

Hortifruti **Brasil**

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP
Ano 12 - Nº 129 - Novembro de 2013 - ISSN 1981-1837



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/hfrbrasil

IMPORTAÇÃO

Um negócio que representa ameaças,
mas também oportunidades ao produtor brasileiro

Amistar Top. A qualidade que seu produto precisa para se destacar.

Amistar Top é o fungicida mais completo para você aumentar a produtividade e a qualidade pós-colheita da sua plantação:

- Melhor controle de doenças
- Não causa fito
- Menor período de carência
- Efeito sinérgico: praticidade e eficiência



Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

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

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRÔNOMICO.



c.a.s.a.
0800 704 4304

www.syngenta.com.br



 **Amistar Top[®]**

syngenta.

IMPORTAÇÕES REPRESENTAM ESTÍMULO E AMEAÇAS À PRODUÇÃO NACIONAL



foto: Fernando Tavares

Letícia Julião (esq.) e Mayra Monteiro Viana são as autoras da matéria de capa desta edição.

Boa parte da maçã consumida internamente vinha do exterior. Hoje o cenário mudou, e a fruta brasileira é a preferida no mercado nacional. A uva sem semente do Nordeste já começa a ter um diferencial de qualidade frente à

importada, principalmente com a chegada de novos cultivares.

Esse histórico deixa cada vez mais claro que a vinda de produtos importados pode sinalizar oportunidades para o produtor brasileiro. Apesar do forte crescimento recente das compras externas, a tendência de valorização do dólar pode favorecer a competitividade do produto nacional frente ao importado nos próximos anos.

No entanto, só o câmbio não é suficiente para frear as importações. O alto custo da produção nacional perante a fruta importada sinaliza o peso do custo Brasil no preço final dos nossos produtos. Outros entraves são a falta de cultivares adaptados ao clima nacional, bem como a insuficiência de registro de defensivos para diversas culturas.

Chamam a atenção ainda questões relacionadas ao controle fitossanitário. Muitas vezes, a exigência para o produto nacional é maior que a aplicada para o importado. Produtores temem que a fiscalização dos hortifrutícolas importados quanto à presença de pragas e doenças seja insuficiente. Esse é atualmente o ponto mais negativo das importações: a falhas na regulamentação do produto importado pode representar riscos à produção nacional e à saúde do consumidor.

Dra. Margarete Boteon
Coordenadora Científica

FRUIT 2014
LOGISTICA
BERLIN
5|6|7 DE FEVEREIRO
WWW.FRUITLOGISTICA.COM



in cooperation with

FRUCHTHANDEL
MAGAZINE

Brazilian German Chamber
of Commerce and Industry
Rua Verbo Divino, 1488
04719-904 São Paulo
Tel +55 11 5187-5109
Fax +55 11 5181-7013
www.fruitlogistica.com
feiras@ahkbrasil.com

Cabrio[®] Top

Fungicida

O melhor da sua
lavoura a cada safra.

Lauro Andrade

Irmãos Andrade
Monte Mor - SP
Produtor de tomate

Silvano Michelon

Casa Valduga
Bento Gonçalves - RS
Produtor de uva

Sandro Bley

Agrícola Wehrmann
Cristalina - GO
Produtor de batata

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

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
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. Use exclusivamente agrícola. Restrições no Estado do Paraná para as culturas de alho e cebola, não podendo ser receitado/recomendado. Registro MAPA nº 01303.

**Cabrio[®] Top. Saúde para múltiplas culturas,
rentabilidade para o agricultor.**

- Melhor classificação da produção.
- Amplo espectro de controle dos principais fungos.
- Fácil manuseio e melhor relação custo/benefício.
- Mais qualidade, produtividade e rentabilidade – Benefícios AgCelence[®].

☎ 0800 0192 500

www.agro.basf.com.br

BASF
The Chemical Company

OPINIÃO



Mecanização na colheita de batata

Achei a matéria rica pelos detalhes apresentados. Acredito que em pouco tempo veremos poucos trabalhadores rurais na colheita de batata pela falta de mão de obra, pelo custo direto e indireto, principalmente os que envolvem a legislação trabalhista. Creio que o alto custo da mecanização total deverá ter redução nos próximos anos devido à maior oferta de equipamentos e manutenção. Entendo que fatores

como incremento de produtividade e qualidade da batata contribuirão na compensação de custos *versus* receita, visto que a maioria dos insumos tem seus custos atrelados ao dólar. Com as temperaturas cada vez mais elevadas, devemos ter mais chuvas e aumento de problemas fitossanitários.

Luiz Gonzaga Fenólio – Ribeirão Preto/SP

CAPA 08















A *Hortifruti Brasil* apresenta os principais produtos frescos importados na atualidade e avalia quais países parceiros têm ganhado destaque nas transações.

FÓRUM 39

Fabio Florencio Fernandes é o entrevistado deste edição e comenta sobre as regras para a importação de frutas e hortaliças, sobretudo no que diz respeito à qualidade.

SEÇÕES

FOLHOSAS		24
CEBOLA		25
TOMATE		26
CENOURA		28
MELÃO		30
BATATA		31
MAMÃO		32
MAÇÃ		33
CITROS		34
BANANA		36
UVA		37
MANGA		38

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 Deleo, Mayra Monteiro Viana, Renata Pozelli Sabio, Letícia Julião e Larissa Gui Pagliuca

Editora Executiva:

Daiana Braga MTb: 50.081

Diretora Financeira:

Margarete Boteon

Jornalistas Responsáveis:

Ana Julia Vidal (MTb: 43.126) e Ana Paula Silva Ponchio (MTb: 27.368)

Revisão:

Daiana Braga e Ana Julia Vidal

Equipe Técnica: Amanda Jéssica da Silva, Amanda Rodrigues da Silva, Bruna Abrahão Silva, Fabrício Quinalia Zagati, Felipe Vitti de Oliveira, Fernanda Geraldini Gomes, Flávia Noronha do Nascimento, Henrique dos Santos Scatena, Izabela da Silveira Cardoso, João Gabriel Ruffo Dumbra, Luan Novaes do Nascimento, Marina Gagliardo Pires, Matheus Marcello Reis e Rodrigo Moreira Ramos.

Apoio: FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:

ênfase - assessoria & comunicação
19 3524-7820

Impressão:

www.graficamundo.com.br

Contato:

Av. Centenário, 1080
Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)
Tel: 19 3429-8808
Fax: 19 3429-8829
hfcepa@usp.br
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

A revista *Hortifruti Brasil* pertence ao Cepea

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



HORTIFRUTI BRASIL NA INTERNET

Acesse a versão on-line da *Hortifruti Brasil* no site: www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

Entre também no blog e no twitter:

www.hortifrutibrasil.blogspot.com

www.twitter.com/hfbrasil

ESCREVA PARA NÓS.

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

Hortifruti Brasil - Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)

ou para: hfcepa@usp.br

Para receber a revista **Hortifruti Brasil** eletrônica, acesse www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade, faça seu cadastro gratuito e receba todo mês a revista em seu e-mail!

Muito boa a matéria. É objetiva e demonstra os custos com clareza. Com a redução do tamanho das famílias, especialmente a rural, a migração dos jovens para a cidade reduzirá cada vez mais a oferta de mão de obra no meio rural. Logo, a mecanização será a solução.

Cícero Tavares Germano – Barreiras/BA

Estou decepcionada com a edição de outubro. Simplesmente vocês enxergam a mecanização da mão de obra agrícola como uma oportunidade. Infelizmente o viés da sustentabilidade não é observado nesta matéria. No Brasil, esse tipo de investimento tem tomado muitos empregos, que já são super reduzidos na agricultura patronal. Espero que algum dia as pessoas sejam mais valorizadas nesse setor, e as máquinas sirvam apenas para contribuir e não para excluir.

Raquel F. dos Santos – Natal/RN

O conteúdo da matéria está excelente e mostrou com eficiência as diferenças dos dois sistemas, facilitando a tomada de decisão pelo produtor. Com certeza, a tendência será a mecanização total, pois além da falta da mão de obra, as obrigações legais trabalhistas também estão pesando no processo. Uma alternativa para compensar os custos adicionais da mecanização da colheita seria a redução dos custos de implantação da batata.

Antonio Leonardecz – Curitiba/PR

Para compensar o elevado custo do maquinário ao implantar a mecanização total na colheita, o produtor pode utilizar fontes de insumos (principalmente fertilizantes) de maior eficiência, com maior retorno financeiro, além de produzir sua própria batata-semente.

Luiz Henrique Marcandalli – Ponta Grossa/PR

No futuro próximo toda a produção agrícola será colhida por meio de máquinas, pois a cada dia a mão de obra vem dimi-

nindo. Não vejo alternativas para reduzir os custos na fazenda. O sistema do agronegócio será cada vez mais caro e o consumidor vai pagar mais.

Idalceno Cordeiro – Guanambi/BA

Sem dúvida a mecanização total da colheita de batata deve acontecer no médio prazo. O custo da colhedora ainda é elevado, mas produtores de menor porte poderão se associar para a aquisição do equipamento ou mesmo alugar de terceiros. É preciso se adequar da porteira para dentro, desde o preparo de solo até a estrutura para transporte e recepção da produção em máquinas de beneficiar, treinamento adequado aos funcionários e continuar adotando tecnologia a fim de prover um incremento na produtividade.

José Antônio dos Santos Júnior – Vargem Grande do Sul/SP

Na região do Sul de Minas, há muita plantação em morros. A declividade não é muito apropriada para certos tipos de máquinas. Cada dia que passa, o setor agrário está ficando mais escasso em mão de obra. Por isso, não só os hortifruticultores, mas todo o setor agrícola brasileiro, devem buscar mais tecnologia para o campo, com o apoio do governo. Como alternativa para reduzir os custos, o produtor deve buscar batata-semente de qualidade, plantar em áreas mais planas onde possam andar os maquinários e ter maior rendimento do plantio, tratamentos culturais e colheita.

Ranieri Reis Laredo – São Vicente de Minas/MG

Temos que aperfeiçoar e modernizar o sistema produtivo, com acompanhamento periódico dos custos. A mecanização deve ocorrer não só pela falta de mão de obra, mas também pela legislação trabalhista. Mas são necessárias pesquisas para aperfeiçoar a mecanização e a tornar acessível.

Almir Kroger – Rio do Sul/SC



Surpreendente

Lançamento

Tomate Híbrido F1

Sotero

FELTRIN
SEMENTES

Uma
empresa
voltada para o
futuro

www.sementesfeltrin.com.br | (54) 2109.4400

IMPORTAÇÃO

Um negócio que representa ameaças, mas também oportunidades ao produtor brasileiro

Competição. É nisso que o produtor brasileiro pensa quando o assunto é importação de frutas e hortaliças. Mas este negócio representa também oportunidades de negócio ao agricultor deste País. O motivo? A demanda por variedades diferenciadas, boa parte hoje abastecida pelo exterior, é crescente e pode sinalizar um bom mercado a ser conquistado.

O Brasil tem capacidade de produzir praticamente qualquer fruta e hortaliça, em qualquer época do ano, em suas diferentes condições de clima e de solo. É fato que isso demanda uma série de estudos, especialmente de cultivares mais adequadas. Mas vale o esforço!

As cifras da importação saltam aos olhos. **No balanço da última década, o gasto nominal do Brasil com a compra de frutas e hortaliças frescas passou de cerca de US\$ 140**

milhões em 2002 para quase US\$ 750 milhões (FOB) em 2012, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Assim, a importação já se firmou em um patamar considerado elevado.

Redes de supermercados consideram a importação de frutas importante porque proporciona sortimento nas lojas. Para Rone Laiber, diretor comercial da rede Hortifruti, o Brasil não garante oferta e qualidade o ano todo, e isso justifica a importação em determinados períodos.

A **Hortifruti Brasil** apresenta aqui os principais produtos frescos importados na atualidade e avalia quais países parceiros têm ganhado destaque nas transações. O foco é revelar as ameaças e oportunidades que surgem para o produtor brasileiro.

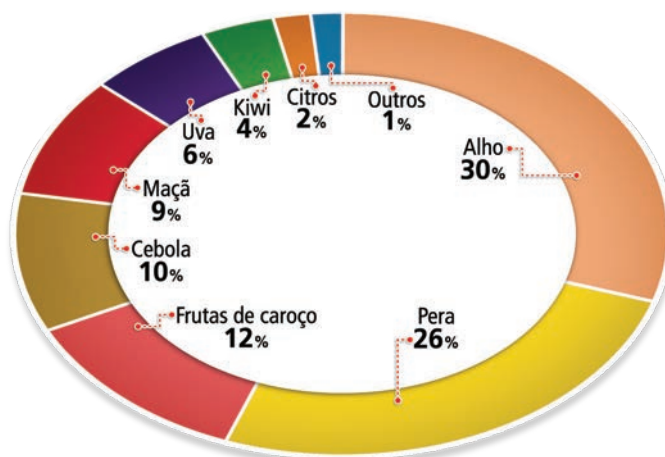
A CONSOLIDAÇÃO DA IMPORTAÇÃO

A abertura comercial, que se consolidou na década de 90 e permanece até os dias atuais, impulsionou a transação de uma série de produtos, incluindo o envio de alho e cebola da Argentina para o Brasil. No caso das frutas, a importação cresceu mesmo nos anos 2000. Dados da Secex indicam que houve aumentos gradativos a partir de 2003, com um grande impulso após 2008. Isso se explica pelo fortalecimento do mercado consumidor brasileiro, beneficiado pelo aumento do poder aquisitivo da população nos últimos anos.

Ao mesmo tempo, houve enfraquecimento dos grandes compradores internacionais de hortifrutis frescos como a Europa e os Estados Unidos, por conta da crise econômica que afetou esses países. Assim, o mercado brasileiro, que estava aquecido neste período, atraiu países exportadores como Argentina e Chile, que passaram a enviar ao Brasil parte da fruta que, em meio à crise, não estava sendo bem absorvida por países compradores tradicionais.

PRODUTOS DE DESTAQUE NA IMPORTAÇÃO DE HORTIFRUTIS

Participação em valor considerando a média do triênio 2010-12



Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)

Lista de produtos e respectivos NCM considerados nas análises setoriais desta Matéria de Capa:

alho (07032090), **cebola** (07031019), **citros** (08051000, 08052000, 08053000, 08054000, 08055000), **uva** (08061000), **maçã** (08081000), **pera** (08082010 e 08083000), **frutas de caroço** (08091000, 08092000, 08092900, 08093010, 08093020, 08094000) e **kiwi** (08105000)

ALHO E PERA SÃO OS MAIS COMPRADOS...

Pera, frutas de caroço, maçã, uva, kiwi, citros, alho e cebola respondem por quase a totalidade das frutas e hortaliças frescas importadas pelo Brasil. Em valor gasto, o alho é o mais importante, seguido da pera – mais da metade do montante despendido com importação fica pa-

ra essas duas culturas. As frutas de caroço, juntas, ficaram em terceiro lugar. Já a cebola foi a segunda hortaliça mais comprada e quarta no *ranking* geral de hortifrutícolas frescos. Em seguida, os produtos mais adquiridos foram maçã, uva, kiwi e os citros.

... E ARGENTINA É O PRINCIPAL PAÍS FORNECEDOR

Dentre os principais parceiros comerciais do Brasil, o principal fornecedor de frutas e hortaliças frescas é a Argentina. No último triênio (2010-12), o país vizinho recebeu 52% de todo o valor gasto pelo Brasil com importação dos produtos mais representativos em compras do exterior.

Além de ser o grande fornecedor externo de cebola e alho, a Argentina também envia pera, maçã, uva e as

frutas de caroço ao mercado brasileiro. Em segundo lugar em valor gasto vem a China, fornecedora apenas de alho. O Chile tem participação crescente e ocupa terceiro lugar neste *ranking* ao fornecer uva, maçã, frutas de caroço e kiwi.

Mas o peso da Argentina como grande fornecedora ao Brasil está diminuindo. O setor produtivo do país tem passado por sérios problemas como conflitos trabalhistas e dificuldades de estabilização da mão de obra. Houve também expressivo aumento de custo de produção via alta da energia elétrica, frete e insumos. A Argentina tem passado ainda por problemas econômicos, com descontrole da inflação, o que reduz a atratividade de investimento e pressiona o consumo local.












Em decorrência, outros parceiros estão ganhando espaço. No último triênio, o gasto do Brasil com o alho importado da China cresceu expressivamente. Porém, por enquanto, este é o único produto hortifrutícola fresco de destaque na transação.

Apesar de ser um importante parceiro, um dos problemas em relação às importações da China, segundo Rone Laiber, diretor comercial da rede Hortifruti, é que, devido ao longo período de viagem (em média 40 dias) e às oscilações frequentes do câmbio, o produto pode chegar ao País a um preço mais alto que o do nacional.

O Chile, por sua vez, tem se destacado nos anos mais recentes. Esse avanço pode ser explicado, em parte, pelo redirecionamento das frutas que iriam para os Estados Unidos e Europa. Vale ressaltar que o Chile, dentre os países da América do Sul, é um dos mais abertos para transações internacionais. Esse ponto favoreceu o país, sobretudo quando a Argentina e o Brasil tiveram alguns entraves políticos e burocráticos em 2012 – foram barradas transações de alguns produtos entre os países.

RANKING DOS PARCEIROS NA IMPORTAÇÃO

Ranking em valor e principais produtos importados considerando a média do triênio 2010-12

RANKING	PAÍS FORNECEDOR	CULTURAS
1°	ARGENTINA	
2°	CHINA	
3°	CHILE	
4°	ESPANHA	
5°	PORTUGAL	
6°	ITÁLIA	
7°	ESTADOS UNIDOS	
8°	URUGUAI	
9°	HOLANDA	
10°	FRANÇA	
11°	NOVA ZELÂNDIA	

Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)

PRINCIPAIS FRUTAS IMPORTADAS REPRESENTAM 98% DO MERCADO

.....Autores do grupo das frutas: Mayra Monteiro Viana, Leticia Julião, Caroline Ochiuse Lorenzi, Fernanda Geraldini Gomes, Henrique dos Santos Scatena, Amanda Jéssica da Silva e Flávia Noronha do Nascimento

No Brasil, as importações de frutas frescas ganharam força nos anos 2000, com crescimentos consecutivos desde 2003. A fruta mais adquirida pelo Brasil é a pera, que praticamente não é produzida no País. Para se garantir diversidade na oferta no mercado doméstico, são importadas também as frutas de caro-

ço (pêssego, nectarina, ameixa e damasco) e cereja, maçã, uva, citros e kiwi. Juntas, elas representaram pouco mais de 98% dos gastos do Brasil com frutas estrangeiras em 2012. Em pequena proporção, o País compra também caqui, mirtilo, morango, framboesa, groselha, entre outras.



COM DIFICULDADE PARA PRODUZIR PERA, BRASIL TEM FORTE DEPENDÊNCIA DA IMPORTADA

A pera representa quase a metade do total de frutas frescas estrangeiras que entram no Brasil, em valor monetário. Após expressivo crescimento na última década, no curto prazo, a tendência é de manutenção da quantidade adquirida. Um dos fatores é o dólar em alta, que torna a fruta importada mais cara ao consumidor brasileiro. Além disso, o volume que o Brasil compra de pera já é bastante expressivo, não tendo mais espaço para grandes saltos.

De todas as frutas importadas, a pera é considerada uma das mais consolidadas, porque caiu no gosto do brasileiro. O consumo então crescente levou ao surgimento de iniciativas de incentivo à produção no País, especialmente nos últimos 10 anos. Porém, dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) indicam que o volume ainda é pequeno, sendo em torno de 20 mil toneladas ao ano, dos quais 95% estão no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná.

Para ser viável investir na cultura, o produtor cobra políticas mais eficazes. “Por conta da burocracia, faltam registros de defensivos específicos para aplicação no cultivo da pera”, diz Osmar Stopa, produtor de pera de Araucária (PR). Ele relata problemas também na comercialização da fruta, já que o produto importado, muitas vezes, deruba os preços do nacional, que ele colhe de meados de dezembro a meados de março. “A pera nacional deveria ser mais valorizada”, defende.

Diante disso, o Brasil ainda depende, e muito, da pera estrangeira. Agentes do setor esclarecem que a fruta importada tem boa resistência, e pode ser armazenada para garantir comercialização durante o ano. Além disso, há mais de 10 variedades disponíveis, vindas especialmente da Argentina e de Portugal, o que confere diversidade de

oferta. As principais são williams, d’anjou e rocha (ou pera portuguesa).

Júlio César Zanardi, responsável pela importação do Grupo Benassi de São Paulo, esclarece porque o volume importado aumentou tanto nos últimos anos. “Com a crise na Europa, muitos países têm visto no Brasil um mercado atrativo. Portugal, por exemplo, tem enviado bastante pera rocha, uma variedade que agrada o consumidor por sua qualidade”, explica.

A Argentina sempre foi o principal fornecedor de pera ao Brasil. Porém, a produção local tem sido dificultada pela crise econômica no país. Diante disso, Portugal tem sido favorecido, e elevou seus envios ao Brasil. De acordo com a Associação Nacional de Produtores de Pera Rocha de Portugal (ANP), que representa mais de 80% dos produtores locais da fruta, o Brasil já é o maior destino da pera rocha. Atualmente, no país europeu, a produção soma 200 mil toneladas ao ano, e a tendência é de aumento para os próximos, devido a renovações recentes de pomares. Outros fornecedores da fruta ao Brasil são Espanha e Estados Unidos, sendo que o país europeu ganhou participação nos últimos anos.

Ao produtor brasileiro, cabe monitorar os avanços técnicos que definirão se será viável apostar no cultivo da fruta no País. Segundo José Luiz Petri, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), “houve inúmeras tentativas de produzir e consequentemente reduzir as importações de pera, mas problemas técnicos como a falta de cultivares adaptadas, porta enxertos e outras dificuldades fisiológicas da planta tornam a produtividade brasileira irregular, afetando o lado econômico da cultura”.

Na teoria, a tecnologia do futuro. Na prática, maior proteção e qualidade hoje.



SERENADE[®]
ASO



A força da natureza a favor da qualidade.

Serenade é o fungicida e bactericida biológico da Bayer. Com formulação diferenciada, pronta para o uso e de fácil manejo, Serenade além de controlar efetivamente as doenças, ativa a defesa das plantas melhorando o desenvolvimento e a sanidade e produzindo frutas e hortaliças sem resíduos, com alta qualidade e mais saudáveis. Serenade possui carência zero permitindo maior flexibilidade entre a aplicação e a colheita. Adicionar Serenade ao seu manejo é ter carência zero e qualidade máxima.

Serenade.
Eficiência sem carência.

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.





OFERTA CONCENTRADA E POUCA DIVERSIDADE DAS FRUTAS DE CAROÇO BRASILEIRAS ABREM ESPAÇO PARA AS IMPORTADAS

As frutas de caroço frescas são ameixa, pêssego, nectarina e damasco. Para esta análise, somam-se as cerejas. A aquisição dessas frutas por parte do Brasil cresceu muito nos últimos anos, com destaque para a ameixa. Júlio César Zanardi, responsável pela importação do Grupo Benassi, de São Paulo, relaciona a entrada de frutas de caroço estrangeira à demanda do consumidor por produtos diferenciados, com novos sabores e aparências. Importantes países fornecedores do Brasil cultivam variedades que não são encontradas no País.

Além disso, no Brasil, o cultivo de frutas de caroço é restrito, com calendário de colheita pequeno, focado no pêssego e localizado principalmente nos estados do Rio Grande do Sul e de São Paulo. No Sul, ainda, cerca de metade da produção vai também para industrialização.

Para não depender apenas dessas culturas, produtores brasileiros de frutas de caroço, muitas vezes, cultivam também outras frutas. É o caso de Roberto Bento Siqueira, produtor de caqui no Paraná que também conta com dois hectares de pêssego. “A cultura demanda um período considerável de horas de frio para seu desenvolvimento, condições que muitas vezes não são atendidas na região”, afirmou à **Hortifruti Brasil**. No entanto, o produtor considera a produção de pêssego uma boa oportunidade para complementar a renda, visto que a demanda é firme, e a produção nacional é insuficiente. “No meu caso, a venda de pêssego não é fortemente afetada pela importada. Tenho conseguido escoar a produção a preços atrativos”, afirma.

Já no Rio Grande do Sul, Geromildo Castagna, presidente da Aprocamp (Associação de Produtores de Hortifrutigranjeiros de Campestre da Serra), comenta que a

maior limitação encontrada pelos produtores locais é o elevado custo de produção da cultura, em contrapartida com os preços de comercialização nem sempre favoráveis. Segundo ele, a fruta importada pode pressionar as cotações recebidas por produtores da região.

O período de oferta do pêssego nacional começa entre outubro e novembro, encerrando em fevereiro. Assim, atende especialmente a demanda na época de festas de final de ano, quando as compras estrangeiras também são elevadas. A importação, por sua vez, é quase constante. No primeiro semestre, o Brasil adquire principalmente da Argentina e do Chile, sendo período típico de safra no hemisfério Sul. Já na segunda metade do ano, o abastecimento fica por conta da Espanha, com os EUA também ganhando espaço. Em maio e junho, as compras brasileiras reduzem, sendo considerados meses de entressafra.

Dentre os principais países fornecedores, a Espanha tem ganhado destaque. Segundo varejistas, isso ocorre porque a fruta espanhola vem apresentando boa qualidade (cor, tamanho e sabor satisfatórios), como resultado do investimento em variedades bem adaptadas ao clima local. Além disso, o país europeu é favorecido pelo fato de ofertar na entressafra do Brasil, Chile e Argentina.

Já a Argentina, que era o maior fornecedor de frutas de caroço, agora ocupa a terceira colocação no *ranking*. Com baixo incentivo do governo e problemas estruturais, a produção no país diminuiu, e as variedades cultivadas não evoluíram. O Chile, por sua vez, manteve-se como segundo maior fornecedor, com considerável aumento nos embarques, aproveitando parte do espaço do mercado deixado pela Argentina.

Desafio é dispor de cultivares adequadas ao clima brasileiro

A produção de ameixa no País está estagnada pela falta de cultivares bem adaptadas ao clima nacional. Segundo agentes do setor, são comuns problemas fitossanitários – principalmente escaldadura nas folhas e viroses –, o que, por sua vez, resulta na produção de frutos com qualidade reduzida. Pesquisas e programas de melhoramento de cultivares têm sido realizados, mas um incremento da produção nacional ocorreria apenas no médio ou longo prazo. No geral, a opinião do setor é que as variedades nacionais dificilmente atenderão a demanda o ano todo. Assim, a tendência para os próximos anos é que as compras externas de frutas de caroço continuem crescendo. Uma oportunidade para produtores seria a de acompanhar o desenvolvimento de novas variedades, tendo em vista que frutos diferenciados e com maior qualidade podem ter cada vez mais espaço.

MAÇÃ: DA DEPENDÊNCIA À AUTOSSUFICÊNCIA



No início da década de 70, o Brasil ainda dependia fortemente das importações de maçã, especialmente da Argentina. Mas esse cenário começou a mudar quando foi colhida a primeira safra comercial no País, em 1975. Naquela época, havia bastante incentivo por parte do governo para o desenvolvimento da fruticultura no Sul.

Visualizando-se um potencial de mercado, a produção comercial de maçã foi ganhando força, sobretudo nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, onde as variedades gala, fuji e golden tiveram boa adaptação. Hoje, o Brasil tem posição de destaque no cultivo da fruta.

Pierre Nicolas Pérès, da Pomagri, empresa que produz maçã há 30 anos em Fraiburgo (SC), explica que, nos dias de hoje, para ser produtor de maçã tem que ter uma boa formação técnica, porque é uma cultura muito complexa. “Mas o produtor que vencer os desafios poderá ter uma boa renda”, complementa. Pierre ainda diz que as frutas importadas são uma ameaça, visto que disputam com a fruta brasileira pelo mesmo consumidor.

Mesmo sem o País depender da maçã estrangeira para abastecimento interno, a importação ocorre durante o ano todo, principalmente da Argentina e do Chile. O período de compras mais expressivas, porém, ocorre entre agosto e dezembro, quando a oferta da fruta nacional é menor – a maçã no Brasil é colhida de janeiro a maio e estocada em câmaras frias para comercialização nos outros meses do ano. Justifica-se a importação pela entrada de variedades que não são amplamente produzidas aqui, como a *red delicious* e, em menor proporção, a *granny smith* (maçã verde).

Além dos fornecedores da América do Sul, a França e outros países da Europa (Espanha, Itália e Portugal) vendem ao Brasil, sobretudo no segundo semestre, quando é safra do hemisfério Norte. Apesar do crescimento da aquisição de

maçã europeia, a Argentina e o Chile respondem por cerca de 90% de todo o volume importado.

A Argentina segue como principal fornecedor ao Brasil, mas as compras da fruta deste país recuaram 1% no último triênio. Produtores do país vizinho têm retirado macieiras velhas do campo, mais suscetíveis à *Cydia pomonella*, por iniciativa da Senasa (Serviço Nacional de Sanidade e Qualidade Agroalimentar). Vale lembrar que, em 2012, foram impostas por parte do governo brasileiro algumas limitações às importações de maçã da Argentina, o que reduziu as vendas do país vizinho ao Brasil para menos da metade no total daquele ano.

Com a queda da Argentina, o Chile ganhou mercado. Sua produção teve acréscimo no último triênio, o que, combinado à atratividade do mercado brasileiro, resultou em aumento das transações de maçã. A França, terceira no *ranking*, tem pequena participação ante o total importado pelo Brasil, enviando basicamente a variedade gala. Rone Laiber, diretor comercial da rede Hortifruti, comenta que adquire maçã da França especialmente quando a oferta nacional já reduziu. Para este final de 2013, a rede deve receber bons volumes de maçãs francesas.

Ainda que com volume muito abaixo do produzido no Brasil, a maçã importada continuará tendo seu espaço no mercado brasileiro – o consumidor já se acostumou com as variedades disponíveis. Assim, o setor produtivo tem visto como oportunidade atuar, também, como importador da fruta. Inclusive, alguns comentam que, mesmo com dólar em alta em 2013, o custo de importar a fruta tem sido menor que o de produzir no Brasil. Já para que as frutas nacionais ocupem ainda mais espaço nas prateleiras, a busca por novas variedades pode ser um caminho interessante.

Licenças automáticas de maçã

As maçãs vindas da Argentina podiam passar pela fronteira brasileira sem grandes entraves, contando com a chamada “licença automática”, por meio de um formulário de Declaração de Importação – não sendo isento de todos os parâmetros fitossanitários exigidos pelo Ministério da Agricultura. Porém, em maio de 2012, a alfândega brasileira passou a exigir Licença de Importação (LI), em partes por retaliação ao governo argentino. Pela burocracia, vários carregamentos de maçã chegaram a ficar barrados na fronteira. Júlio César Zanardi, responsável pela importação do Grupo Benassi de São Paulo, relata que a principal dificuldade naquela época foi se adaptar às novas regras. “Atualmente, já estamos acostumados e emitimos a Licença de Importação com antecedência para não haver problemas”, comenta. Agentes relataram que outro problema foi ficar sem esta fruta para dispor no supermercado.

IMPORTAÇÃO GARANTE BOA OFERTA DE UVA SEM SEMENTE NA PRIMEIRA METADE DO ANO



A temporada de importação de uva por parte do Brasil ocorre no primeiro semestre de cada ano, quando é período de safra nos dois grandes fornecedores: Chile e Argentina. O volume de uva de mesa importada é bem menor que o produzido no País, mas ganhou importância nos últimos anos.

As variedades estrangeiras que chegam ao Brasil são principalmente as finas sem semente (thompson e crimson) e a com semente red globe. Já no próprio País, as uvas tipicamente colhidas na primeira metade do ano são as finas com semente tradicionais (itália, rubi, benitaka e brasil) e a rústica niagara. Apesar das particularidades em termos de variedades, viticultores nacionais que colhem na primeira metade do ano ficam receosos de que as frutas estrangeiras disputem com a nacional pela preferência do consumidor ou pressionem as cotações.

No primeiro trimestre do ano, as regiões com potencial de sofrer concorrência com a fruta estrangeira são as de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul, ambas no estado de São Paulo. Já no segundo trimestre, as regiões que mais podem ser impactadas pela importação são as que contam com duas safras ao ano e, assim, estão em período de colheita de uva temporã. São elas: Marialva (PR), Norte do Paraná (Assaí, Uraí e Bandeirantes), Rosário do Ivaí (PR), Porto Feliz (SP) e Louveira/Indaiatuba (SP).

Para o Vale do São Francisco (BA/PE), principal região produtora de uva de mesa do Brasil, o reflexo da importação faz parte de uma conjuntura mais ampla. Isso porque, a partir do final da década de 2000, o crescimento das importações favoreceu a consolidação da demanda interna por uva sem semente. A uva importada

abastecia o País na primeira metade do ano e, em meio à crise externa, o Vale pôde direcionar parte de sua produção ao mercado doméstico no segundo semestre. Não havia, portanto, choque de oferta. No entanto, mais recentemente, tem havido esforços por parte de produtores nordestinos em colher a uva no primeiro semestre, para otimizar a mão de obra. Assim, têm sido introduzidas variedades, inclusive sem semente, que permitam duas safras ao ano.

De qualquer forma, produtores do Nordeste comentam que dificilmente o Brasil será autossuficiente em uva sem semente no primeiro semestre do ano no curto prazo, visto que os plantios são recentes e a demanda tem aumentado. Além disso, as variedades ainda precisam ser mais bem consolidadas, especialmente em termos de resistência a chuvas. Assim, varejistas e empresas que trabalham com importação de frutas explicam que a uva sem semente importada continuará importante, sendo arriscado se basear, no primeiro semestre, apenas na produção do Vale do São Francisco.

Além de Chile e Argentina, outros parceiros do Brasil no abastecimento de uva são Itália, Espanha, Peru e México, mas o volume é pequeno.

Como tendência, o novo cenário da viticultura do Nordeste sugere que a uva estrangeira, que ajudou a construir uma demanda para o produtor do Vale, pode passar a representar concorrência. De qualquer forma, apesar de a produção nacional no primeiro semestre já estar crescendo, a demanda também é promissora. Com a uva sem semente conquistando cada vez mais consumidores, cabe ao setor produtivo e ao importador se atentarem ao equilíbrio em termos de oferta e demanda.

Exigência de fumigação reduz participação da Argentina

No segundo trimestre de 2012, as importações da Argentina foram suspensas, porque foi encontrado o ácaro *Brevipalpus chilensis* em carga de uvas do país. Já em dezembro de 2012, o governo brasileiro liberou os envios desde que a fruta fosse submetida a tratamento por fumigação com brometo de metila. No primeiro semestre de 2013, porém, a técnica não foi bem sucedida, e a fruta que perdeu qualidade não pôde ser enviada ao Brasil. Segundo Maximiliano Turcumán, gerente comercial da Leviand, principal empresa exportadora de uva argentina ao Brasil, a fumigação resulta em perda de qualidade e aumento de custos, o que reduziu a competitividade da fruta do país vizinho. Além disso, não há câmaras suficientes para se realizar o tratamento, sendo um importante gargalo que, no curto prazo, impede a recuperação das exportações. "Para que a fruta voltasse a ser enviada ao Brasil com qualidade e preço adequados, o ideal seria que a autoridade de controle brasileira retirasse esta exigência ou a trocasse por outro tipo de monitoramento", explica Maximiliano.

POUCO PRODUZIDO NO BRASIL, KIWI IMPORTADO ATENDE CONSUMO CRESCENTE



De origem chinesa, o kiwi foi trazido para cultivo no Brasil na década de 70. Porém, a produção não alavancou, de modo que a demanda brasileira é suprida, em grande parte, pela importação da fruta. Segundo Júlio César Zanardi, responsável pela importação do Grupo Benassi de São Paulo, a tendência é de crescimento nas importações de kiwi nos próximos anos, puxadas pelo consumo em alta no Brasil.

O avanço da produção doméstica esbarra em dificuldades climáticas e tecnológicas. A rusticidade da fruta tem promovido crescimento do cultivo, pela facilidade de manejo no campo, mas ainda há limitações agrônômicas. O estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional, seguido por Santa Catarina e Paraná.

A fruta do Brasil é colhida entre fevereiro e maio, sendo que, na época de safra, produtores relatam que as importações atrapalham a comercialização. Já o calendário de importações acompanha a safra dos hemisférios Sul e Norte. A oferta do hemisfério Sul inicia em março e ganha força em abril, seguindo até novembro. No período, o principal fornecedor é, de longe, o Chile, seguido pela Nova Zelândia. Já na safra do hemisfério Norte, que começa lentamente em outubro e segue com força até março, a Itália é o principal fornecedor.

A importação de kiwi cresceu, e muito, no último triênio. No período, o Chile se destacou, tendo como principal vantagem frente a seus concorrentes a proximidade com o Brasil. Assim, o kiwi chileno consegue melhor conservação e preços competitivos, além de ser o mais rústico. Já a Itália se beneficia por ser praticamente o único fornecedor do Brasil entre dezembro e fevereiro.

A Nova Zelândia, mesmo com participação pequena frente aos concorrentes, tem crescido mais. O kiwi neozelandês é considerado o de melhor qualidade, segundo agentes, sobretudo por conta do clima favorável à produção. Além disso, produtores daquele país empregam mais tecnologia no campo.

A fruta está conquistando consumidores do Brasil, e é possível que haja espaço tanto para a nacional quanto para a importada, ao menos por enquanto. Um ponto que merece atenção nas importações de kiwi é o risco fitossanitário. Agentes do setor relataram que o kiwi importado, sobretudo do Chile, pode chegar ao Brasil com o ácaro *Brevipalpus chilensis*, o mesmo da uva.



MBA Esalq/USP Online

MBA em Gestão Estratégica de Negócios Esalq/USP
MBA em Agronegócios Esalq/USP

O melhor benefício,
pelo menor custo!

Contatos
(19) 3377 0937
(19) 3377 0940



www.peccege.esalq.usp.br



CITROS DA ESPANHA E DO URUGUAI ATENDEM A NICHOS DE MERCADO

O volume de citros (laranjas, limões, limas, tangerinas, mandarinas, satsumas e pomelos) importado pelo Brasil ainda é baixo quando comparado ao total produzido no País – correspondendo a bem menos de 1% do total colhido. Porém, a importação tem apresentado forte crescimento.

De todos os representantes deste grupo, a laranja é a principal fruta comercializada, mas limões e tangerinas têm ganhado espaço. Citricultores brasileiros questionam por que a importação tem aumentado, já que o volume colhido no País é grande o suficiente para atender a demanda doméstica. De fato, o Brasil tem destaque na produção mundial de citros e, apesar de destinar boa parte da laranja para fabricação de suco, oferta volume considerável no mercado de mesa. Vale lembrar que boa parte das laranjas nacionais tem mais aptidão para a extração do suco que para o consumo *in natura*.

Júlio César Zanardi, responsável pela importação do Grupo Benassi de São Paulo, explica que as características particulares das frutas importadas justificam a importação. “As principais variedades importadas são a navel e a navelina, conhecidas no Brasil como baía. Esta fruta apresenta coloração diferente e baixa acidez quando comparada à nacional em função do clima mais frio das regiões produtoras do Uruguai e da Espanha, principais fornecedores ao País”, diz Zanardi.

As tangerinas importadas, por sua vez, correspondem basicamente às sem sementes, que também são pouco produzidas no Brasil. Os pomelos (ou *grapefruit*) são os citros de menor importância no *ranking* de importação e, por não serem cultivados em escala comercial nem muito difundidos no País, são adquiridos para um nicho de mercado.

Quanto ao limão, as compras se baseiam no siciliano, variedade cuja produção para consumo de mesa é

pequena no Brasil e que vem conquistando adeptos para uso culinário. Everaldo Costa Mello, produtor paulista e comerciante de citros na Ceagesp, trabalha especialmente com lima ácida tahiti. Para ele, o limão importado não afeta a comercialização da tahiti. “Na verdade, interfere mais a lima ácida da Bahia e de Minas Gerais do que o próprio limão importado”, afirma. Everaldo trabalha com vários citros, mas não revende o limão siciliano, visto que a demanda ainda é pequena no atacado paulistano.

Sendo baixa a produção nacional dos citros de mesa diferenciados ou com as características desejadas, importadores têm buscado as frutas de mesa do Uruguai e, cada vez mais, da Espanha. O motivo para ter dois fornecedores tão distintos é a diferença em seus calendários de oferta – o interesse de se disponibilizar os citros importados o ano inteiro ao consumidor brasileiro fez com que as aquisições da Espanha crescessem. A safra uruguaia de citros concentra-se entre maio e novembro, enquanto a espanhola ocorre entre dezembro e maio. A exceção é o limão espanhol, cuja colheita ocorre o ano inteiro.

Ao contrário do principal polo citrícola do Brasil – o cinturão paulista –, Uruguai e Espanha cultivam citros com foco no consumo de mesa. Ambos também se dedicam à exportação dessas frutas, especialmente para a União Europeia. Neste ano, os EUA também abriram seu mercado para os citros do Uruguai, após duas décadas de negociação.

Para os próximos anos, a tendência ainda é de aumento no volume de citros importado, devido principalmente ao maior número de consumidores interessados em tais produtos diferenciados. Este cenário mostra, inclusive, que há oportunidade de mercado para pequenos produtores brasileiros de citros diferenciados. Um exemplo é a tangerina do Rio Grande do Sul, conhecida como bergamota montenegrina, que apresenta coloração mais acentuada.

O BRASIL VAI IMPORTAR BANANA DO EQUADOR?

A banana não está na pauta de importação, mas produtores brasileiros estão preocupados com a possível abertura comercial para a fruta do Equador. Dirceu Colares, presidente da Conaban (Confederação Nacional dos Bananicultores), comenta que a banana equatoriana apresenta boa aparência, o que poderia agradar o consumidor e afetar a comercialização da fruta nacional. “Além disso, 80% da área cultivada no País ainda estão em propriedades familiares ou de pequenos produtores, e a entrada do Equador poderia ameaçá-los. As únicas beneficiadas seriam as multinacionais norte-americanas que controlam cerca de 80% do mercado da fruta equatoriana.”, diz ele. Ainda há de se levar em consideração o risco fitossanitário à bananicultura brasileira. Colares afirma que a entrada da fruta equatoriana pode disseminar fungos mais resistentes de *sigatoka* negra e trazer ainda o moko da bananeira, doença inexistente no Brasil. Mesmo se o desfecho for favorável ao produtor brasileiro, fica uma lição válida também para outros setores: a de buscar, sempre, produzir frutas competitivas e de qualidade elevada o suficiente para que a estrangeira não represente uma ameaça.

A quadra de "ÀS"
na proteção do seu pomar.



ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na embalagem. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a colheita do produto que exceda de 10kg.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENÇA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



Com a Arysta LifeScience,
você tem a melhor cartada para
acabar com as pragas* da citricultura.



♠ **Alto efeito de choque.**

♥ **Aplicação aérea.**

Akito



♣ **Alto residual**

(+ ação transovariana).

♦ **Ampla espectro de ação.**

Applaud
250

*Conforme bula do produto.



Conheça o portfólio de produtos
da Arysta LifeScience para citros.
www.arystalifescience.com.br

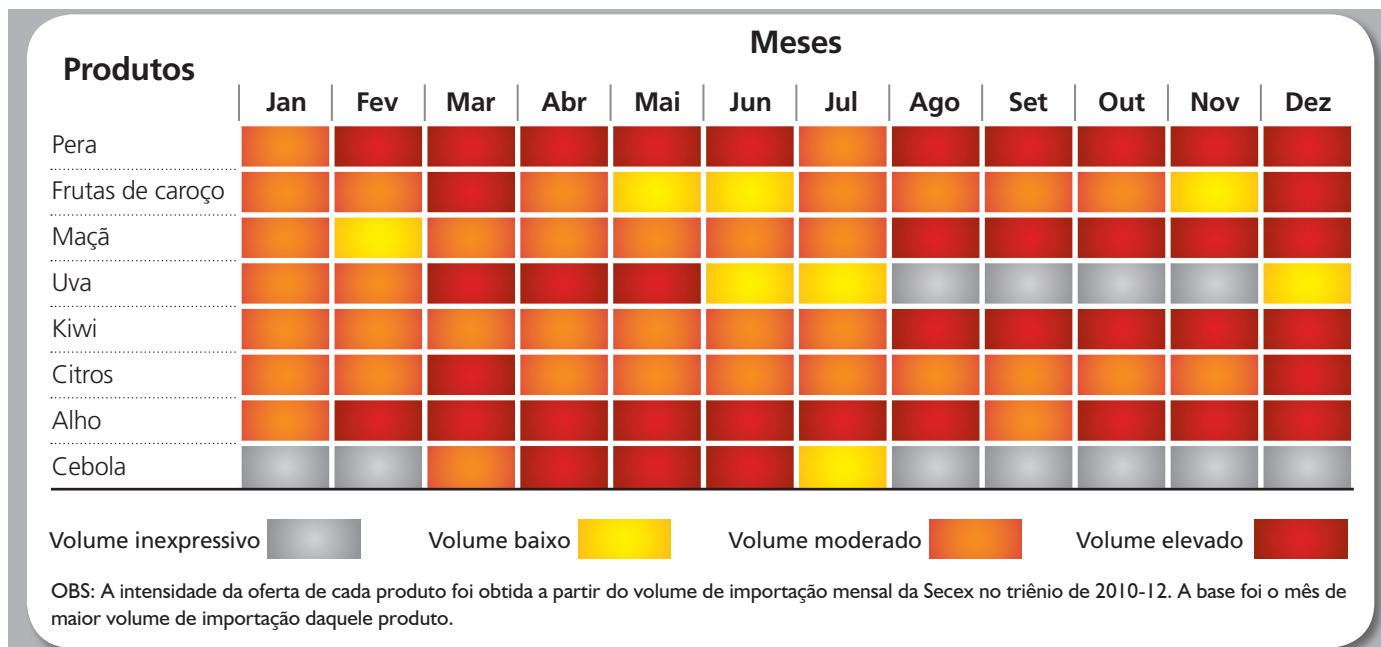


Arysta LifeScience

CONFIRA EM QUE ÉPOCA DO ANO A IMPORTAÇÃO DE CADA FRUTA E HORTALIÇA É MAIS EXPRESSIVA

A importação de frutas e hortaliças ocorre praticamente o ano inteiro. Porém, há meses de maior volume de compras, pela disponibilidade dos produtos no país de origem, pelo

calendário de colheita no Brasil ou pela própria demanda doméstica – o período de festas de final de ano, por exemplo, tende a favorecer as frutas importadas.



Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)

CEBOLA E ALHO NO TOPO DO RANKING DE IMPORTAÇÃO DE HORTALIÇAS

Autores do grupo de hortaliças: Renata Pozelli Sabio, Rodrigo Moreira Ramos e Matheus Marcello Reis

Na década de 80, a instabilidade da economia brasileira, justificada pelos altos níveis de inflação, provocou uma transformação nas políticas interna e externa. A partir daquele momento, a abertura comercial passou a ser vista como saída para o desenvolvimento do Brasil, medida essa que já vinha ganhando força em boa parte dos países latino-americanos. Foram então reduzidas tarifas de comércio internacional e eliminadas barreiras não tarifárias para importação.

Em 1991, assinou-se o Tratado de Assunção, que previa uma zona de livre comércio e a constituição de um mercado comum entre Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai. A partir de 1º de janeiro de 1995, foi instituído o Mercosul, bloco econômico que contribuiu em grande escala para o comércio entre os seus países. Esse cenário promoveu a consolidação da importação brasileira de hortaliças.

O Brasil é um grande produtor, mas também importa quantidade representativa de hortaliças, principalmente de

cebola e alho. Segundo dados da Secex, o Brasil comprou, no último triênio (2010-12), 613 mil toneladas de cebola, o que corresponde a 17% do volume de bulbos produzidos internamente. Já o alho possui representatividade ainda maior: as 474 mil toneladas importadas no último triênio representam cerca de 60% do volume disponível no território nacional. A importação desses produtos ganhou força a partir da década de 90, com a abertura comercial brasileira.

No último triênio foram adquiridas também 2,5 mil toneladas de aspargo, com o Peru correspondendo a 99% desse total; 732 toneladas de cenoura, sendo praticamente tudo dos Estados Unidos; 1,2 mil toneladas de tomate, com destaque para a Argentina; e 194 toneladas de chicória, também predominantemente da Argentina. Outros produtos, como batata e ervilha, também foram importados em grandes quantidades nos últimos anos, porém na forma congelada. Além disso, também ocorreram importações de hortaliças em conserva.

MESMO COM AVANÇO DA PRODUÇÃO NACIONAL, IMPORTAÇÃO DE ALHO AUMENTA



A produção de alhos nobres iniciou no Brasil na década de 70, segundo informações da Associação Nacional dos Produtores de Alho (Anapa). Antes disso, o cultivo limitava-se a variedades brancas e de menor valor comercial, que já enfrentavam a concorrência com o produto importado. Ao longo da década de 80, o País ficou menos dependente da importação, chegando a produzir volume suficiente para abastecer quase 90% do consumo interno. Nos anos 90, porém, a abertura comercial favoreceu uma maior entrada do produto estrangeiro.

Em 2012, segundo o IBGE, foram produzidas 108 mil toneladas de alho no Brasil. Já as importações somaram 158 mil toneladas, lideradas pela China, com

88 mil, e Argentina, com 62 mil. Os dois países diferem em preço, período de entrada e variedade, sendo que alho argentino assemelha-se mais ao brasileiro.

A importação de alho ocorre o ano todo. No último triênio (2010-12), o alho argentino entrou de dezembro a julho no País, coincidindo com a safra brasileira da região Sul (SC e RS). Já o produto chinês, embora mais escalonado ao longo do ano, foi mais importado de maio a novembro, concorrendo com a safra do Cerrado – Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba (MG) e Cristalina (GO).

No último triênio (2010-12), ocorreu um aumento de 21% no volume comprado da China em relação ao anterior (2007-09), enquanto as aquisições de alho da Argentina tiveram redução de 6% no período. No total, as importações cresceram 10%.

Visando favorecer a competitividade da produção nacional, é cobrada uma tarifa *antidumping* sobre o alho chinês exportado ao Brasil. Como a China enviava produtos ao Brasil a preços mais baixos que os praticados no próprio mercado interno do país asi-

ático, em 1996, a Câmara de Comércio Exterior (Camex) passou a cobrar a tarifa adicional de US\$ 0,40/kg sobre o preço do alho daquele país, valor renovado para US\$ 0,48/kg em 2001 e US\$ 0,52 em 2007.

Em 2013, a tarifa perderia vigência, o que preocupava produtores brasileiros. Contudo, no dia 3 de outubro, a Camex renovou a tarifa por mais cinco anos e a ajustou para US\$ 0,78/kg. Também tem sido intensificada a fiscalização, uma vez que, de out/2001 a out/2005, um estudo do Departamento de Defesa Comercial (Decom) apontou que apenas 25% do alho chinês importado era taxado, já que vários importadores conseguiam medidas judiciais para

evitar a cobrança. Vale lembrar que, além da tarifa *antidumping*, também é cobrado um imposto de importação de 35% sobre o preço do alho chinês que entra no País.

Segundo

Rafael Jorge Corsino, presidente da Anapa, a concorrência com o alho importado, especialmente o chinês, é desleal. “Com a alta oferta causada pelas importações, o preço do alho no mercado é jogado para baixo. Assim, produtores nacionais são obrigados a vender seus produtos a preços muitas vezes abaixo do custo de produção”, explica Corsino.

A Anapa busca incentivos financeiros para maior número de pesquisas técnicas para o setor. Além disso, deverá trabalhar nos próximos anos a valorização do alho nobre brasileiro. “O consumidor precisa conhecer melhor o produto nacional, para que, no momento da compra, escolha o produto não apenas pelo preço, mas também pelos aspectos nutricionais e qualidades gastronômicas, quesitos para os quais o alho brasileiro é muito superior ao chinês”, explica Corsino.

Exigência extra para o alho importado

Em fevereiro deste ano, uma instrução normativa determinou os requisitos fitossanitários para importação de bulbos de alho chineses. Conforme o documento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) do Brasil, o produto deverá estar livre de resíduos vegetais e materiais de solo. Deve, ainda, ser acompanhado de Certificado Fitossanitário emitido pela Organização Nacional de Proteção Fitossanitária da China, atestando estar livre de certos ácaros e especificando os produtos utilizados para o tratamento.



**DUPONT PROGRAMA UVA.
PREVENIR É ALIMENTAR MAIS.**

**DuPont™
Equation®**
fungicida

**DuPont™
Curzate®**
fungicida

**DuPont™
Midas® BR**
fungicida



DuPont™
Kocide® WDG
fungicida

Manzate® WG
fungicida

DuPont™
Rumo® WG
inseticida



Juntos, podemos alimentar o mundo. A DuPont acredita que as respostas para os maiores desafios enfrentados pela humanidade podem ser encontradas através do trabalho em conjunto com universidades, governos, empresas e organizações. Assim, podemos levar ao campo produtos que ajudam no incremento da produtividade, suprimindo as necessidades de uma população que não para de crescer.



ATENÇÃO: Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. **CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.** Produto de uso agrícola. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos do produto.

Copyright © 2013 – DuPont™ do Brasil S.A. Todos os direitos reservados. As logomarcas Oval DuPont™, DuPont™, Equation™, Curzate™, Midas™, Kocide™ e Rumo™ são marcas registradas da E.I. du Pont de Nemours and Company e/ou suas afiliadas. Kocide® WDG Bioactive é marca registrada no MAPA. Manzate® WG é produzido pela United Phosphorus Limited e distribuído pela DuPont™ do Brasil S.A. Agosto/2013.

Para mais informações:

TeleDuPont 
0800 707 55 17 Agrícola
www.dupontagricola.com.br



IMPORTAÇÃO TEM ESPAÇO CONSOLIDADO NO MERCADO BRASILEIRO

Até a década de 80, o mercado brasileiro era totalmente abastecido pela produção nacional de cebola. A região Sul do País ofertava entre novembro e maio e, no período de entressafra, a demanda era suprida pelo Vale do São Francisco e pela região de Piedade (SP), com o bulbinho.

Foi na década de 90, com a abertura comercial, que começaram as importações de cebola pelo Brasil. Entre 1995 e 1999, as compras cresceram significativamente, especialmente da Argentina, refletindo em perda de competitividade da produção brasileira e consequente recuo na área.

As compras de bulbo estrangeiro impactaram de maneira tão expressiva nas cadeias produtiva e comercial no País que, de março a julho, o mercado interno é abastecido basicamente por cebolas estrangeiras – o País ainda importa praticamente o ano todo, mas o volume é mais reduzido fora da janela principal.

Apesar de o calendário de colheita do Brasil permitir as compras de volumes elevados do bulbo, produtores da região Sul concorrem com a cebola importada no final da safra (entre fevereiro e março). O produto importado ainda concorre com produtores que iniciam a colheita em junho, como no interior de São Paulo (Piedade), no Vale do São Francisco (BA/PE) e no Cerrado mineiro e goiano.

Para Levico Martins de Moura, produtor da região de Divinolândia (SP), as cebolas importadas atrapalham o escoamento do produto nacional. “Na época de falta de mercadoria, a importação ajuda a abastecer o mercado nacional, mas quando estamos colhendo, acaba prejudicando a comercialização do nosso produto. Deveria haver uma política do governo que impedisse as

importações do produto no período de safra nacional”, diz Moura.

Em períodos de baixa oferta doméstica, produtores brasileiros já se valem das oportunidades. Alguns agricultores do Sul do País também atuam como importadores nos períodos de entressafra da região, o que possibilita a atuação no mercado interno em diferentes épocas do ano.

Juvenil Teixeira de Ávila, por exemplo, é produtor gaúcho e trabalha com importação de cebola argentina quando não está em período de safra. Para ele, as importações são uma oportunidade para obter renda no período de entressafra, mas a compra de cebola estrangeira só ocorre se já tiver a venda garantida no mercado doméstico. “A maioria dos produtores do Sul só trabalha mesmo no mercado nacional. São poucos os que também atuam com as importações do bulbo”, explica Ávila.









Além da Argentina, a Europa e o Chile também enviam cebolas ao mercado brasileiro, mas em quantidades bem menos representativas. Dentro da União Europeia, os principais países que cultivam e enviam cebola para o Brasil são a Holanda e a Espanha.

A tendência para os próximos anos continua sendo de forte presença das cebolas importadas no mercado brasileiro. Vale ressaltar que, comparando-se com as elevadas importações realizadas em 2013, o volume deve ser menor, ao menos em 2014, uma vez que a safra 2013/14 da região Sul deve ocorrer normalmente, seguindo o calendário até março. Aos produtores cabe ficarem sempre atentos às condições da safra de cebolas especialmente na Argentina. Uma vez que ocorra alguma adversidade no país vizinho e a oferta seja reduzida, a Argentina pode enviar menos ao Brasil, e os preços podem subir no mercado nacional. ■

O boom nas compras em 2013

Houve importante crescimento das importações de cebola em 2013. O total comprado pelo Brasil de fevereiro a setembro foi de 264 mil toneladas, segundo a Secex, 64% acima do mesmo período de 2012 e maior volume desde 1998. Isso ocorreu por conta da quebra de safra na região Sul na temporada 2012/13 - chuvas de granizo prejudicaram a produção. Assim, a safra do Sul do País encerrou com dois meses de antecedência, o que criou condições extremamente favoráveis ao crescimento das importações.

VOLUME, VALOR GASTO E ORIGEM DAS FRUTAS E HORTALIÇAS FRESCAS IMPORTADAS

Produto	Parceiro	Volume (mil toneladas)		Variação	Valor (US\$ milhões)		Variação
		Triênio 2007-09	Triênio 2010-12	2010-12 x 2007-09	Triênio 2007-09	Triênio 2010-12	2010-12 x 2007-09
	Total	146,3	205,8	41%	117,8	196,8	67%
	Argentina	122,2	153,1	25%	91,4	138,4	51%
	Portugal	10,0	32,2	221%	11,1	34,1	208%
	Espanha	2,5	8,9	254%	3,1	10,6	249%
	Estados Unidos	8,4	8,4	0%	10,1	10,4	3%
	Outros	3,2	3,2	0%	2,2	3,3	48%
	Total	43,1	63,8	48%	51,3	92,3	80%
	Argentina	17,7	13,8	-22%	15,5	16,6	7%
	Chile	14,1	22,6	60%	18,5	36,3	97%
	Espanha	9,3	23,3	151%	13,3	31,2	135%
	Estados Unidos	0,8	1,5	93%	2,3	5,2	128%
	Outros	1,2	2,6	109%	1,8	3,1	75%
	Total	61,7	77,1	25%	45,6	68,5	50%
	Argentina	51,3	51,1	-1%	37,2	45,4	22%
	Chile	6,3	18,1	185%	4,3	14,3	234%
	França	1,7	2,4	45%	1,7	2,8	64%
	Outros	2,3	5,6	141%	2,4	6,0	149%
	Total	15,6	30,7	97%	17,2	47,3	175%
	Chile	7,1	17,6	146%	8,1	27,0	232%
	Argentina	8,2	11,2	37%	8,5	16,4	93%
	Outros	0,2	1,9	704%	0,5	3,9	651%
	Total	10,7	24,0	125%	11,6	27,5	136%
	Chile	6,6	12,9	96%	6,1	12,8	108%
	Itália	3,5	9,4	171%	4,7	12,1	158%
	Nova Zelândia	0,5	1,6	219%	0,6	2,5	306%
	Outros	0,1	0,1	-31%	0,2	0,1	-47%
	Total	3,9	16,9	337%	2,9	14,8	416%
	Espanha	1,5	8,8	487%	1,5	8,8	474%
	Uruguai	2,3	8,2	261%	1,3	6,1	381%
	Outros	0,1	0,0	-99%	0,1	0,0	-83%
	Total	143,5	158,2	10%	103,2	229,4	122%
	China	78,9	95,4	21%	40,9	110,7	170%
	Argentina	62,6	58,8	-6%	60,6	112,4	86%
	Outros	2,1	4,0	93%	1,7	6,2	265%
	Total	178,7	204,4	14%	50,3	78,2	55%
	Argentina	161,0	170,3	6%	44,6	66,8	50%
	Holanda	7,2	21,4	199%	2,1	5,5	165%
	Outros	10,6	12,7	20%	3,6	5,9	65%

Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)



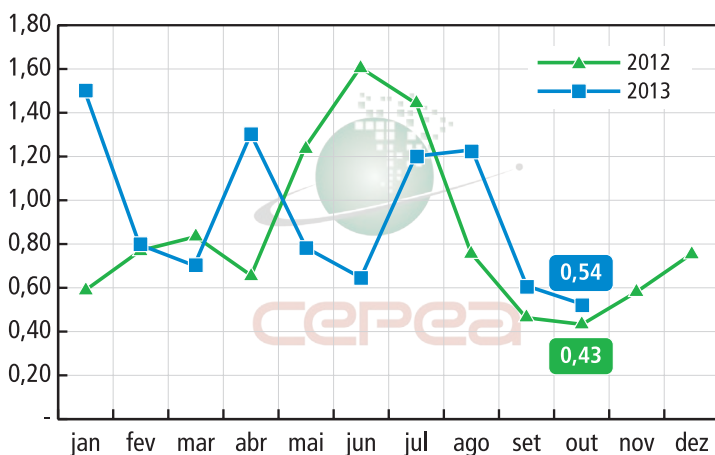
Clima favorável no início da safra de verão

Produtores dão início ao transplântio da safra de verão 2013/14

A maior parte dos produtores de folhosas das regiões paulistas de Ibiúna e Mogi das Cruzes iniciou em outubro os pedidos de mudas para a safra de verão 2013/14. Alguns ainda aguardam melhora nos preços para começar a investir na safra seguinte. Aqueles que já fizeram os pedidos devem dar início ao transplântio neste mês, já que a colheita começa em dezembro. Conforme viveiristas, a procura por mudas teve aumento médio de 15% em outubro, em comparação ao mês anterior em Mogi das Cruzes, e deve continuar em crescimento nos próximos meses. O clima em novembro deve ser favorável ao desenvolvimento das mudas de alface que estiverem no campo. Previsões da Somar Meteorologia indicam que as chuvas devem iniciar na segunda semana do mês e seguir até o final do mês nas principais regiões paulistas produtoras de folhosas. O volume médio previsto para o período nas praças paulistas deve ser de 120 mm, menor do que o observado em outubro, que foi de 136 mm. No entanto, em novembro as precipitações devem ser mais concentradas – na semana de 17 a 23, o acumulado previsto é de 84 mm em Mogi das Cruzes.

Oferta de americana foi menor em outubro

Dentre as variedades de alface analisadas pelo Hortifruti/Cepepa, a americana é a que apre-



senta maior sensibilidade aos efeitos da chuva, dada a formação de cabeça típica dessa variedade. Em razão disso, produtores costumam optar pelo uso de sementes resistentes ao míldio, principalmente durante a safra de inverno. O míldio é causado pelo fungo *Bremia Lactucae* e ataca as folhosas em qualquer fase do ciclo, sob condições de alta umidade e temperaturas amenas. Normalmente, a infecção ataca as folhas externas, podendo atingir as mais internas e causar perda total da folhosa. Mesmo que o ataque seja mais brando, há desvalorização comercial da alface. A ocorrência de chuvas nos últimos meses resultou em ataque de míldio nas folhosas e aumento da incidência de bactérias oportunistas que apodrecem e chegam a matar o pé de alface. Com isso, houve queda da oferta e na qualidade da alface americana, o que resultou em valorização dessa folhosa. Em Mogi das Cruzes, a caixa com 12 unidades da americana foi negociada a média de R\$ 7,55 em outubro, alta de 5,74% em relação a setembro.

Chuvas atrapalham, mas crespa e lisa ainda têm oferta elevada

Choveu granizo na região de Mogi das Cruzes na segunda quinzena de outubro. Porém, segundo produtores, não foram observados grandes prejuízos à produção de folhosas. O granizo costuma danificar as folhas e, para que não houvesse perda total no campo, produtores anteciparam a colheita, o que fez com que a alface ofertada em outubro apresentasse menor porte. Além do granizo, a ocorrência de chuvas constantes ao longo do mês aumentou a incidência de queima das bordas, que ocorre devido à baixa absorção de cálcio pelas folhosas. Mesmo assim, o volume de alface ofertada continuou elevado, e as cotações da crespa e da lisa recuaram ligeiramente. Na média de outubro, a alface crespa foi comercializada nas roças paulistas a R\$ 4,70/cx com 20 unidades, queda de 30,64% frente a setembro. A lisa teve média de R\$ 5,83/cx com 20 unidades, recuo de 20,07% na mesma comparação.



Preços continuam baixos

Preços médios de venda da alface americana no atacado de São Paulo - R\$/unidade

Fonte: Cepepa





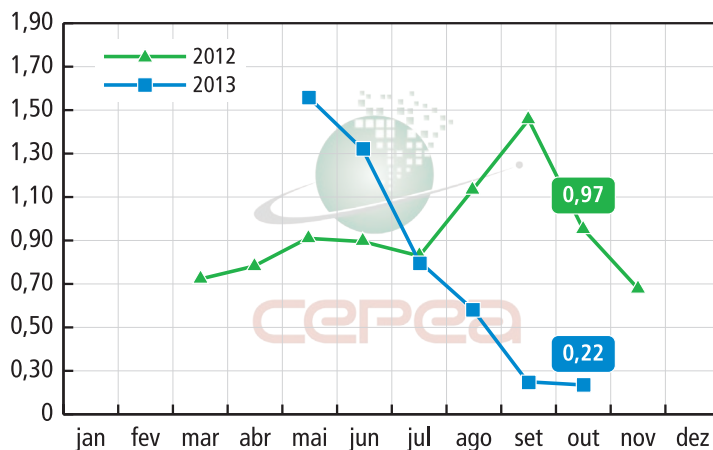
Outubro registra menor preço do ano

Maior oferta derruba cotações

O mês de outubro foi marcado por preços baixos em todas as praças produtoras de cebola do País. O motivo para a desvalorização foi o elevado volume ofertado no mercado. Além de SP, que mesmo com prejuízos ocasionados pelas chuvas ainda ofertam em volume elevado, MG apresenta alta produtividade. Em outubro, na média das regiões ofertantes no período, o bulbo foi comercializado a R\$ 0,20/kg na roça, menor valor mensal deste ano, até o momento. Comparando com o preço de setembro, a queda foi de 35% e, em relação a outubro do ano passado, de 76%. O valor médio registrado foi inferior ao valor mínimo de comercialização para cobrir os custos de produção com a cultura no período, que foi de R\$ 0,47 / kg, segundo produtores. Segundo cebolicultores, a oferta de bulbos no País deve continuar elevada pelo menos até o final deste ano. O baixo preço dos bulbos nesta safra pode desmotivar produtores com relação aos investimentos para a temporada 2014.

Chuvas prejudicam lavouras paulistas

As chuvas que ocorreram em outubro prejudicaram o desenvolvimento das lavouras de São Paulo. Segundo a Somar, os volumes pluviométricos registrados nos municípios de Monte Alto e São José do Rio Pardo superaram o esperado para o mês – acumulado foi de 94 mm. Além disso, as chuvas foram concentradas em curtos períodos,



causando inundações nas roças. Em consequência da alta umidade, houve aumento da incidência de doenças, sobretudo a camisa d'água. Com isso, os bulbos colhidos partir da segunda semana de outubro tiveram perda de qualidade, segundo produtores. Nesse cenário, bulbos de regiões que não foram prejudicadas pela umidade ganharam espaço no mercado paulista, como os do Cerrado, da região do Vale do São Francisco e de Irecê (BA). Por conta dos baixos preços e da perda de competitividade, frente às demais regiões, o abandono de roças de cebola nas regiões de Monte Alto e São José do Rio Pardo, que vinha ocorrendo desde meados de setembro, se intensificou ainda mais em outubro. Assim, a temporada paulista, que seguiria até o fim de novembro, deve se encerrar ainda no início deste mês.

Região Sul inicia colheita

Produtores sulistas iniciaram a colheita da safra 2013/14 de cebola no começo de novembro. O plantio na região começou em julho e foi finalizado em meados de setembro. A colheita deve seguir até janeiro, com pico em dezembro. Apesar do início da colheita, produtores da região alegam que a comercialização só deve começar em dezembro ou janeiro, já que os preços do bulbo não têm sido atrativos. Caso esse adiamento no escoamento da produção se confirme, as importações de cebola, que geralmente começam a ocorrer em maior volume em abril, poderão ser ligeiramente atrasadas em 2014. Em geral, cebolicultores sulistas esperam uma safra com alta produtividade. Os investimentos na safra 2013/14 praticamente se mantiveram, com pequeno aumento de 0,3% em relação à safra 2012/13. Mas isso na média do total da área produzida. A análise por região revela variações significativas nos investimentos. A área de plantio de Irati e Curitiba (PR) tiveram queda de 20% em relação ao ano passado, com a migração de alguns produtores para outras culturas, como soja, trigo e feijão. Já as regiões de Ituporanga (SC), Lébon Regis (SC), São José do Norte (RS) e Rio Grande (RS), tiveram aumento de área de 5,3%, 6,0%, 10% e 9,8%, respectivamente, frente à safra 2012/13.



Preço recua com excesso de oferta

Preços médios recebidos por produtores do Vale do São Francisco pela cebola IPA-11 na roça - R\$/kg

Fonte: Cepea

Cebola híbrida
OPTIMA F1

- Alta produtividade
- Ótima qualidade e formato de bulbo
- Excelente uniformidade de maturação

www.ACRSTAR.com.br

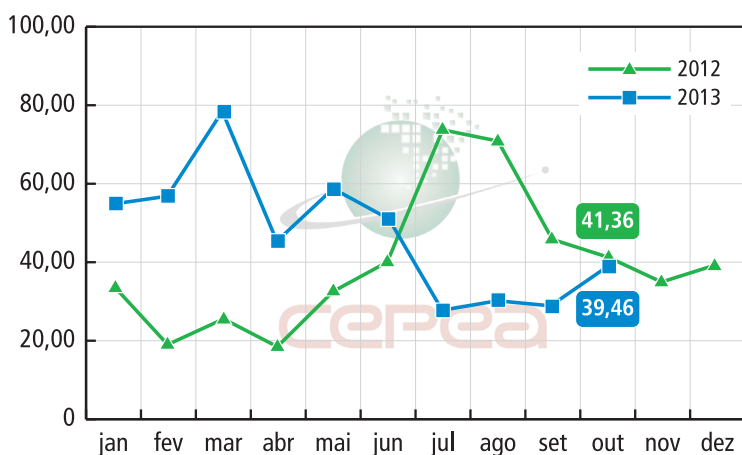
TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES



Começa a safra de verão 2013/14

Colheita se intensifica em dezembro, com pico em fevereiro

O semeio de tomate para a safra de verão começa tradicionalmente em julho, para que o transplântio ocorra a partir de agosto. Neste ano, houve tentativa de iniciar o calendário com um mês de antecedência, para evitar um período de maior concentração de oferta, mas sem sucesso, por conta das frentes frias em julho. Assim, como de costume, o transplântio iniciou-se em agosto em Reserva (PR), Nova Friburgo (RJ), Venda Nova do Imigrante (ES) e no Sudoeste Paulista. Até o fim de outubro, haviam sido transplântados aproximadamente 3 milhões de pés em Nova Friburgo (50% do total da região), 4,2 milhões de pés em Venda Nova do Imigrante (42%) e 12 milhões no Sudoeste Paulista (45%). Na região de Reserva, a safra é dividida em dois períodos: o "cedo" e o "tardio", sendo metade da safra realizada em cada parte. As mudas do "cedo" já foram todas levadas a campo, totalizando 3 milhões de pés. Essas mesmas regiões abrem a colheita da safra de verão 2013/14 em novembro, quando 8% da área total da temporada deve ser colhida. Em dezembro, começa a colheita em Caxias do Sul (RS) e no Agreste Pernambucano. O pico da safra deve ser em fevereiro/14, com a participação também das regiões de Caçador e Urubici (SC). É previsto que até o final de maio a safra esteja praticamente encerrada. Até o momento as áreas vêm apresentando bom desenvolvimento, com expectativa de boa produtividade.



Redução da colheita eleva preços

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

Fonte: Cepea

Fim da colheita em Mogi Guaçu

Produtores de Mogi Guaçu (SP), uma das principais regiões que atuam na temporada de inverno, devem encerrar a colheita da safra 2013 em novembro. Neste mês, restam menos de 5% do total da produção local para ser colhida, o que representa cerca de 300 mil pés. Além de Mogi Guaçu, as praças de Pará de Minas (MG) e Itaocara (RJ) também devem terminar a colheita, com aproximadamente 300 mil e 150 mil pés, respectivamente. A região de Araguari (MG), que fecha a temporada de inverno no País, ainda segue colhendo até dezembro.

Chuva reduz oferta e preços sobem

Em outubro, chuvas frequentes em várias regiões produtoras prejudicaram algumas lavouras que produzem durante a temporada de inverno, como Araguari (MG) e Mogi Guaçu (SP). A qualidade da produção foi afetada não só pela maior incidência de fungos e bactérias, mas também por manchas e pela redução na formação de açúcares, o que aumentou a acidez do fruto. Não apenas as regiões em colheita, mas inclusive Sumaré (SP), que começaria a ofertar a segunda parte da safra de inverno no começo de outubro, foi surpreendida por chuvas fortes, o que acabou atrasando a atividade. Nesse cenário, os frutos de melhor qualidade valorizaram. A caixa de 22 kg foi comercializada a R\$ 39,46 na Ceagesp em outubro, alta de 37% em relação a setembro. A colheita deve se intensificar em novembro em Sumaré, se o clima favorecer o desenvolvimento da produção, a região paulista colherá aproximadamente 1,4 milhões de pés no período. Além de Sumaré, as regiões de Paty do Alferes (RJ), Sul de Minas e Norte do Paraná colherão juntas 3,1 milhões de pés no mês. Assim, os preços podem recuar, já que o volume a ser colhido em novembro é maior que o ofertado em outubro. No entanto, essa previsão dependerá das condições climáticas nos próximos meses, visto que é uma época mais chuvosa. Além disso, as temperaturas determinarão o ritmo de oferta em função da maior ou menor maturação dos frutos.



Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento*



Tomate italiano Caeté.

Produtividade, resistência e firmeza de fruto. Capisce?

Firco



Os tomates italianos Blueseeds, além de resistirem a várias doenças, garantem alta produtividade, com frutos firmes e saudáveis. Splendido! A variedade Caeté é de crescimento determinado, com condução a meia estaca e sem necessidade de desbrota. Excelente relação custo benefício.

Qual é a sua necessidade? Conte com a Blueseeds para fazer do seu cultivo um sucesso.

**Caeté
é resistente
às doenças:**

Fusarium raça 1 e 2
Geminivirus
Mosaico do Tabaco
Verticillium sp. raça 1
Vírus do vira cabeça

Blueseeds



Preços baixos pressionam rentabilidade em outubro

Oferta volta a pressionar cotações

Produtores de cenoura tiveram baixa rentabilidade em outubro - a oferta elevada derrubou as cotações. Na média de preços das regiões produtoras, a caixa de 29 kg da raiz foi vendida a R\$ 6,00, 25% abaixo do valor mínimo estimado pelos produtores para cobrir os gastos no período - R\$ 8,00/cx. Até o fim de novembro, quase 75% do total esperado para a safra de inverno 2013 já deve ter sido ofertado por praticamente todas as regiões que participam do calendário da temporada. O restante deve ser colhido até o fim de dezembro. A exceção são Caxias do Sul, Antônio Prado e Vacaria (RS) que, por conta das baixas temperaturas, devem prolongar a colheita até março de 2014. Apesar dos resultados insatisfatórios dos produtores em relação aos preços de outubro, na média da safra de inverno 2013, a rentabilidade não deve fechar no vermelho. Mesmo assim, esse período de baixas cotações da raiz deve impactar nos investimentos para a safra 2014.

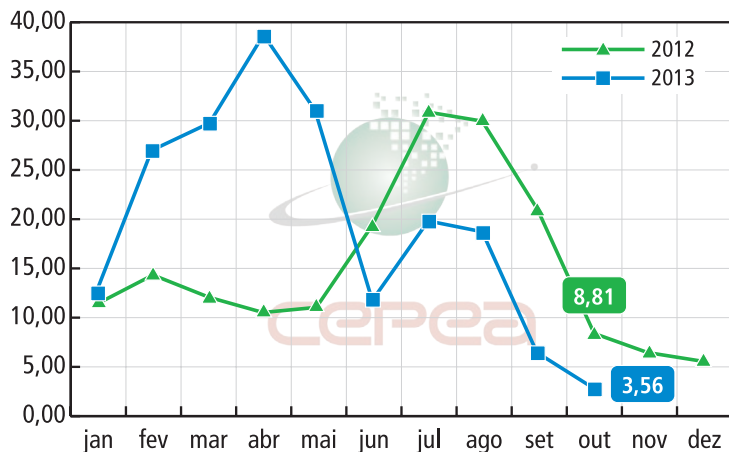
Plantio de inverno é finalizado no Rio Grande do Sul

O plantio da temporada de inverno 2013 de Caxias do Sul, Antônio Prado e Vacaria (RS), que teve início em fevereiro, deve ser encerrado na segunda quinzena de novembro. Se somadas, a área a ser plantada na região gaúcha em novembro e a já cultivada em outubro representam os últimos 25%, do total esperado na safra de inverno 2013 do Rio Grande do Sul. Geralmente, a porcentagem de

área cultivada nesse período é menor, mas, na expectativa de receber boas cotações no começo de 2014, produtores gaúchos acabaram optando por esta alteração no calendário de plantio nesta temporada. Até o fim de outubro, o desenvolvimento das raízes vinha ocorrendo de maneira satisfatória e, assim, a produtividade das lavouras colhidas no início do próximo ano deve ser elevada. Contando com o clima favorável nos próximos meses, produtores gaúchos acreditam que as cenouras da região possam se destacar em relação à qualidade, já que, geralmente, as raízes ofertadas pelos estados que estarão em plena safra de verão é inferior, por conta do clima mais chuvoso. Devido às condições climáticas diferenciadas, a temporada de verão na região gaúcha tem início apenas no final de março e apresenta calendário mais curto que o dos outros estados produtores da raiz.

Preços recuam fortemente em MG

Nas regiões de São Gotardo, Santa Juliana e Uberaba (MG), as lavouras de cenoura vêm apresentando produtividade elevada nos últimos meses, mesmo com a proximidade do fim da safra de inverno. Tal fator se deve, sobretudo, às condições climáticas favoráveis ao desenvolvimento das raízes nos últimos meses. O rendimento médio da produção local em outubro foi de 87,2 t/ha, o que é considerado elevado para a região. A alta produtividade em MG, aliada ao aumento da oferta também nas demais regiões ofertantes no mesmo período fez com que os preços recuassem fortemente em outubro. No período, a caixa "suja" de 29 kg na região mineira foi comercializada em média a R\$ 3,56, queda de 44% frente ao mês anterior. Este valor é também bem abaixo do mínimo esperado para cobrir os custos com a produção da caixa no período - cerca de R\$ 9,20. No mesmo período do ano passado, a raiz também apresentava cotações reduzidas, mas não tão baixas, como neste ano. Em média, em outubro de 2012 a caixa de 29 kg de cenoura foi comercializada nas roças mineiras por R\$ 8,82. Para novembro, espera-se que a oferta comece a reduzir gradualmente a partir da segunda quinzena podendo refletir em reação dos preços.



Preço em outubro fica abaixo do custo

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

Fonte: Cepea

SEÇÃO ELETRÔNICA CENOURA
Cadastre-se e receba preços semanais de cenoura.
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade



Alfaces especiais Eagle. Quem entende de qualidade planta. Quem reconhece aprova.

A qualidade das alfaces especiais da Eagle são reconhecidas por quem mais entende do assunto, como o produtor Luiz Yano de Biritiba-Mirim - SP e o renomado chef de cozinha Felipe Sicchieroli. Com elas os pratos ficam mais bonitos, atraentes e muito mais saborosos. Isso porque elas são produzidas com o mais alto controle de qualidade e cuidadosamente selecionadas. Com a alface Baby Leaf da Eagle qualquer receita se torna especial e um verdadeiro sucesso. Alface Baby Leaf da Eagle é muito mais alface.



Há dois anos a empresa de sementes
que mais cresce no mercado de alfaces.





Mosca-minadora aparece nas lavouras

Pragas ameaçam qualidade da safra no RN/CE

Produtores da Chapada do Apodi (RN)/Baixo Jaguaribe (CE) começaram a enfrentar problemas com pragas nos meloeiros. Em outubro, aumentou a incidência da mosca-minadora, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. A tendência é que esse problema se estenda durante todo o mês de novembro. A incidência da praga só reduziria se chovesse na região, mas a normal climatológica para novembro em Mossoró (RN) é de apenas 3 mm, segundo dados da Somar Meteorologia. A mosca-minadora aparece nas lavouras quando o clima está quente e seco e ataca as plantações mais verdes em meio à vegetação nativa seca. Os principais danos à produção da fruta são a perda do teor de açúcar (%brix), depreciação da qualidade externa do melão devido à exposição ao sol (ressecamento e desfolha da planta) e maior vulnerabilidade a ataques de microrganismos. A qualidade da fruta já vem sendo prejudicada, especialmente quanto à redução do teor de açúcar.

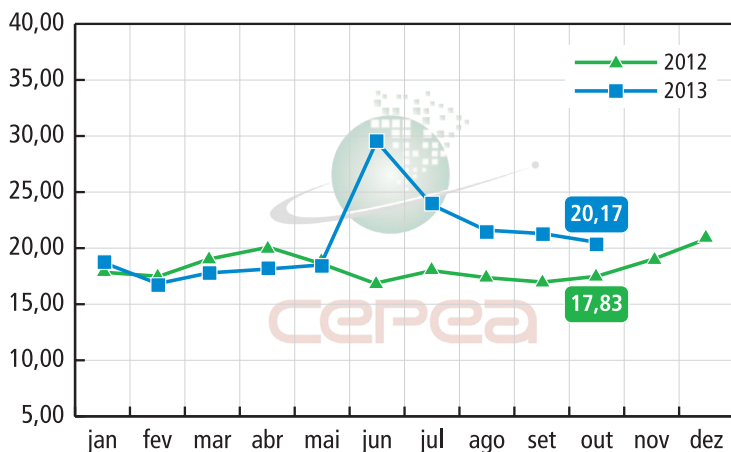
Brasil abastece UE a partir de novembro

A partir de novembro, o Brasil será praticamente o único a enviar melão ao continente europeu, o que pode alavancar as vendas externas. Por outro lado, a qualidade da fruta brasileira pode limitar grandes avanços, tendo em vista que a seca no polo produtor do RN/CE já é preocupante. De acordo com agentes do setor, relatórios enviados

por importadores europeus afirmam que a fruta desta safra apresenta menor qualidade se comparada à da temporada 2012/13. Até setembro, porém, as exportações da temporada 2013/14 estiveram firmes, mas ainda estáveis frente à campanha anterior. De acordo com dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex), entre agosto e setembro deste ano, foram enviadas 33,6 mil toneladas da fruta para o mercado internacional, volume semelhante ao registrado no mesmo período da safra passada. A receita gerada (FOB) foi de US\$ 27,5 milhões, com aumento de 5% na mesma comparação. O foco dos envios ainda é a União Europeia, que comprou 32 mil toneladas – 95% do total. A oferta da fruta naquele continente, porém, seguiu elevada até setembro, sobretudo de melões da Espanha e da Itália, segundo notícia veiculada pelo *Fresh Plaza*. Assim, os preços das frutas desses países recuaram no período – a queda só não foi maior porque o volume de melão brasileiro ainda não é elevado na Europa. Em outubro, a oferta do continente já recuou – Espanha e Itália finalizaram a safra 2013.

Maior oferta deve pressionar cotações

Para novembro, deve haver maior disponibilidade de melões no mercado doméstico, o que pode derrubar os preços da fruta. No final de outubro, já houve aumento da oferta. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, algumas cargas que seriam exportadas tiveram que ser redirecionadas ao mercado brasileiro. Isso ocorreu por conta de problemas com o carregamento de um navio no porto. O volume de vendas internas, no entanto, não reagiu, segundo atacadistas. Consequentemente, o estoque de melões no atacado aumentou. De acordo com agentes do mercado, outubro e novembro geralmente são meses mais lentos para as vendas de melão. No entanto, o ritmo de outubro foi aquém do esperado. No geral, a oferta tem sido maior que a demanda pela fruta. O melão amarelo, tipos 6 e 7, foi comercializado em média a R\$ 20,17/cx de 13 kg na Ceagesp em outubro, com baixa de 7% frente ao mês anterior.



Oferta elevada pressiona preços

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

Fonte: Cepea

SEÇÃO ELETRÔNICA MELÃO

Cadastre-se e receba preços semanais de melão.

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



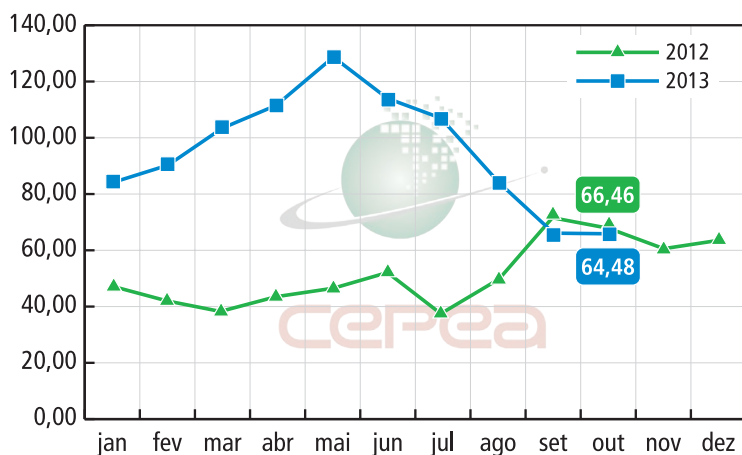
Colheita inicia no Sul do Brasil

Aberta a safra das águas 2013/14

Em novembro, a região gaúcha de Ibiraiaras e as regiões paranaenses de Ponta Grossa, Curitiba, São Mateus do Sul e Irati iniciam a colheita da safra das águas 2013/14. Devido aos bons resultados obtidos na última safra, estima-se aumento de 10% nos investimentos em Ibiraiaras e de 8,4% em São Mateus do Sul, frente à temporada passada. Curitiba, São Mateus do Sul e Irati têm previsão de iniciar lentamente a colheita, retirando apenas 10%, 5% e 15% da área plantada neste primeiro mês, respectivamente. Nessas três regiões, o plantio ocorreu de modo satisfatório e contou com adiantamento no calendário, que se encerrou em outubro, graças ao clima seco no período. Em Ibiraiaras, 20% da área plantada deve ser ofertada em novembro. Ao contrário do observado no Paraná, o cultivo em Ibiraiaras enfrentou chuva, frio e inclusive neve, o que fez com que as atividades fossem atrasadas. Além do atraso, possivelmente as primeiras batatas colhidas terão sua produtividade comprometida. Semelhante à região gaúcha, em Ponta Grossa, que tem grande representatividade na produção de batata para indústria, a estimativa é que também 20% da área seja colhida neste mês. Em todas as regiões citadas, a colheita se estenderá até janeiro.

Pico de plantio em Água Doce e Bom Jesus

É esperado em novembro o cultivo de 41%



e 36% das áreas da safra das águas 2013/14 em Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS), respectivamente, caracterizando o período de concentração da atividade. Ambas as regiões iniciaram o plantio em setembro. Porém, Água Doce, região que engloba também o município de Palmas (PR), registrou atraso de 20 dias no início das atividades, por conta das chuvas. Segundo a Somar, a região apresentou precipitações acima do esperado para o período. Em Bom Jesus, também foi observado clima chuvoso em setembro, mas, diferente da região catarinense, onde a umidade apenas atrasou o início do cultivo, as chuvas no Rio Grande do Sul causaram alguns problemas, como o apodrecimento de parte dos tubérculos. O cultivo nas regiões de Água Doce e Bom Jesus deve ser concluído em janeiro/14, mês em que se iniciará a colheita, que segue até junho. A previsão é que em Água Doce o pico de colheita ocorra em março. Em Bom Jesus, deve ser observado em abril.

Começa plantio da segunda parte da safra em Guarapuava

Após concluir o plantio da primeira etapa, a região de Guarapuava (PR) inicia em novembro a segunda etapa do cultivo para a safra das águas. A região paranaense tem grande expressividade no mercado nacional do tubérculo, já que concentra grandes produtores com um alto nível tecnológico. Em condições climáticas favoráveis, a produtividade das lavouras locais pode chegar a 40 t/ha. A safra das águas nessa região é geralmente dividida em duas partes. Na primeira, o plantio se estendeu de agosto a outubro, tendo setembro como pico. A segunda parte deve registrar os primeiros 30% do cultivo em novembro. As atividades da primeira etapa foram adiantadas graças às boas condições de cultivo no período. Para a safra das águas 2013/14, espera-se um aumento de 10% na área total da região. A colheita deve iniciar em dezembro e seguir até maio. Se as atividades de cultivo desta segunda parte da safra forem satisfatórias, assim como na primeira, a região possivelmente manterá altas a produtividade e qualidade das batatas.



Cotações seguem acima dos custos

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

Fonte: Cepea



Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento®





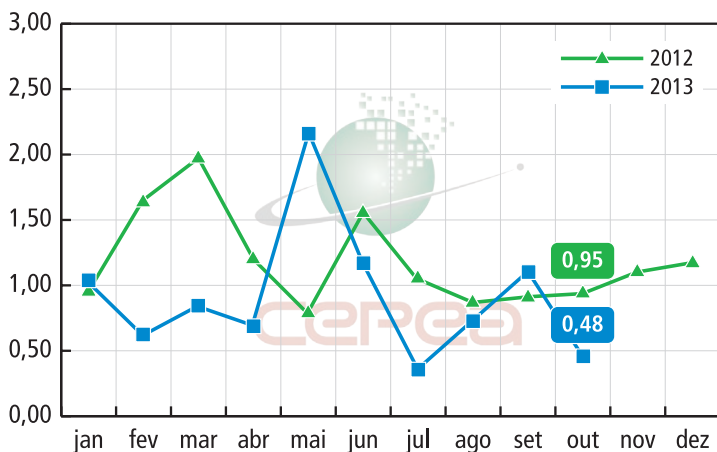
Incidência de mosaico aumenta no Norte de Minas Gerais

Em MG, baixa conscientização de produtores preocupa

A incidência do mosaico, uma das doenças mais prejudiciais da mamonicultura, tem aumentado no Norte de Minas Gerais. De acordo com colaboradores do Hortifruti/Cepea, a doença praticamente não existia na região até meados deste ano – a incidência geralmente é maior no Espírito Santo e na Bahia. O controle da doença na roça requer que o pé de mamão contaminado seja erradicado – prática conhecida como *roguing* e já assimilada pelos polos produtores mais tradicionais. No entanto, em Minas Gerais, agentes relataram que produtores, sobretudo os de menor porte, estão relutando para eliminar as plantas com a doença. Muitos esperam colher a fruta e conseguir algum retorno monetário com o pé antes de erradicá-lo. Essa resistência dos produtores pode agravar a disseminação da doença pela região. No ES e na BA, a incidência do mosaico diminuiu nos últimos meses, tendo em vista que produtores têm realizado o *roguing* quando necessário. Especialistas informaram que o mosaico nunca deixa de aparecer nos pés de mamão do ES e da BA – a doença passa por períodos de baixa a alta incidência.

Oferta de mamão pode reduzir

A disponibilidade de mamão pode recuar em novembro e dezembro. Assim, os preços da fruta podem reagir no período. A oferta já tinha aumentado em setembro e se intensificou em meados de ou-



Alta oferta desvaloriza havaí em outubro

Preços médios recebidos por produtores pelo mamão havaí tipo 12-18 - R\$/kg (exceto RN)

Fonte: Cepea

tubro. Esse aumento ocorreu devido às temperaturas mais elevadas durante o período, que acelerou o amadurecimento da fruta. Dessa forma, boa parte do mamão que seria colhido em novembro já foi comercializado até outubro. Com isso, as cotações da fruta no mercado recuaram. No Sul da Bahia, por exemplo, o mamão havaí tipo 12 a 18 foi comercializado em média a R\$ 0,38/kg em outubro, desvalorizando 69% frente a setembro. A qualidade pouco satisfatória da fruta também influenciou na queda das cotações durante outubro. Com o clima mais quente, aumentou a incidência de mancha fisiológica na roça – sobretudo no Norte de Minas Gerais e no Espírito Santo. Outro fator negativo, principalmente na Ceagesp, foi o maior calibre da fruta, que não é desejado pelos consumidores.

Frete marítimo continua como opção de exportadores

As exportações brasileiras de mamão aumentaram na parcial de 2013 (janeiro a setembro). De acordo com dados da Secex, os embarques somaram 21,2 mil toneladas no período, volume 8% maior frente ao do mesmo intervalo de 2012. Em valores monetários, os envios totalizaram US\$ 30,9 milhões, receita 13% maior na mesma comparação. A via aérea continua sendo a principal forma utilizada pelos exportadores brasileiros de mamão, correspondendo a 89% do volume total. Já a marítima, embora seja criticada por parte dos exportadores, ainda corresponde por 10% do total. Há ainda exportação rodoviária (1%). Agentes relatam que a via marítima, na maioria dos casos, não garante qualidade satisfatória da fruta até o destino final – como o tempo de viagem é longo e, o mamão, perecível, se ocorrer atrasos, parte da carga pode até ser perdida, prejudicando a imagem da fruta brasileira no exterior. Entretanto, esta modalidade de frete continua sendo utilizada, sobretudo no Nordeste com destino à União Europeia – os embarques saem dos portos da Paraíba, Ceará e Rio Grande do Norte. Há, inclusive, interesse em pesquisas que permitam que as frutas cheguem ao bloco com boa qualidade por esta modalidade de transporte, que é muito mais acessível.





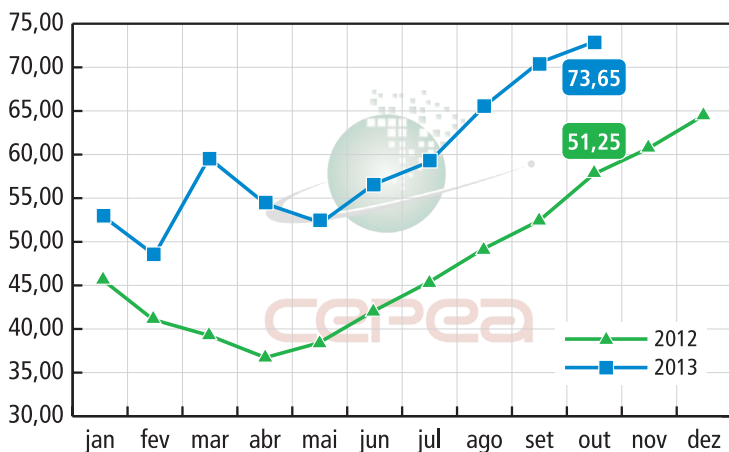
Desenvolvimento dos frutos avança em novembro

Chuva pode atrapalhar raleio das maçãs

Novembro marca o final do período de polinização dos pomares da região. Após a floração e a polinização as macieiras começam a frutificar. Neste ano, é esperado que o processo ocorra com sucesso, visto que o desempenho das etapas anteriores foi satisfatório. Até o final de novembro deve ser iniciado também o raleio das maçãs. Essa prática é utilizada para eliminar pequenos frutos desuniformes e, ainda, o excesso de maçãs – que pode limitar o bom desenvolvimento da produção, sobretudo em termos de tamanho da fruta. Esta etapa pode ser realizada manual e quimicamente. Produtores de grande porte utilizam com maior frequência a química, tendo em vista a falta de mão de obra. Um fator que pode atrapalhar o bom andamento do raleio é a ocorrência de chuvas em excesso. Até dezembro, a previsão do Centro de Previsão do Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe) é de chuva dentro da normal climatológica para quase todas as regiões produtoras de maçã. Apenas no planalto sul catarinense, onde está localizada São Joaquim, há risco de 25% de chuva acima da normal climatológica, que na cidade é de 264 mm entre novembro e dezembro. Para Fraiburgo (SC), o normal esperado é de 247 mm e, em Vacaria (RS), de 243 mm no mesmo período.

Eva e condessa entram no mercado

As maçãs precoces eva e condessa devem



começar a ser comercializadas no mercado doméstico em novembro. A expectativa de agentes é que essas cultivares entrem no mercado com preços superiores aos do ano passado, mas ainda inferiores aos valores atuais da gala e da fuji. A valorização deve ocorrer devido à menor oferta das maçãs precoces – houve quebra de safra por conta da geada tardia de setembro. Para o fim do ano, a venda de maçãs gala e fuji a preços maiores que os da precoce deve ser dificultada, até porque a qualidade dessas frutas está aquém da ideal, ao passo que a eva e a condessa devem apresentar melhor pressão de polpa. Segundo colaboradores, a maçã gala é a que apresenta maior senescência, devido ao longo tempo de armazenamento. Porém, o índice de maçãs com problemas na qualidade está dentro do considerado normal por atacadistas para este período do ano. Agentes do setor ainda acreditam que a oferta de gala e fuji deva se estender até dezembro, enquanto a de eva e condessa pode seguir até janeiro/14. Ao final do ano, aumenta também o volume de maçã estrangeira no País.

Mesmo com queda de produção no Chile, Brasil importa mais

O Brasil tem importado mais maçã neste ano. Segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex), de janeiro a setembro foram compradas 52,2 mil toneladas da fruta, aumento de 34% em relação ao mesmo período de 2012. O maior país fornecedor ainda é a Argentina, mas o Chile vem ganhando espaço nos últimos anos. Na parcial deste ano (janeiro a setembro), o Brasil comprou 21,6 mil toneladas do Chile, 35% mais que no mesmo período de 2012. O aumento nas compras da fruta chilena ocorreu mesmo com a redução na safra daquele país, visto que os preços registrados no Brasil para a maçã têm se mantido em bons patamares. De acordo com relatório do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), a produção chilena deste ano foi 15% menor que a da safra anterior – a queda foi maior para a red (26%), variedade que o Brasil mais importa.



Oferta reduzida justifica preços recordes

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

Fonte: Cepea



Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento®





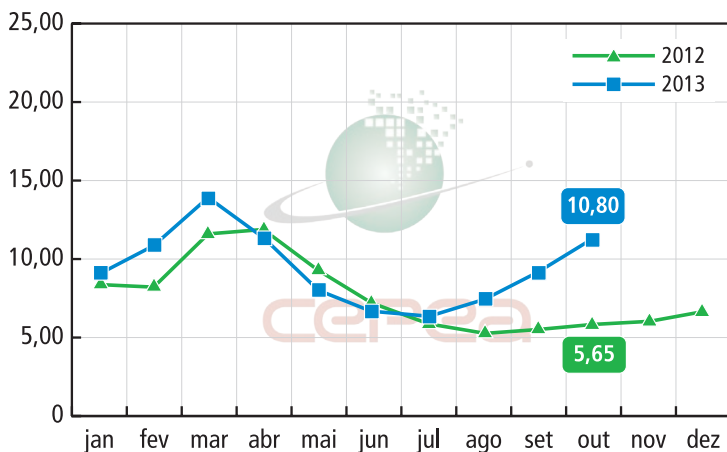
Padrão de rendimento das laranjas está mudando

Baixo rendimento em suco sugere maior consumo de estoques

O menor rendimento da laranja nesta temporada pode reduzir a produção de suco no estado de São Paulo, segundo colaboradores do Cepea. Se isso se confirmar e as vendas de suco seguirem dentro da normalidade, a safra 2013/14 pode encerrar com estoque abaixo do previsto inicialmente. Em agosto, a Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos (CitrusBR) estimou que o volume de suco armazenado estaria em 476,6 mil toneladas ao final da safra (julho/2014), com rendimento médio em 270 caixas de laranja para uma tonelada de suco. No entanto, o setor alega que esse rendimento pode ser mais baixo (290 caixas/t), já que choveu muito no período de enchimento dos frutos (de maio a junho), afetando especialmente as precoces.

Rendimento vem reduzindo ao longo dos anos

A queda de rendimento das laranjas não é apenas pontual. O setor pode estar enfrentando uma mudança de parâmetros. Na média da década passada (safra 2000/01 a 2009/10), 238 caixas da fruta eram suficientes para se produzir uma tonelada de suco, conforme publicação do grupo Markestrat. Recentemente, porém, mais caixas têm sido demandadas para se fabricar a mesma quantidade. O rendimento em suco é determinado pela quantidade de sólidos solúveis por caixa de laran-



Pera sobe pelo 3º mês consecutivo

Preços médios recebidos por produtores paulistas pela laranja pera - R\$/cx de 40,8 kg, na árvore

Fonte: Cepea

ja. Ocorre que, em regiões mais chuvosas do estado de São Paulo, como no sudoeste, e em pomares irrigados, os frutos tendem a apresentar maior teor de água. No centro e no norte do estado, o rendimento normalmente é maior, mas, nos últimos anos, caiu consideravelmente o número de citricultores nessas regiões, especialmente em propriedades não irrigadas. Ao mesmo tempo, foi observado investimento em área na região sudoeste, que hoje detém a segunda maior área citrícola do estado.

Com disputa pela fruta, indústria aumenta valores

A demanda por fruta por parte da indústria pode continuar aquecida em novembro, na comparação com o início da safra. Desde o final de setembro, empresas têm intensificado as compras. Além de aquecer a moagem, indústrias têm priorizado a compra de laranjas com *ratio* adequado para fabricação de suco concentrado e também de suco fresco (NFC). Este cenário tem favorecido o produtor, já que os preços pagos pelas processadoras subiram. Em outubro, os preços da laranja entregue nas grandes indústrias estiveram entre R\$ 7,00 e R\$ 9,00/cx de 40,8 kg. As pequenas processadoras, por sua vez, já tinham aumentado os valores em setembro para R\$ 9,00/cx, na tentativa de atrair mais fornecedores – vale lembrar que as empresas menores costumam ter maior dependência do mercado *spot*.

Preço da tahiti deve seguir em queda

Os preços da lima ácida tahiti ainda foram remuneradores em outubro, com média de R\$ 25,84/cx de 27 kg, mas recuaram 34,5% ante setembro. Para novembro e dezembro, produtores acreditam que os preços devem se manter em movimento de queda, já que a oferta deve aumentar. Isso porque as floradas verificadas no estado de São Paulo entre julho e agosto foram consideradas boas e com pouca incidência de “estrelinha”, e um bom volume de frutos poderá ser colhido neste final de ano.

SEÇÃO ELETRÔNICA CITROS

Cadastre-se e receba preços semanais de citros.

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

TALSTAR®

100 EC

Mais economia e proteção,
para seu pomar ficar sempre em alta.



- Ação prolongada
- Melhor relação custo/benefício
- Evita o desequilíbrio de ácaros

**TALSTAR. EXTRA PROTEÇÃO,
ECONOMIA EXTRA.**



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. 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.

Conheça também outras soluções FMC para citros:



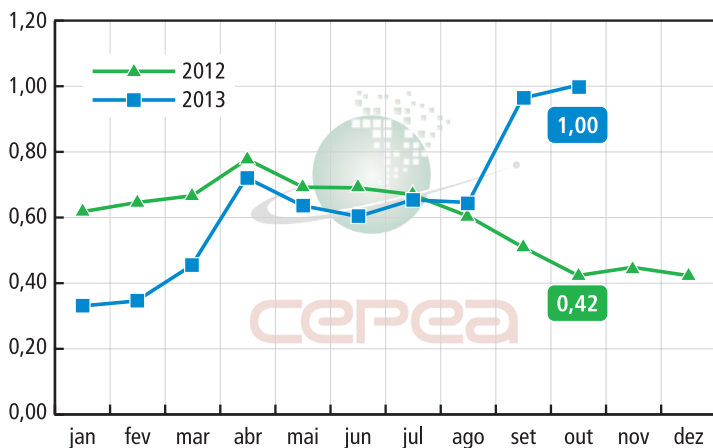
Fazendo Mais pelo Campo



Retorno das chuvas pode elevar produtividade na Bahia

Chuvas animam produtores baianos

A seca em Bom Jesus da Lapa (BA) persistiu entre os meses de julho a setembro, o que não é novidade para os produtores. Em outubro deste ano, porém, choveu um pouco mais na região - 91 mm em Bom Jesus da Lapa, e a tendência é que chova mais em novembro e dezembro, segundo a Somar Meteorologia. De novembro a dezembro, a normal climatológica indica 327 mm. Apesar de produtores locais dependerem principalmente da irrigação para suprir as necessidades hídricas da cultura, uma boa umidade relativa do ar também contribui para melhorar a qualidade da fruta e a produtividade no campo. A chuva de outubro já animou produtores quanto à produtividade. De janeiro a outubro deste ano, o rendimento médio da banana nanica na região foi de 45,9 toneladas/hectare, 7% abaixo do mesmo período de 2012. No entanto, a possível melhora em novembro e dezembro deve ser suficiente para tornar 2013 mais produtivo que o ano passado. Para a prata anã, a produtividade na parcial do ano de 2013 foi de, em média, 35,5 toneladas/hectare, 8% abaixo da média registrada no mesmo período de 2012. A umidade tem promovido também maior ânimo com a cultura, de modo que a área plantada da fruta poderá aumentar, sobretudo no perímetro irrigado do Projeto Formoso. Assim, a região poderá atender novas praças consumidoras, além de Brasília, que é seu principal cliente.



Ceará envia mais banana à UE

O Rio Grande do Norte e o Ceará são os principais estados exportadores para União Europeia. Na parcial de 2013 (janeiro a setembro), a venda externa de banana somou 38,7 mil toneladas, volume 2,3% menor que nos mesmos meses de 2012, de acordo com dados da Secex. Essa queda foi atribuída à redução nos envios de banana de origem potiguar, visto que as exportações cearenses foram 28% maiores no período. Das 38,7 mil toneladas, 44% eram provenientes do RN e 55%, do CE. No mesmo período do ano passado, a proporção fora de 58% e 41%, respectivamente. O aumento do CE é explicado por recentes investimentos na produção, realizados justamente pela expectativa de elevar os embarques. No RN, o cultivo também cresceu, mas produtores relataram que a menor qualidade da fruta frente a 2012 limitou os envios. As temperaturas muito elevadas e a menor disponibilidade de água deste ano impediram o bom desenvolvimento da banana, sobretudo com relação ao calibre. Choveu em ambas as regiões, mas em volume insuficiente para suprir as necessidades dos bananais. Para 2014, produtores estão um pouco mais otimistas e pretendem enviar mais à União Europeia. No entanto, o clima ainda pode ser um fator limitante se seguir seco na região.

Granizo não causa perdas no Vale

O Vale do Ribeira (SP) foi atingido por chuvas fortes em meados de outubro. Na cidade de Sete Barras, choveu pedras de granizo. Nesta região, a produção de banana ocorre em poucos locais, e apenas algumas propriedades foram atingidas. As chuvas em Sete Barras foram 27% acima da normal climatológica para o mês de outubro, que é de 126 mm, de acordo com a Somar Meteorologia. A maior parte dos produtores do Vale do Ribeira, no entanto, não registrou perdas. A previsão é que continue chovendo no mês de novembro na região. Mesmo assim, a tendência é de melhora na qualidade da fruta neste mês.



Preço da nanica continua subindo

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

Fonte: Cepepa

SEÇÃO ELETRÔNICA BANANA
Cadastre-se e receba preços semanais de banana.
www.cepepa.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade



Nordeste eleva vendas no mercado interno

Vale começa a reduzir embarques, e se atenta ao BR

O Vale do São Francisco (BA/PE) ainda colherá um grande volume de uva nos últimos dois meses do ano. As exportações, no entanto, serão reduzidas. Em setembro e outubro, segundo produtores nordestinos, os embarques já foram menores que o potencial. Persistiram as incertezas quanto aos preços que seriam obtidos no exterior, ao passo que o mercado interno manteve-se com valores atrativos. No mês passado, a crimson embalada teve média de R\$ 7,55/kg no Vale, 16,5% acima do valor registrado em igual período de 2012. Já a cotação da Itália tem sido considerada baixa por vicultores. Em outubro, a média da variedade foi de R\$ 3,75/kg, embalada, 3,6% acima do mesmo período de 2012. A oferta local está elevada dada a boa produtividade neste ano.

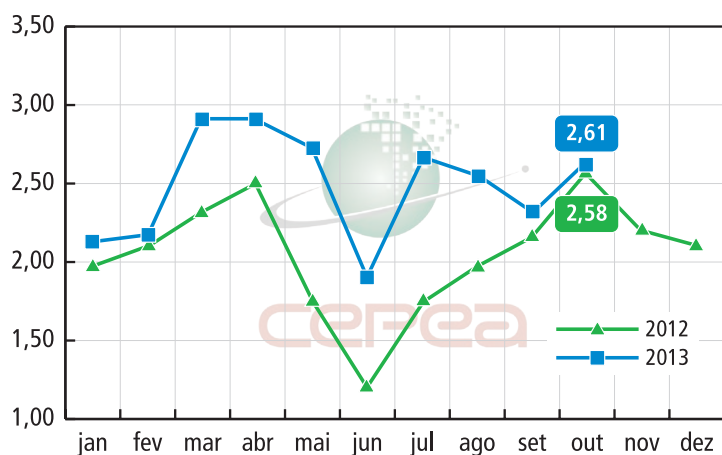
Inicia safra de final de ano em SP e no PR

As regiões produtoras de Jales (SP) e Pirapora (MG) encerram a colheita de uvas finas em meados de novembro – a oferta da niagara (rústica) já havia sido praticamente finalizada ao final de outubro. Assim, as atenções voltam-se à temporada de final de ano das regiões paulistas e paranaenses. A uva niagara será ofertada a partir de novembro pelas regiões paulistas de Porto Feliz e Louveira/Indaiatuba e pela paranaense de Rosário do Ivaí. Com relação às uvas finas, a colheita no Norte do Paraná (Assaí,

Uraí e Bandeirantes) e em Marialva (PR) se intensificará em dezembro, com bom volume até janeiro. Nas praças paulistas, não houve problemas climáticos nos últimos meses, o que pode contribuir para a boa qualidade da uva niagara na temporada. No Paraná, porém, o frio castigou a produção. A estimativa para a região de Marialva é que se colha menos da metade do potencial. Em Rosário do Ivaí, a quebra de safra pode ser de 30% e, no Norte do estado, as perdas estão estimadas em cerca de 50%. Além da menor produção no PR, as regiões produtoras devem colher uvas finas de maneira mais concentrada, dependendo especialmente das vendas na época de final de ano. No período de festas, a demanda aquece, mas, se a venda da fruta nordestina ao Sul e Sudeste for elevada, as cotações podem ser fortemente pressionadas.

Europa tem bom início de safra, mas preços caem ao final

A Europa abriu a safra de uva com bom volume e qualidade satisfatória. Segundo o Gabinete de Estatísticas da União Europeia (Eurostat), ainda em julho – início da safra e últimos dados disponíveis – o volume exportado de uva da Espanha aos demais países europeus foi 38% maior que o do mesmo mês de 2012 e o da Itália, 17% superior. Já a colheita de uva da Grécia começou a ser intensificada em agosto. No início da safra, os preços estavam acima do ano anterior. Porém, com o avanço da temporada, as cotações perderam sustentação, especialmente na Espanha. Segundo dados do Serviço de Comercialização Agrícola do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (AMS/USDA), o preço da crimson espanhola em setembro e outubro, negociada em Roterdã (Holanda), ficou 15% abaixo do mesmo período de 2012. Até dezembro, ainda há colheita na Itália, mas notícias internacionais indicam que a produção local foi afetada por adversidades climáticas. Combinada à finalização da oferta grega e espanhola, este cenário beneficia outros países fornecedores da fruta. Em novembro, o Brasil ainda é o principal país de fora do bloco europeu a ofertar a fruta, enquanto em dezembro o Peru ganha destaque.



Fim de colheita no Sudeste eleva preço da Itália

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

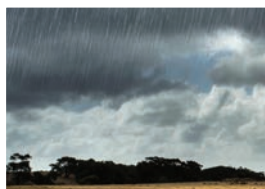
Fonte: Cepea



Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento®





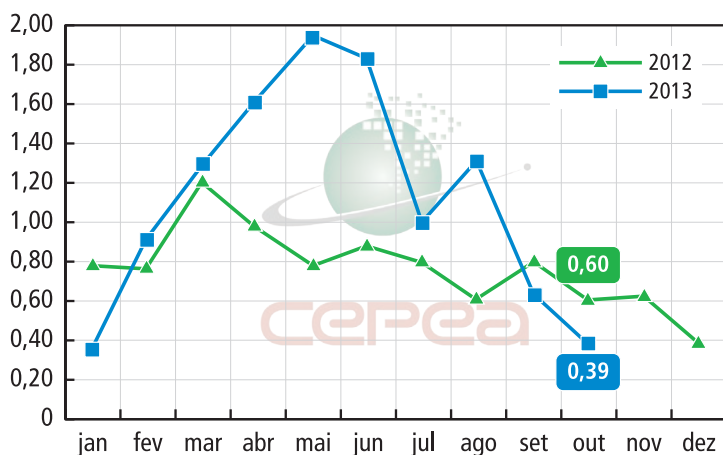
Volta a chover em Livramento

Chuva em Livramento traz boa expectativa

Voltou a chover na região de Livramento de Nossa Senhora (BA) em outubro, após um longo período de escassez de água. Segundo produtores, as precipitações observadas na segunda quinzena do mês elevaram a umidade do solo, mas ainda não foram suficientes para regularizar os níveis de água das barragens. Segundo a Somar Meteorologia, o acumulado de outubro foi de 44 mm, mas alguns produtores registraram até 75 mm de chuva em suas propriedades. A expectativa é que ocorram mais precipitações até o final do ano, o que, se concretizado, pode favorecer a safra de 2014. A maior umidade também acelera o desenvolvimento dos frutos que ainda estão nos pés. Com isso, para novembro e dezembro, é esperado um maior volume de manga na região – esse aumento é aguardado principalmente para a *palmer*.

Vale reduz colheita, abrindo espaço para manga de SP

A disponibilidade manga *tommy atkins* deve reduzir em novembro no Vale do São Francisco (BA/PE). O pico de colheita ocorreu em outubro e a qualidade da fruta esteve boa, visto que o clima seco limitou a incidência da principal doença da cultura, a antracnose. Apesar da boa qualidade, a oferta elevada pressionou as cotações. No Vale, a *tommy* foi comercializada em média a R\$ 0,42/kg em outubro, valor 43% inferior ao de setembro. Com menor



volume em novembro, produtores nordestinos estão na expectativa de que os preços da fruta subam. Já a partir dezembro, a atenção do setor estará voltada à entrada da manga paulista no mercado, que tende a pressionar novamente as cotações. Mangicultores começam, também, a realizar tratos culturais das mangueiras e as induções florais com vistas à colheita do primeiro semestre de 2014. Os frutos das primeiras florações estão previstos para serem colhidos em março do ano que vem.

Exportações aos EUA encerram positivas

As exportações de manga *tommy* aos Estados Unidos devem terminar em novembro. Em setembro, principal período de embarques, os envios foram considerados satisfatórios. O volume mensal foi semelhante ao observado no mesmo período dos três anos anteriores, enquanto a receita obtida em moeda norte-americana foi recorde, em termos nominais, de toda a série histórica da Secex, dado o preço (US\$ FOB) mais elevado. Além do maior valor em moeda norte-americana registrado para a fruta, o câmbio também tem sido favorável ao exportador neste ano. Com a finalização das importações de manga brasileira por parte dos EUA em novembro, o Equador passa a abastecer o país americano com bom volume e preços competitivos até janeiro. As principais variedades produzidas pelo Equador são *tommy atkins*, *ataulfo* e *haden*. Nesta temporada, o país deve produzir 11,5 milhões de caixas, volume 5% superior ao da safra passada, segundo notícias internacionais. Com relação aos embarques do Brasil com destino ao mercado europeu, também têm sido favoráveis neste segundo semestre. Assim como para os EUA, o preço médio da fruta destinada à Europa tem sido superior ao do ano passado, quando já haviam sido remuneradores. Segundo agentes consultados pelo Cepea, além da *tommy*, o Brasil tem enviado também bons volumes de *palmer*, *kent* e *keitt* para a União Europeia, que por serem menos fibrosas têm sido cada vez mais preferidas por compradores do bloco.

Preço da *tommy* cai ainda mais em outubro

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

Fonte: Cepea





ENTREVISTA: Fabio Florencio Fernandes

“UM PRODUTO VEGETAL SOMENTE É IMPEDIDO DE ENTRAR NO BRASIL POR RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS SE TAMBÉM ESTIVER FORA DO PADRÃO REGULAMENTADO PELO CODEX”

Fabio Florencio Fernandes é engenheiro agrônomo e coordenador-geral de Qualidade Vegetal do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGQV/DIPOV/SDA/Mapa). Atualmente, coordena o Sistema Nacional de Classificação de Produtos Vegetais do Mapa.

Hortifruti Brasil: Quais são os procedimentos adotados pelo Mapa para averiguação de frutas e hortaliças estrangeiras que chegam ao Brasil?

Fabio Florencio Fernandes: A importação deve obedecer a Lei nº 9.972 de 25 de maio de 2000, que institui a classificação dos produtos vegetais. Atualmente, no País, há normas de padronização para 13 frutas e hortaliças. Quanto ao trabalho do Mapa, há procedimentos de fiscalização e de monitoramento. A fiscalização é a avaliação do produto no ponto de entrada, permitindo ou não seu ingresso. Já no monitoramento é analisada a presença de resíduos e contaminantes.

HF Brasil: Todos os produtos importados são classificados? Os padrões adotados são os mesmos dos vigentes para os nacionais?

Fernandes: Hoje a classificação é incipiente, tanto do produto nacional quanto do importado. Um dos gargalos é a falta de regulamentação para algumas frutas e hortaliças. Para os que contam com Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), o fiscal agropecuário se baliza nas respectivas Portarias ou Instruções Normativas para que a mercadoria importada seja classificada. Por lei, um produto não pode ser comercializado no Brasil conforme a classificação realizada no país de origem – é obrigação do Mapa exigir que do importador a adequação às normas brasileiras.

HF Brasil: Durante o procedimento de fiscalização, qual o critério para que seja permitido o ingresso no País?

Fernandes: No ponto de entrada, o fiscal avalia se o produto importado atende aos padrões de qualidade. Se estiver fora do padrão ou houver suspeita de contaminação, é feita uma análise mais minuciosa. Nesse caso, a comercialização é suspensa até que seja decidido o que é necessário para que a mercadoria possa ser comercializada internamente – por vezes, o produto pode ser selecionado ou beneficiado. Quando o produto é desclassificado por estar deteriorado, por exemplo, não pode entrar no País.

HF Brasil: Quais produtos importados são abrangidos pelo sistema monitoramento, e qual é o procedimento adotado?

Fernandes: Hoje, apenas alho, maçã e kiwi importados passam

por monitoramento. Nesse procedimento, são coletadas amostras para avaliação. Por se tratar de monitoramento, o produto não fica retido no ponto de ingresso. Caso seja constatada a presença de resíduos de agrotóxicos não permitidos pela legislação, o país de origem é notificado pela autoridade brasileira.

HF Brasil: O produto importado segue a legislação nacional quanto ao limite máximo de resíduos (LMR) de agrotóxicos?

Fernandes: Não necessariamente. Primeiro é verificado se o agrotóxico que apresentou resíduo tem registro no Brasil para a cultura e se o LMR está dentro do tolerado. Caso conste resíduo de um ingrediente ativo sem registro ou acima do permitido, o Mapa recorre às referências do *Codex Alimentarius*, visto que o Brasil é um país signatário. Assim, um produto vegetal somente é impedido de entrar no Brasil por resíduos de agrotóxicos se também estiver fora do regulamentado pelo *Codex*.

HF Brasil: Existe algum trabalho para harmonização das normas brasileiras e dos principais países fornecedores?

Fernandes: Em termos de qualidade, há as normas do Mercosul. As cebolas produzidas nos países membros do Mercosul (como Argentina e Brasil) já são classificadas pelo mesmo PIQ. Para maçã, pêra e alho, também há normas do Mercosul, mas estas não foram internalizadas pelo Brasil. Em termos de resíduos, a referência é mesmo o *Codex*, e o Mapa tem trabalhado junto à Anvisa para que, se cabível, as normas nacionais sejam revistas.

HF Brasil: Qual é a recomendação para o comerciante que identificar que o produto importado está fora do padrão brasileiro de qualidade ou em termos de LMR?

Fernandes: A recomendação é sempre tentar dispor ao consumidor produtos enquadrados nas normas nacionais. Ele deve, também, se resguardar, visto que pode ser penalizado se houver algum problema. Assim, havendo qualquer suspeita, o comerciante deve notificar as autoridades (Mapa e Anvisa) e pedir uma análise complementar, sendo que a comercialização daquele lote pode ser suspensa.■

Hortifrutícolas regulamentados e suas respectivas normas:

abacaxi (IN SARC Nº 1, de 01/02/2002), **alho** (Port. MA Nº 242, de 17/09/1992), **banana** (Port. MA Nº 126, de 15/05/1981), **batata** (Port. MA Nº 069, de 21/02/1995 e Port. MA Nº 523, de 28/08/1996), **cebola** (Port. MA Nº 529, de 18/03/1995), **maçã** (IN MAPA Nº 5, de 09/02/2006), **mamão** (IN MAPA Nº 04, de 22/01/2010), **manga** (IN MAPA Nº 38, de 19/12/2012), **kiwi** (Port. MA Nº 034, de 16/01/1998), **pera** (IN MAPA Nº 3, de 02/02/2006), **tomate** (Port. MA Nº 553, de 30/08/1995), **uva fina de mesa** (IN SARC Nº 001, de 01/02/2002), **uva niagara** (IN SARC Nº 001, de 01/02/2002).

DOW AGROSCIENCES PROTEÇÃO DE PONTA A PONTA



Pulsor[®] 240 SC
FUNGICIDA

Dithane[®] NT
FUNGICIDA



Curathane[®] SC
FUNGICIDA

Sabre[®]
INSETICIDA

Lorsban[®] 480 BR
INSETICIDA

Intrepid[®] 240 SC
INSETICIDA

Tracer[®]
INSETICIDA

Tairel[®] M

Ellect

Agata[®]

Platinum NEO

A Dow AgroSciences apresenta sua linha de produtos para proteção das lavouras de **Hortifruti**.

São diversas soluções, para múltiplas culturas, que protegem sua produção de ponta a ponta!

www.dowagro.com.br
0800 772 2492

ATENÇÃO

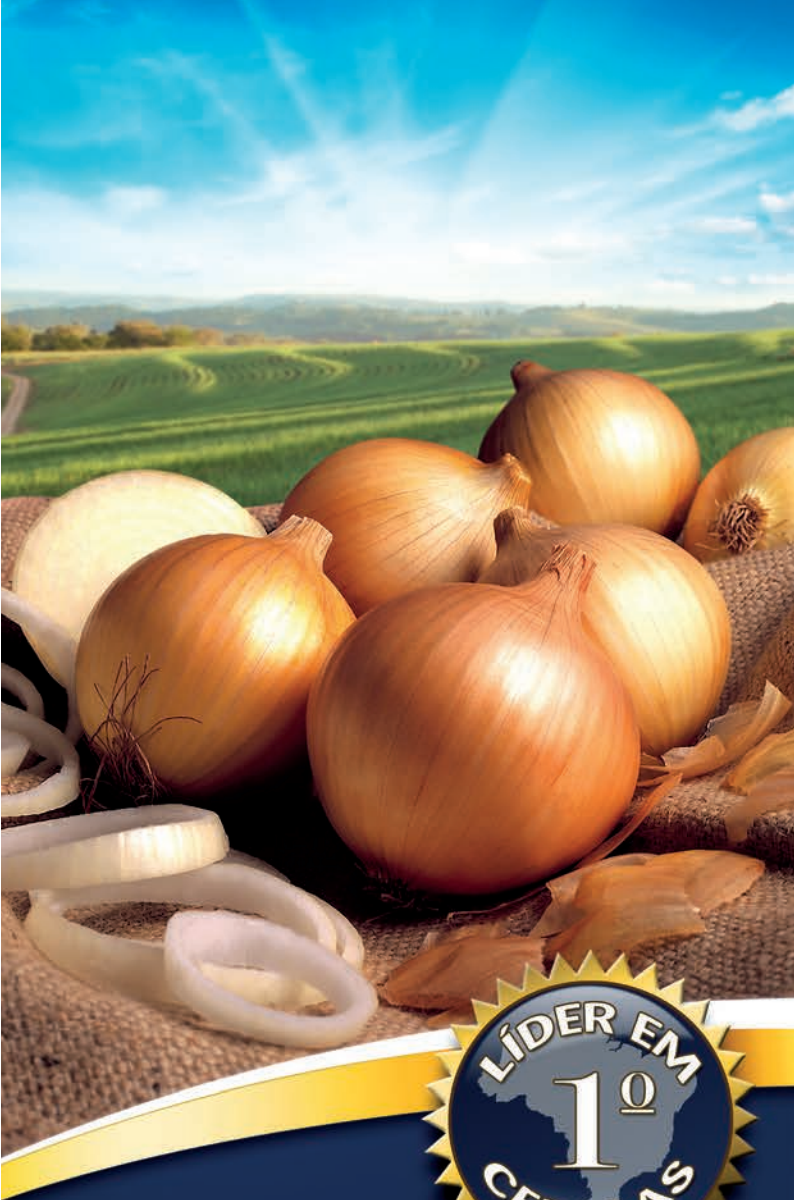
Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



Dow AgroSciences

Soluções para um Mundo em Crescimento[®]



Não importa o sotaque,
de norte a sul temos a
cebola ideal para você.

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

PARA USO DOS CORREIOS

- | | |
|--|--|
| 1 <input type="checkbox"/> Mudou-se | 2 <input type="checkbox"/> Falecido |
| 3 <input type="checkbox"/> Desconhecido | 4 <input type="checkbox"/> Ausente |
| 5 <input type="checkbox"/> Recusado | 6 <input type="checkbox"/> Não procurado |
| 7 <input type="checkbox"/> Endereço incompleto | 8 <input type="checkbox"/> Não existe o número |
| 9 <input type="checkbox"/> _____ | 10 <input type="checkbox"/> CEP incorreto |

Reintegrado ao Serviço Postal em ____/____/____

Em ____/____/____ Responsável _____

Impresso
Especial
FEALQ
... CORREIOS ...

9912227297-2009 - DR/SP1



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

IMPRESSO



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**.

Líder de norte a sul, a linha de cebolas Topseed Premium oferece variedades de alta qualidade adaptadas para diferentes climas e regiões, testadas e aprovadas por produtores de todo o Brasil.

NOVA estudio

Garanta resultados surpreendentes com a linha campeã de mercado.

- Andrômeda F1
- Aquarius F1
- Buccaneer F1
- Fernanda F1 **NOVO**
- Fortaleza F1
- Goiana F1
- Optima F1
- Predileta F1 **NOVO**
- Perfecta F1
- Serena F1
- Sirius F1
- Soberana F1

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

www.AGRISTAR.com.br
Tel.: 24 2222-9000

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