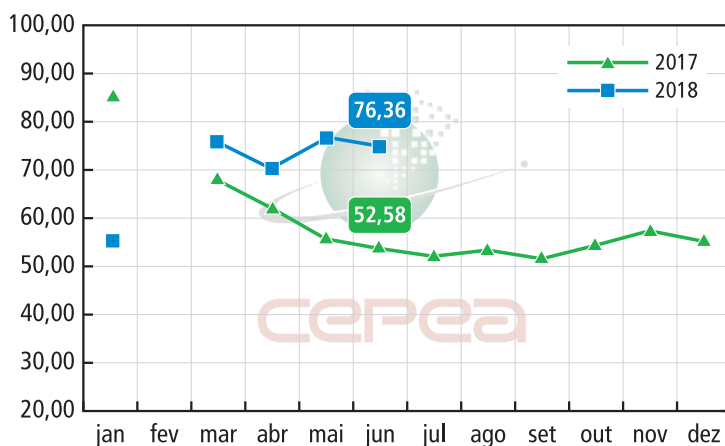


Macieiras entram em período de dormência

Inverno será crucial para as plantas

A chegada do inverno no Hemisfério Sul (21 de junho) e as consequentes baixas temperaturas devem favorecer a dormência nos pomares brasileiros de maçã. Se houver uma boa quantidade de frio, a brotação, que deve ocorrer entre agosto e setembro, é favorecida. Os pomares de gala já estão em fase de poda. De acordo com dados da Epagri/Ciram, as temperaturas registradas de 1º de abril a 1º de julho no Sul do País ainda não foram ideais para o período de dormência da maçã. Isso porque as unidades de frio (UF) acumuladas até aquele período foram inferiores à média histórica nos locais monitorados – com exceção de Fraiburgo (SC), que apresentou 558 UF, sendo 12,7% superior à média histórica. Vale ressaltar, contudo, que a cidade possui a menor média histórica dentre os pontos monitorados pela Epagri. Ao comparar o acúmulo de frio deste ano com os demais, os resultados foram modestos frente aos últimos três anos em São Joaquim (SC), Vacaria (RS), Lages (SC) e Bom Jesus (RS) no período compreendido entre abril e 1º de julho, quando registraram, respectivamente, 937 UF, 601 UF, 589 UF e 687 UF. Assim, para que a quebra de dormência ocorra de maneira adequada, as temperaturas em julho devem ser menores que as registradas até então.

Oferta mais controlada pode garantir preços firmes



Com as maçãs armazenadas em câmaras frias, a quantidade de frutas disponíveis para negociação passa a ser mais controlada a partir de julho. No inverno, por conta das temperaturas mais baixas, o consumo dessa fruta é menor; dessa forma, as vendas geralmente são reduzidas. Além disso, as férias escolares de julho também interrompem o fornecimento de maçãs direcionadas às merendas. Assim, a classificação é menos intensa do que nos primeiros meses do ano, na tentativa de garantir preços firmes para a maçã. Em junho, a comercialização já foi mais lenta por conta de eventos como as festas juninas – que interferem principalmente nas vendas direcionadas aos estados do Nordeste – e a Copa do Mundo. Por outro lado, houve intensificação dos negócios no início de junho, depois da greve dos caminhoneiros registrada em maio. Isso possibilitou que os preços, em junho, aumentassem 9% frente ao mês anterior – média da fuji graúda Cat 1.

Exportações se encerram

As negociações de maçã ao mercado internacional devem terminar em julho, com recuperação dos envios frente à temporada passada. De acordo com a Secex, na parcial da temporada 2017/18 (de fevereiro a junho), os embarques totalizaram 66 mil toneladas para todos os destinos (alta de 37%), sendo 20% do volume apenas para Bangladesh. Em receita, os envios somaram US\$ 49 milhões no mesmo período. Apesar de a União Europeia continuar sendo o principal destino, o Oriente Médio aumentou bastante o consumo da fruta brasileira nos últimos anos – especialmente nesta campanha, a maior oferta de maçãs miúdas favoreceu os embarques para este mercado, que tem preferência por esse calibre. Em relação às importações, de janeiro a junho/18, somaram 27 mil toneladas e o gasto foi de US\$ 27 milhões, fechando a balança comercial em cerca de US\$ 22 milhões, valor 656% superior em relação à parcial da safra passada. Vale lembrar que, como o dólar está valorizado em relação ao Real, as frutas importadas estão menos competitivas frente às nacionais, devido aos preços mais elevados.

Preço da fuji cai um pouco em junho

Preço médio de venda da maçã fuji Cat 1 (calibres 80 - 110) na Ceagesp - R\$/cx de 18 kg



Fonte: Cepea





Atividades de campo da safra de fim de ano são iniciadas

Podas se iniciam em Campinas

Em julho, produtores de uva niagara de Louveira e Indaiatuba (SP) devem iniciar as atividades de poda para a safra de fim de ano. As podas na região devem ser intensificadas em agosto, se encerrando no final do mês. As primeiras frutas da safra 2018/19 podem ser colhidas em novembro, quando finalizam as campanhas 2018 de Jales (SP) e de Pirapora (MG). Normalmente, a safra de fim de ano da região paulista tem maior oferta frente à safrinha, já que todos os viticultores da região, inclusive os de Jarinu e Jundiá, colhem no período de festas. Na safrinha de meio de ano, por sua vez, os preços ficaram aquém do esperado pelos produtores. Ainda assim, as cotações médias desta temporada (março a junho) foram 6,1% superiores às da passada. A rentabilidade unitária, mesmo que pressionada, ainda foi positiva aos viticultores paulistas.

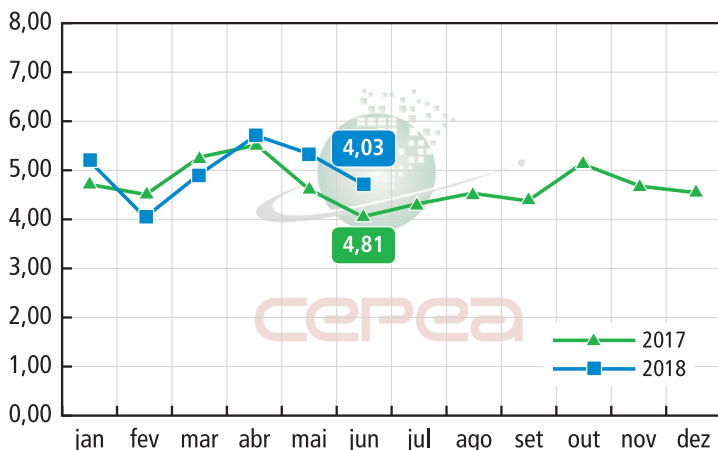
Preços podem ser melhores no Vale em julho

Viticultores do Vale do São Francisco (PE/BA) podem esperar preços melhores das uvas em julho. Com a finalização da safra do Chile e, conseqüentemente, estoques baixos naquele país, as cotações das uvas brasileiras podem reagir com a menor concorrência no mercado interno. Na parcial da temporada 2017/18 (out/17 a fev/18), as exportações chilenas recuaram 24,4% em relação à parcial anterior, sendo que os envios para o Brasil se reduziram em 33,6%, totalizando 1,5 mil tone-

ladas, segundo dados divulgados no relatório da *Global Agricultural Information Network*. Para as variedades com semente, também é esperada uma alta nos valores na região nordestina. No Chile, o inverno se caracteriza pelo período “de repouso” dos parreirais – intervalo para o revigoramento das plantas entre a finalização da colheita e o início das podas de produção focadas para as festas de fim de ano. Já no mercado interno em junho, os valores recebidos pelos produtores de uva do Vale foram aquém das expectativas, devido ao andamento da Copa do Mundo, somado ao clima mais frio nas regiões Sul e Sudeste. Além disso, a greve dos caminhoneiros ainda surtiu reflexos na primeira metade de junho, pois foi vendida a uva estocada durante a paralisação.

Safra das uvas finas começa em Jales

As primeiras colheitas das uvas finas em Jales (SP) devem ocorrer em julho. A safra promete boa produtividade e qualidade: com a ausência de intempéries climáticas durante a florada até o desenvolvimento dos cachos, não houve perdas significativas por abortamento floral ou pragas e doenças, mantendo o bom potencial de produção dos parreirais. Apesar da alta oferta esperada, a boa qualidade e alta produtividade devem manter uma boa capitalização dos produtores. Neste ano, o controle de fitopatologias foi realizado apenas com a aplicação de calda sulfocálcica, devido ao clima mais seco, o que aliviou os custos de produção – no ano passado, a alta incidência de *glomerella* foi um problema enfrentado pelos viticultores, cenário que não é esperado neste ano. O pico da safra de uvas finas é esperado para o final de agosto, e a colheita deve se estender até novembro – a partir de novembro, o mercado de uvas finas deverá ser abastecido pelo Paraná, além do Vale do São Francisco. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, alguns produtores de Jales vêm substituindo as variedades da copa de seus parreirais, reenxertando os cavalos com as variedades BRS vitória e núbia, o que deve limitar o crescimento de área de uva niagara (rústica) na praça.



Menor demanda reduz preço

Preços médios da uva Itália embalada recebidos por produtores do Vale do São Francisco - R\$/kg

Fonte: Cepea



POTENCIALIZE SEUS RESULTADOS COM O PORTFÓLIO FMC PARA HORTIFRUTI.

É a FMC investindo para atender aos produtores com o programa de soluções para o manejo de hortifruti do início ao fim do ciclo.



CONHEÇA AS PRINCIPAIS SOLUÇÕES FMC PARA O MERCADO DE HORTIFRUTI

Inseticidas

Verimark[®] <small>Inseticida</small> <small>powered by CYAZYPYR[®]</small> <small>ingrediente ativo</small>	Benevia[®] <small>Inseticida</small> <small>powered by CYAZYPYR[®]</small> <small>ingrediente ativo</small>	Premio[®] <small>Inseticida</small> <small>powered by RYNAXYPYR[®]</small> <small>ingrediente ativo</small>	Altacor[®] <small>Inseticida</small> <small>powered by RYNAXYPYR[®]</small> <small>ingrediente ativo</small>	Avatar[®] <small>NOVO</small>	TALSTAR[®] <small>100 EC</small>
--	---	---	--	--	---

Fungicidas

Zignal[®]	REVVAL	REGALIA MAXX[®]	Galben[®] M	AUTHORITY
---------------------------	---------------	---------------------------------	-----------------------------	------------------

Herbicida

REATOR^{360[®]}
NOVO

Nutrição

Seed+ Crop+

Bionematicida

QUARTZO

SEMEANDO E CULTIVANDO A VIDA, *Juntos*



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 receita. Siga as recomendações de controle e restrições estaduais para os alvos descritos na bula de cada produto. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Uso exclusivamente agrícola.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



Verimark[®], Benevia[®], Premio[®], Altacor[®] e Avatar[®] são produtos registrados por DuPont do Brasil S/A e distribuído por FMC. Copyright ©Junho 2018 FMC. Todos os direitos reservados. Imagens ilustrativas. Consulte as culturas registradas na bula antes de aplicar o produto.

fmcagricola.com.br



foto: Abdias Crispim da Costa Neto - Várzea de Palma (MG)

Cotações podem seguir pressionadas em julho

Demanda se retrai com férias escolares

Em julho, a expectativa é de demanda limitada e preços em queda para a banana. Segundo colaboradores do Cepea, este cenário se deve, principalmente, ao recesso escolar do meio de ano, uma vez que o consumo da fruta pelas escolas (merenda) diminui consideravelmente no período. Além disso, a oferta de banana deve seguir em alta, como já observado desde o fim de junho, quando as cotações, sobretudo da prata, foram pressionadas. A baixa procura em julho deve ser intensificada também pela queda nas temperaturas nos principais centros consumidores (Sul e Sudeste), desfavorecendo o consumo. Vale ressaltar que a preferência por frutas da época, como a tangerina poncã, é maior. De acordo com agentes do setor, a safra de poncã de Minas Gerais pode se estender até agosto, concorrendo, assim, com a banana.

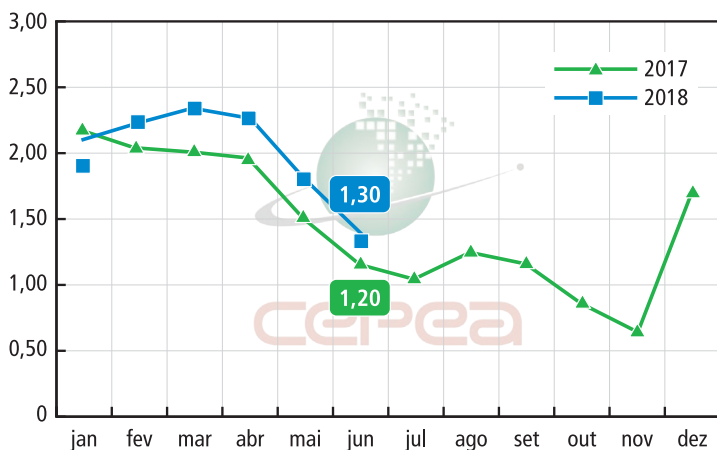
Oferta de prata aumenta em julho

A produção de banana prata deve se intensificar em julho no Norte de Minas Gerais, Bom Jesus da Lapa (BA), Vale do São Francisco (PE/BA) e Delfinópolis (MG), principais regiões produtoras da variedade. Com isso, as cotações da prata devem baixar em julho. A perspectiva é de que a “safra” da variedade nessas regiões tenha pico de colheita em agosto, quando os preços podem cair ainda mais. Produtores consultados pelo Hortifruti/Cepea

relataram que ainda existe a possibilidade de troca de variedade nos bananais, substituindo algumas áreas de nanica por prata. Isso porque a boa rentabilidade com essa última tem animado produtores, visto que as cotações da prata no primeiro semestre deste ano (na média das quatro regiões) esteve 49% acima dos valores estimados para cobrir os gastos de produção de um quilo da fruta no período. Além disso, a maior resistência da prata perante às intempéries climáticas e algumas pragas, como moleque-da-bananeira, podem favorecer esta troca. Para esta “safra”, o adensamento dos bananais na área norte e a expansão de área em Delfinópolis (MG) tendem aumentar a produtividade. Em contrapartida ao cenário da prata, a oferta de banana nanica começa a se reduzir no mercado doméstico em julho.

Banicultura segue crescendo em Delfinópolis

A região produtora de Delfinópolis, no sul de Minas Gerais, deve seguir crescendo em área cultivada com banana em 2018. A praça mineira vem aumentando a produção desde 2014, acumulando alta de 129% até 2018, pouco mais de 3 mil hectares. Mas o que fez avançar a banicultura em Delfinópolis? Na região, existe boa disponibilidade de água, o que faz com que os gastos com a irrigação sejam menores e que os bananais ofereçam cachos e pencas de qualidade – esse último fator tem favorecido, ainda, a procura pela fruta sul mineira no mercado brasileiro. Além disso, como a praça é bem localizada, a competitividade no setor aumenta, auxiliando no escoamento da fruta. No atacado de São Paulo (Ceagesp), por exemplo, a banana de Delfinópolis é mais competitiva em questão de preços. Vale ressaltar que esse cenário positivo em torno da banicultura de Minas Gerais pode estar atrelado ao surgimento da Adelba (Associação dos produtores de banana de Delfinópolis), que fortalece a banicultura local. Por fim, como a rentabilidade deve seguir positiva no segundo semestre deste ano, produtores locais devem continuar investindo na fruta.



Preço da prata é 7% maior em jun/18 frente jun/17 em Delfinópolis

Preços médios recebidos por produtores de Delfinópolis (MG) pela prata-anã - R\$/kg

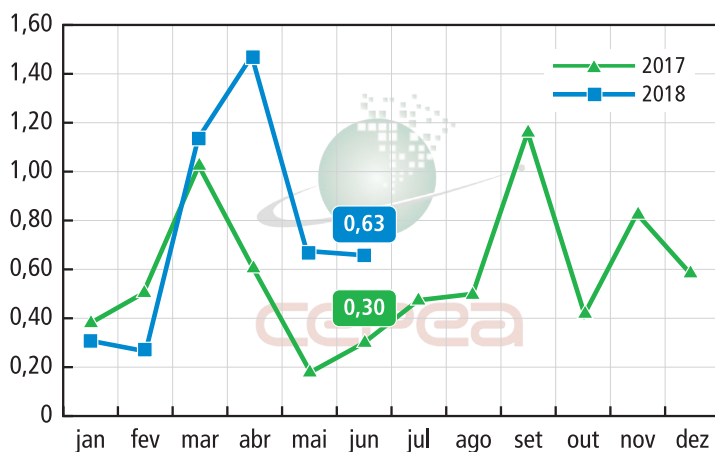
Fonte: Cepea





Disponibilidade de havaí deve aumentar em julho

Apesar de as baixas temperaturas do inverno retardarem o amadurecimento do mamão nas principais regiões produtoras, espera-se que o volume de frutas disponíveis aumente gradualmente em julho – especialmente para a variedade havaí, cuja oferta esteve abaixo da média no primeiro semestre de 2018. Isso porque muitas frutas verdes foram acumuladas nas roças e devem chegar ao estágio ideal de colheita ainda neste mês. Com isso, as cotações, que vinham se mantendo em bons patamares, podem cair em julho. Além disso, temperaturas mais baixas nos principais centros consumidores (Sul e Sudeste) e o período de férias escolares devem enfraquecer a demanda doméstica pela fruta. Esse cenário já reduziu os preços (tanto do havaí quanto do formosa) em junho. Apesar da menor oferta, que seguia controlada pelo clima, o formosa teve média de R\$ 0,63/kg no Sul da Bahia em junho, valor 3% inferior ao de maio. O havaí, por sua vez, teve média de R\$ 1,02/kg, recuo de 17% na mesma comparação. Além disso, produtores relataram que as frutas de fim de cacho apresentavam qualidade inferior em certas lavouras, inclusive com manchas fisiológicas, o que também pressionou as cotações. Para o segundo semestre, as perspectivas são de aumento na oferta para ambas as variedades, devido à produção de novas roças no período e ao clima mais favorável à maturação das frutas.



Maior oferta pode pressionar cotações

União Europeia segue como maior consumidora do mamão brasileiro

As exportações brasileiras de mamão, que vinham registrando limitados embarques no começo do ano, estão se recuperando – provavelmente devido à manutenção da qualidade da fruta nos últimos meses em decorrência das chuvas mais distribuídas. Com isso, na parcial do ano (janeiro a junho), as vendas ao exterior (para todos os destinos) totalizaram 21,67 mil toneladas, queda de apenas 1% em relação ao mesmo período de 2017, segundo a Secex. Já a receita somou US\$ 27,3 milhões, 15% superior na mesma comparação – a boa qualidade das frutas exportadas acabou elevando a receita obtida. Do volume total exportado pelo Brasil, cerca de 75% foram enviados à União Europeia, que se mantém como a maior consumidora do mamão nacional. Como a disponibilidade de mamão deve aumentar no segundo semestre, por conta do clima mais propício, as exportações podem ficar próximas ou superiores às do ano passado.

Rentabilidade fecha 1º semestre positiva

O primeiro semestre do ano terminou com rentabilidade positiva para ambas as variedades de mamão acompanhadas pelo Hortifruti/Cepea, apesar do cenário negativo observado para o formosa nos dois primeiros meses de 2018, quando o volume disponível ainda estava elevado e a demanda, enfraquecida por conta das férias escolares. Entre janeiro e junho, o preço da variedade no Norte do Espírito Santo teve média de R\$ 0,76/kg, 55% superior ao estimado por produtores para cobrir os custos de produção. Já para o havaí, o cenário foi mais favorável, visto que a disponibilidade da variedade esteve menor no primeiro semestre. Além de os baixos preços praticados em 2017 terem desencorajado produtores a renovar a área, houve períodos de “pescoço” e retardo no amadurecimento das frutas. Assim, o havaí teve preço médio de R\$ 1,53/kg entre janeiro e junho, 135% superior aos custos de produção.

Preço tem ligeira queda em junho

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



Fonte: Cepea





ENTREVISTA: Prof. Celso Omoto

“NÃO SOU UM DEFENSOR DO USO DE DEFENSIVOS, MAS DO SEU USO CORRETO”

O professor da Esalq/USP Celso Omoto possui graduação e mestrado pela Esalq/USP e Ph.D. em Entomologia pela Cornell University, Nova York (EUA). Atua na área de Manejo Integrado de Pragas, com ênfase em Resistência de artrópodes a táticas de controle. Participa na implementação de programas de manejo da resistência de pragas a inseticidas, principalmente nas culturas de citros, soja, algodão e milho. Atualmente, é membro do Comitê de Assessoramento do CNPq (Agronomia), consultor do Comitê Brasileiro de Ação à Resistência a Inseticidas (IRAC-BR) e membro do Grupo de Trabalho de Manejo de Resistência (GTMR) do Mapa.

Hortifruti Brasil: Por que as CSFI's (Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente) apresentam um alto nível de não conformidade nos relatórios da Anvisa?

Celso Omoto: O termo em inglês *minor crops* (ou Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente – CSFI's) não significa cultivares de menor importância, mas um grupo de culturas que possuem menor oferta de defensivos. Devido ao alto custo de um registro no País, as empresas de defensivos focam culturas de maior escala de produção, como tomate, soja, café, no qual o custo do registro se viabiliza. Diante disso, as hortaliças e frutas de menor escala de produção são deixadas em segundo plano na questão de oferta de defensivos. No entanto, sob o ponto de vista do consumidor, essas culturas são tão importantes quanto soja e café, e há milhares agricultores que se destinam a produzir essas culturas. O produtor desse grupo tem que aumentar a dose do pesticida, pulverizar mais frequentemente, usar misturas, dentre outros, para conseguir controlar suas pragas e doenças. Consequentemente, os resultados das análises de resíduos acima do limite permitido são consequências da falta de uma oferta de novos defensivos para as *minor crops*, e a mídia interpreta que culturas como pepino, berinjela, pimentão são as campeãs em termos de resíduos. É importante enfatizar que é essencial fazer um treinamento ou uma reciclagem aos agricultores do correto uso desses pesticidas na lavoura para diminuir resíduos no alimento.

HF Brasil: Há um debate caloroso em torno do Projeto de Lei 6.299, de 2002, que está em debate no Senado. A Lei seria favorável à produção de frutas em hortaliças e, em especial, às CSFI's? Os resultados do relatório da Anvisa revelam que a maior não conformidade das CSFI's está atrelada ao uso de produtos não registrados.

Omoto: A nova lei em discussão possibilitará o registro de novos produtos menos tóxicos, mais seguros para o homem e para o ambiente e, consequentemente, as análises de resíduo não vão detectá-los como ilegais. Além disso, produtos mais novos tendem a ter menor toxicidade, porque uma condição principal para que a empresa invista em uma nova molécula é que siga o perfil toxicológico ambientalmente correto, seguro para o homem e para os mamíferos. Se o resultado da própria empresa mostrar que o produto tem potencial carcinogênico ou mutagênico, ela aborta o projeto, porque o investimento para o desenvolvimento de uma nova molécula é de no mínimo 300 milhões de dólares. Assim, ninguém vai investir numa molécula que seja mais tóxica do que os produtos já utilizados. Acho que essa preocupação a sociedade não deverá ter por conta dessa nova lei.

HF Brasil: Quais são as principais implicações dessa legislação se for aprovada na íntegra? Quais os pontos que podem modernizar a legislação e quais os negativos que carecem de revisão?

Omoto: Esse novo projeto de lei é um grande avanço para a sustentabilidade e maior concorrência da agricultura brasileira no cenário mundial. Os princi-

país pontos positivos são a possibilidade de ampliar a oferta de produtos mais modernos e de dar maior agilidade nos processos, que hoje chegam a demorar de cinco a oito anos. Há uma grande contestação de que na nova lei não vai ouvir a Anvisa e o Ibama, pelo contrário, é o primeiro passo. Eles vão ter que homologar o que o fabricante está propondo em termos de avaliação de risco para saúde humana e a questão ambiental. Então, compete a esses órgãos emitir um parecer favorável ou contrário, ou exigir mais estudos. O que não pode é ficar cinco anos sem dar uma resposta. Um ponto que merece atenção é que haja uma fiscalização rígida por parte do governo no uso correto do produto no campo, questão que não está tão clara na legislação. É necessária uma fiscalização rígida para que os riscos de uso desses produtos sejam mitigados; se usados de uma maneira correta, a agricultura só tem a ganhar. Não sou um defensor do uso de defensivos, mas do seu uso correto.

HF Brasil: A grade atual de defensivos agrícolas é satisfatória para a produção de frutas e hortaliças no geral e, em especial, das CSFI's?

Omoto: Se há produtos na lista de aprovação com novo mecanismo de ação, produtos de baixa toxicidade que seja seletivo ao meio ambiente e outros inimigos naturais, por que não agilizar? A maioria dos produtos que está na espera já está registrada em seus países de origem, inclusive onde a legislação é mais rígida que a nossa, como é o caso do Japão e da Alemanha. Enquanto não tivermos produtos novos disponíveis, precisamos utilizar ainda os antigos que são tóxicos. O que a universidade preconiza é que esses produtos químicos são uma das ferramentas dentro do manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas. Essa ferramenta, por si só, não vai resolver o problema de pragas, doenças e plantas daninhas, então, a gente recomenda, por exemplo, o MIP (Manejo Integrado de Pragas). Hoje, existem várias alternativas de controle biológico, mesmo com plantas transgênicas, controle por comportamento, que é por feromônios e tudo mais. Mas, é claro que não adianta registrar produtos modernos com mecanismo de ação menos tóxico se não há uma legislação que possibilite uma fiscalização do uso correto dessas novas ferramentas.

HF Brasil: Em sua opinião, é possível hoje atender as atuais demandas interna e externa de frutas e

hortaliças sem os defensivos químicos, isto é, somente com controle biológico e/ou alternativas?

Omoto: Em suma, não tem como produzir tudo orgânico, é impossível pela magnitude da população crescente, da nossa agricultura tropical, com fazendas de mais de 30 mil hectares. Então, o que eu defendo é o uso dessas ferramentas, como pesticidas, dentro do manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas. Se nós não tivéssemos um avanço desses pesticidas no mundo, acredito que nós estaríamos passando fome.

“Não adianta registrar produtos modernos com mecanismo de ação menos tóxico se não há uma legislação que possibilite uma fiscalização do uso correto dessas novas ferramentas”

HF Brasil: A Embrapa soltou uma nota que destaca alguns pontos importantes sobre a PL, sendo um deles a questão da análise de risco e perigo, de que a Lei eliminaria qualquer critério de exclusão baseado no perigo, como a carcinogenicidade e mutagenicidade. O que o senhor poderia esclarecer desse ponto?

Omoto: O risco é uma análise que avalia em função da dose. É claro que tudo é tóxico sem levar em consideração a quantidade, por isso, na primeira lei de toxicologia, a análise de risco é feita com base na dose e no tempo de exposição. Então, nessa análise de risco, considera-se a dose e a exposição desse produto, isto é, o quão exposto vai ser para o aplicador e para a sociedade. O perigo é considerado apenas pela substância, se ela faz mal à saúde ou não, sem levar em consideração a dose e tempo de exposição.■

Soluções BASF para hortifrúti.

Mais qualidade e produtividade para sua lavoura.

Cabrio® Top

Fungicida

Conheça o Portfólio
BASF para Hortifrúti:

Fungicidas

Orkestra® SC*
Cabrio® Top*
Cantus®*
Forum®
Collis®
Tutor®
Forum® Plus
Delan®
Polyram® DF
Caramba® 90
Stroby® SC
Kumulus® DF
Acrobatz® MZ

Inseticidas

Pirate®
Regent® Duo
Nomolt® 150
Fastac® 100
Imunit®
Verismo®

Herbicidas

Heat®
Herbadox® 400 EC

Regulador de
Crescimento

Dormex®

*Mais qualidade, produtividade
e rentabilidade - Benefícios AgCelence®.



ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana e ambiental. Use com cuidado 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
AGRÔNOMICO.



Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Inclua outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Restrições temporárias no Estado do Paraná: Forum® Plus para rosa; Polyram® DF para alho, cenoura, melancia, melão e para os alvos *Botryosphaeria dothidea* em maçã e *Alternaria solani* em tomate; Caramba® 90 para crisântemo, feijão-vagem, rosa e para os alvos *Phaeoisariopsis griseola* em feijão e *Puccinia graminis* em trigo; Tutor para o alvo *Phytophthora infestans* no tomate e Cabrio® Top para alho. Registro MAPA: Acrobat® MZ nº 02605, Cabrio® Top nº 01303, Cantus® nº 07503, Caramba® 90 nº 01601, Delan® nº 01818604, Dormex® nº 001095, Collis® nº 01804, Fastac® 100 nº 002793, Forum® nº 01395, Forum® Plus nº 03502, Heat® nº 01013, Herbadox® 400 EC nº 015907, Imunit® nº 08806, Kumulus® DF nº 02418592, Nomolt® 150 nº 01393, Orkestra® SC nº 08813, Pirate® nº 05898, Polyram® DF nº 01603, Regent® Duo nº 12411, Stroby® SC nº 03198, Tutor® nº 02908 e Verismo® nº 18817.

0800 0192 500

facebook.com/BASF.AgroBrasil

www.agro.basf.com.br

www.blogagrobASF.com.br

BASF
We create chemistry

Brasileiras como você!



Cenouras de verão
AGR 123 F1
AGR 125 F1

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Mala Direta Postal

Básica

0000/2012 - DR/XXXXYY
Cliente

...CORREIOS...

IMPRESSO

Uma publicação do CEPEA USP/ESALQ

Av. Centenário, 1080 CEP: 13416-000 Piracicaba (SP)

Tel: 19 3429.8808 - Fax: 19 3429.8829

e-mail: hfcepea@usp.br

Cenoura de verão

AGR 123 F1



NOVA studio

Cenoura de verão

AGR 125 F1



- Precoces
- Elevada produtividade
- Alto rendimento no lavador
- Permitem colheita mecanizada
- Resistência a Ad, Cc e Xhc

Ad - Alternaria dauci / Cc - Cercospora carotae / Xhc - Xanthomonas hortorum pv. carotae



TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

19 3514-7330

www.agristar.com.br



CURTA NOSSAS REDES **SOCIAIS**
AGRISTAR DO BRASIL



Muito mais que uma publicação, a **Hortifruti Brasil** é o resultado de pesquisas de mercado desenvolvidas pela Equipe Hortifruti do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), do Departamento de Economia, Administração e Sociologia da Esalq/USP.

As informações são coletadas através do contato direto com aqueles que movimentam a hortifruticultura nacional: produtores, atacadistas, exportadores etc. Esses dados passam pelo criterioso exame de nossos pesquisadores, que elaboram as diversas análises da **Hortifruti Brasil**.

Uma publicação do CEPEA – ESALQ/USP
Av. Centenário, 1080 CEP: 13416-000 Piracicaba (SP)
tel: (19) 3429.8808 Fax: (19) 3429.8829
E-mail: hfcepa@usp.br
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil