

A mais nova solução natural Improcrop® para a agricultura moderna

Liqui-Plex

Me	Co	Ni	Cu	Zn
Ru	Ag	Cd		
Re	Pt	Au	Hg	

Liqui-Plex®

fornece os nutrientes mais exigidos pelas plantas em complexação com aminoácidos de extrema qualidade. O resultado é rápida absorção e maior translocação na planta, promovendo maior qualidade e incremento de produção.

Liqui-Plex

CaMg+B

Fornecimento de aminoácidos com a perfeita relação Cálcio/Magnésio enriquecida com Boro

Liqui-Plex

Fruit

Fornecimento de aminoácidos de extrema qualidade enriquecida com Cálcio, Boro, Manganês e Zinco para Citros, Café e outras fruteiras

Liqui-Plex

Vegetables

Fornecimento de aminoácidos de extrema qualidade enriquecida com Boro, Manganês e Zinco para as culturas

Liqui-Plex

Grape

Formulação de aminoácidos e nutrientes especialmente desenvolvida para Uva, nutrindo as plantas de forma balanceada

Liqui-Plex

CaB

Rica fonte de aminoácidos fornecendo Cálcio e Boro para as culturas

Liqui-Plex

Root

Formulação de aminoácidos especialmente desenvolvida para aplicações no solo via fertirrigação ou jato dirigido, promovendo maior enraizamento às plantas

Liqui-Plex

Bonder

Agente complexante com alta concentração de aminoácidos, utilizado como surfactante e carreador, juntamente com aplicações de herbicidas, fertilizantes foliares e produtos sistêmicos. Resulta em rápida absorção e melhor translocação e eficiência destes produtos

Conheça também nossa Linha Especial

Soluções naturais Improcrop® para a agricultura moderna

Crop-Set®

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos, que age reduzindo o estresse e aumentando o enraizamento das plantas, promovendo maior uniformidade e tamanho de frutos

Agro-Mos®

Produto composto de sólidos solúveis de fermentação que confere efeito fitotônico às plantas

Tratamento de Solo

Stubble-Aid®

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos destinado ao tratamento de solo, favorecendo o crescimento e a sanidade radicular das plantas

+

COMPOST-AID®

Inoculante composto por enzimas e cepas especiais de microorganismos que aceleram o processo de compostagem

Grain-Set

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos especialmente formulado para grãos que melhora o desenvolvimento vegetativo e aumenta o enraizamento das plantas, promovendo maior produtividade e qualidade de grãos

Initiate

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos especialmente formulado visando um desenvolvimento inicial mais vigoroso, indicado para milho, sorgo, trigo e arroz

Initiate Soy

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos especialmente formulado visando um desenvolvimento inicial mais vigoroso, indicado para soja e feijão

IMPROCROP®
uma empresa Alltech

Contaminação Biológica



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

**O risco invisível
na era do alimento seguro**



Mais qualidade e economia em cada aplicação.

Amistar®

A evolução natural e mais econômica dos fungicidas

ATENÇÃO

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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo



Venda sob receituário agrônomo



C.a.s.a. 0800 704 4304
CENTRO AVANÇADO SYNGENTA DE ATENDIMENTO
DUVIDAS - SUGESTÕES - EMERGENCIAS

syngenta

www.syngenta.com.br

CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA: UM RISCO INVISÍVEL



Juliana Haddad Tognon (esq.) e Francine Pupin elaboraram a *Matéria de Capa* desta edição.

Elementos que são fontes de vida, como a água e a terra, podem também contaminar hortifrutícolas e trazer riscos à saúde humana. Quando esses elementos não são tratados de forma adequada, ocorre a proliferação de microrganismos patogênicos. A contaminação biológica também pode ocorrer através de equipamentos e embalagens. Esse tipo de contaminação pode ser registrado em todas as etapas de produção, mas nos ateremos, nesta *Matéria de Capa*, ao perigo existente no pós-colheita, especificamente no beneficiamento. Com a tendência de

aumento nas vendas de produtos beneficiados, o risco de contaminação nessa etapa pode ganhar maior dimensão.

Em pesquisa para esta *Matéria*, constatou-se que 25% dos entrevistados acreditam não haver nenhum risco de contaminação no processo de beneficiamento. Outro resultado que também chama a atenção é o de que somente 5% apontaram a água como uma fonte importante de contaminação dos alimentos. Essas constatações são preocupantes na medida em que ilustram a pouca atenção e mesmo conhecimento do setor sobre o assunto. Isso, porém, não significa que os hortifrutícolas ofertados não sejam seguros ao consumidor.

É essencial começar a discutir e a disseminar normas corretas de conduta no pós-colheita independentemente do nível tecnológico do produtor ou de sua estrutura de beneficiamento. Segundo o nosso entrevistado no *Fórum*, Cesar Campregher Cavenague, a implementação das Boas Práticas Agrícolas (BPA) é um instrumento eficaz para o controle de riscos químico

(contaminação por agroquímicos), mas apenas introdutório para o controle dos riscos microbiológicos.

Contra essa ameaça, valem os procedimentos do sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) amplamente utilizados pela indústria alimentícia para garantir a segurança de seus produtos. O mais importante agora é conscientizar o produtor e o beneficiador de hortifrutícolas frescos sobre os procedimentos adequados. A **Hortifruti Brasil** apresenta um guia dos principais cuidados a serem tomados no beneficiamento do produto. Longe de ser uma recomendação oficial, o nosso objetivo é chamar atenção de todos a respeito dos cuidados principais na hora de lavar, classificar e embalar hortifrutícolas.

Essa discussão não pode se restringir aos agentes cuja produção é voltada ao mercado externo e tampouco ocorrer apenas por viabilidade econômica. Garantir a segurança do alimento para o consumidor estrangeiro e brasileiro, através de técnicas que possam minimizar os riscos à saúde, é uma **OBRI-GAÇÃO** de todos.

A **Improcrop**[®] dispõe de uma ampla linha de produtos para a Fruticultura - Confira alguns:

Agro-Mos[®]

Produto composto de sólidos solúveis de fermentação que confere efeito fitotônico às plantas

Crop-Set[®]

Fertilizante foliar complexado por aminoácidos

Benefícios

- ✓ Reduz o estresse;
- ✓ Aumenta o enraizamento das plantas;
- ✓ Proporciona maior uniformidade e maior tamanho de frutos.

IMPROCROP[®]

CAPA



06

Apesar dos riscos à saúde, muitos hortifruticultores desconhecem os perigos da contaminação biológica.

FÓRUM

Cesar Campegher Cavenague esclarece alguns pontos sobre sistemas que possibilitam reduzir a contaminação de hortifrutícolas.

25

EXPEDIENTE

A Hortifruti Brasil é uma publicação do CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - ESALQ/USP
ISSN: 1981-1837

Coordenador Científico:

Geraldo Sant' Ana de Camargo Barros

Editora Científica:

Margarete Boteon

Editora Econômica:

Aline Vitti

Editora Executiva:

Rafaela Cristina da Silva MTb: 48.363

Diretor Financeiro:

Sergio De Zen

Jornalista Responsável:

Ana Paula da Silva MTb: 27.368

Revisão:

Paola Garcia Ribeiro e Alessandra da Paz

Equipe Técnica:

Álvaro Legnaro, Ana Luisa Ferreira de Melo, Bruna Boaretto Rodrigues, Carlos Alexandre Almeida, Daiana Braga, Francine Pupin, Jefferson Luiz de Carvalho, João Paulo B. Deleo, Juliana Haddad Tognon, Larissa Gui Pagliuca, Luciana Okazaki, Marina Isac Macedo, Margarete Boteon, Mônica Georgino, Rachel Armani de Paiva e Rebeca C. Bueno Corrêa.

Apoio:

FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:

Lambari Design Editorial 19 3435-7503

Impressão:

Mundo Digital Gráfica e Editora

Tiragem:

8.000 exemplares

Contato:

C.Postal 329 - 13416-000 - Piracicaba (SP)

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

hfbrasil@esalq.usp.br

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea. A reprodução de matérias publicadas pela revista é permitida desde que citados os nomes dos autores, a fonte Hortifruti Brasil/Cepea e a devida data de publicação.

SEÇÕES



12

BATATA



17

MELÃO



21

MANGA



13

TOMATE



18

CITROS



22

BANANA



16

CEBOLA



20

MAMÃO



24

UVA

TOMATE CEREJA HÍBRIDO CHIPANO
GARANTIA DE LUCRATIVIDADE.

Excelente Uniformidade nos Frutos
Exepcional Produtividade • Extremamente Saboroso
Ciclo de 90 dias • Resistente a TMV, V, F1 e F2

FEALQ - FUNDAÇÃO DE ESTUDOS AGRÁRIOS LUIZ DE QUEIROZ
www.esalq.usp.br

ISIA PRO

ESCREVA PARA NÓS

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

Hortifruti Brasil

Cx. Postal 329

Piracicaba – SP

Cep: 13416-000

hfbrazil@esalq.usp.br

HORTIFRUTI BRASIL ON-LINE



Para receber a versão on-line da **Hortifruti Brasil**, basta se cadastrar:

www.cepea.esalq.usp.br/hfbrazil



Hortifruti Brasil na Hortitec

SUCESSO NA HORTITEC

Ao visitar a Hortitec em Holambra (SP), recebi a revista **Hortifruti Brasil**. Fiquei deslumbrado com seu conteúdo. Posso dizer que valeu a pena sair de Ivaiporã (PR) para ir até Holambra. O estande de vocês estava ótimo, e o atendimento muito prestativo. Na viagem, vim lendo a edição.

Everson Rogerio Casu
rogerio_casu@hotmail.com

Obrigado. A Hortitec é um evento muito importante no setor hortifrutícola. Ficamos felizes em saber que contribuimos para tornar sua visita a essa exposição ainda mais agradável.



CEPEA RECEBE "PRÊMIO CENTRO DE CITRICULTURA"

O Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) recebeu o "Prêmio Centro de Citricultura" 2007, na abertura da Semana da Citricultura, no dia 11 de junho. O Cepea foi escolhido para receber esse prêmio em função dos trabalhos realizados pela equipe Citros em prol do setor. Esse projeto completa 13 anos em outubro de 2007, e todas as suas conquistas são estímulos para a continuidade de seu crescimento.

Os únicos italianos Longa Vida

Os nossos italianos são lucrativos e produtivos

NETUNO

PLUTÃO

SATURNO

VENUS

KATIA

TRADIÇÃO EM ITALIANOS.

A Eagle traz toda a linha de sementes para os italianos.

BHNSeed



CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA

O risco invisível na era do Alimento Seguro

Por Francine Pupin e
Juliana Haddad Tognon

O consumidor, ao olhar aquela fruta linda no supermercado, não nota os perigos escondidos nela. No setor hortifrutícola, quando o tema alimento seguro é colocado em pauta, os riscos químicos são considerados o principal meio de contaminação. Mas, com o aumento da comercialização de produtos beneficiados, o manuseio das frutas e hortaliças antes de serem comercializadas torna-se também muito grande, ampliando o risco de contaminação *biológica*. Os perigos biológicos são resultantes da contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos e multiplicação e sobrevivência destes através da água de irrigação e lavagem, do solo, equipamentos, embalagens e contato de pessoas com o produto. Nesta *Matéria*, são avaliadas as causas e consequências de contaminação biológica dos alimentos nas etapas de pós-colheita, principalmente na fase de beneficiamento do produto nos *packing houses* (casas de embalagem) e em barracões/galpões, e apresentado um pequeno guia para a produção de hortifrutícolas seguros. O alimento seguro é aquele que não apresenta riscos à saúde humana, não degrada o meio ambiente e promove a melhoria da qualidade de vida das pessoas rela-

cionadas à cadeia de produção.

As leis nacionais e internacionais relacionadas a alimento seguro objetivam preservar a saúde pública com base na prevenção do desenvolvimento de agentes causadores de doenças e que podem ser veiculados por alimentos. Assim, os cuidados nas diferentes etapas de cada processo são fundamentais para a garantia de um alimento saudável.

A elaboração de regulamentos para o controle ou prevenção dos perigos de contaminação dos alimentos *in natura*, como frutas e hortaliças, é complexa. O consumidor, por sua vez, não

consegue avaliar visualmente todos os atributos de segurança no momento da compra. Os níveis de contaminação microbiológica são invisíveis e só podem ser determinados por meio de testes laboratoriais.

Dessa forma, ações preventivas devem ser adotadas para minimizar a contaminação dos produtos em toda a cadeia produtiva. A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é fundamental para prevenir a contaminação microbiana nos processos. As BPF abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas por indústrias de alimentos, estendendo-se também às casas de embalagem, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A APPCC é de domínio público e baseia-se em critérios e diretrizes do *Codex Alimentarius*, programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e Organização Mundial da Saúde (OMS).

A APPCC é uma ferramenta de avaliação de pontos críticos com aplicação de princípios técnicos e científicos de prevenção. Tem por finalidade garantir que não haja dano nos processos de produção. Essas normas são de validade nacional e internacional e seus procedimentos são utilizados por quase todos os selos de certificação europeus e norte-americanos. As regras das BPF e APPCC servem como base para a adequação dos processos e garantia da segurança do alimento.

O produtor brasileiro, além de aumentar a produtividade da sua lavoura, também deve buscar produzir hortifrutícolas saudáveis, que não ofereçam risco à saúde do consumidor. Atualmente, fruticultores que exportam já atendem às normas internacionais de controle de riscos da produção através dos protocolos de certificação, exi-

gência dos países importadores, a fim de minimizar os riscos de qualquer tipo de contaminação das frutas. Todas as etapas, desde o campo até o transporte, são inspecionadas e passam por auditorias de empresas certificadoras. Além disso, a certificação garante a rastreabilidade dos produtos.

Por outro lado, aqueles que ofertam no mercado nacional ainda não se atentaram aos principais riscos de contaminação dos hortifrutícolas. Falta informação sobre os riscos biológicos, maior exigência dos compradores nacionais e fiscalização dos órgãos competentes.

Muitos problemas em um alimento não-seguro são de natureza bacteriana, parasitária e fúngica. As patologias das doenças provocadas por bactérias podem ser as infecções e as intoxicações. Infecção é causada quando o indivíduo ingere um alimento contaminado pela própria bactéria, e ela, após ser ingerida, coloniza o sistema gastrointestinal produzindo toxinas de diferentes tipos. Podem ser citadas nesse caso as síndromes provocadas por *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes*. As intoxicações, por sua vez, são consideradas patologias alimentares quando o alimento ingerido já está contaminado por toxinas geradas por bactérias. As intoxicações alimentares mais conhecidas são causadas por *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* e o *Bacillus cereus*.



CUIDADOS NO BENEFICIAMENTO

Nem todos os hortifrutícolas são submetidos a beneficiamento completo dentro de um galpão de embalagem. Alguns passam apenas pela etapa de limpeza e são embalados no campo. A higienização em todas as etapas é de extrema importância, pois, se não for feita de forma adequada, anula todos os cuidados das etapas anteriores do processo. É importante ressaltar que a limpeza e manuseio dos produtos embalados no campo devem seguir as mesmas

condições sanitárias que as dos produtos embalados nos *packing houses*.

Cada hortifrutícola, no entanto, precisa de cuidados específicos em cada etapa. O produtor deve procurar orientações profissionais para adequar seu galpão ao produto que beneficia. Para ajudar na produção de hortifrutícolas seguros, seguem algumas orientações sobre as principais etapas do beneficiamento.



CUIDADOS COM O PRODUTO NAS PRINCIPAIS ETAPAS DE BENEFICIAMENTO

1- RECEPÇÃO:

- O transporte até o galpão deverá ser feito em **períodos frescos do dia**;
- **Evitar o contato** com produtos já beneficiados;
- Não armazenar por **períodos longos** o produto não beneficiado.

2- SELEÇÃO:

- Retirar frutas e hortaliças com **danos mecânicos aparentes**, como lesões causadas por insetos ou **doenças** ou outros **danos que contaminem** outros hortifrutícolas em bom estado.

3- LAVAGEM:

- **Limpeza com água e agente sanitário** (cloro ativo na ordem de 150 miligramas por litro (mg.L-1 ou mg/l), bicarbonato de sódio ou de potássio – antifúngico – com pH 6,5-7,0 para melhor eficiência);
- A temperatura da água utilizada na pós-colheita deve ser **controlada e monitorada**. A diferença de temperatura entre o produto e o meio de lavagem pode criar um efeito de sucção em alguns produtos e acarretar no deslocamento dos contaminantes superficiais para a polpa do fruto. Para cada produto há uma **temperatura ideal a ser utilizada**:
 - Se a água for reciclada, a qualidade deve ser **monitorada e tratada**;
 - No enxágüe final, a água deve ser **potável**.



4- CLASSIFICAÇÃO:

Cuidados com os manipuladores e equipamentos:

Manipuladores:

- A **higiene pessoal** dos operários que manipulam as frutas e hortaliças é fundamental, pois várias bactérias e outros agentes infecciosos podem ser transmitidos para os produtos por meio do manuseio;
- Além dos cuidados de higiene pessoal, o manipulador deverá utilizar **vestimentas adequadas**, como luvas, aventais, toucas e máscaras;
- Observar **alterações de saúde** que possam implicar em contaminação dos produtos;
- O **treinamento dos funcionários** que entram em contato com frutas e hortaliças é fundamental para evitar qualquer tipo de



RISCOS À SAÚDE HUMANA

A falta de higiene no beneficiamento pode causar proliferação de diversos microrganismos e incorrer em riscos à saúde humana. Água não tratada corretamente e manipuladores que não apresentam uma higiene pessoal adequada são alguns dos principais vetores da contaminação biológica.

Para avaliar se produtores ou beneficiadores que possuem casas de embalagem conhecem os procedimentos corretos para evitar a contaminação



contaminação ou recontaminação dos produtos.

Equipamentos:

- A limpeza dos equipamentos e utensílios **deverá ser feita regularmente**; a frequência e os produtos utilizados serão determinados conforme o hortifrutícola manipulado.

5- EMBALAGEM:

- As **embalagens retornáveis**, como as de plástico, são boas opções de uso, porém devem passar por um rígido processo de limpeza; caso este não seja feito, os processos de higiene das etapas anteriores acabam sendo “anulados”;

- As **caixas de papelão** que não são retornáveis são uma boa opção para evitar a contaminação;

- A **escolha de embalagem** deve ser baseada em critérios como resistência mecânica, número de camadas de frutas e hortaliças acomodadas em cada caixa e facilidade de higienização.



microbiológica das frutas e hortaliças, a **Hortifruti Brasil** realizou uma pesquisa em junho de 2007 com 117 produtores e beneficiadores de banana, batata, cebola, citros, mamão, manga, melão, tomate e uva.

Do total de entrevistados, 77% ainda acreditam que o pior perigo de contaminação do alimento é o químico, que inclui agroquímicos, desinfetantes, antibióticos, entre outros. Apenas 18% disseram que o pior risco é a contaminação microbiológica através de bactérias, vírus e fungos. Cerca de 5% acreditam que o maior perigo de contaminação é o físico, com pedaços de metais, pregos e plástico.

Esse questionamento da **Hortifruti Brasil** foi realizado não para diminuir a relevância da contaminação química, mas para avaliar o grau de importância que os nossos leitores dão à contaminação biológica. Vinte e cinco por cento dos entrevistados, por exemplo, acreditam que não há contaminação dentro da casa de beneficiamento.

Vale ressaltar que o uso correto dos agroquímicos é uma etapa muito importante para garantir o alimento seguro. Mas, se na etapa de pós-colheita, principalmente, o produtor não se atentar para outros riscos de contaminação, de nada terão adiantado os esforços feitos na roça. Hortifruticultores devem considerar também as ameaças microbiológicas que, apesar de pouco abordadas, são fundamentais para definir a qualidade do produto.

A contaminação biológica também está presente na lavoura, principalmente através da qualidade da água de irrigação, mas é no processo de beneficiamento que ela fica mais evidente. Assim, a **Hortifruti Brasil** questionou os entrevistados a respeito da estrutura dos galpões e casas de embalagem, os chamados *packing houses*. Os entrevistados que enviam seus produtos para outros países têm galpões e casas de embalagem com melhor estrutura – instalações sanitárias adequadas e sistemas de ventilação corretos, por exemplo. Muitos argumentam que as adequações são pré-requisito para o processo de certificação e que as etapas são frequentemente fiscalizadas pelos auditores das certificadoras. Além dos fruticultores que exportam, apenas grandes produtores possuem galpões e casas de embalagem com estrutura adequada.

Por outro lado, a maioria dos entrevistados que

Exemplos dos contaminantes biológicos que podem estar presentes na água e nos membros/vestimentas dos manipuladores e os possíveis riscos à saúde humana.

CONTAMINANTES DA ÁGUA:

- *Salmonella sp.*: náuseas, vômito, dores, calafrios, diarreia e febre;
- *Yersinia enterocolitica*: diarreia, febre, vômito e dores;
- *Giardia lamblia*: dores abdominais e diarreia;
- *Listeria monocytogenes*: sintomas semelhantes aos da gripe e até aos de meningite. Pode causar aborto.

CONTAMINANTES POR MANIPULADORES:

- *Salmonella sp.*: náuseas, vômito, dores, calafrios, diarreia e febre;
- *Shigella sp.*: diarreia e febre;
- *Staphylococcus aureus*: diarreia, vômito, náuseas, cólicas e pressão baixa;
- *Escherichia coli*: diarreia, vômitos, náuseas, febre e desidratação.

exclusivamente comercializam no mercado nacional possui estruturas deficientes para operações de higiene e controle de contaminação. Alguns galpões não possuem forros, são abertos nas laterais e os banheiros são localizados próximos ao local de beneficiamento dos hortifrutícolas, entre outras deficiências. Essa estrutura é inadequada, pois facilita a contaminação, entrada de insetos, roedores e microrganismos, além de dificultar a limpeza dos locais de processamento.

A **Hortifruti Brasil** também questionou os entrevistados sobre qual seria o maior problema para contaminação microbiológica dentro das casas de beneficiamento. O objetivo desse questionamento é avaliar a opinião do leitor quanto o tema. Apesar de várias fontes poderem ser contaminantes e de todos terem grau de importância similar, a contaminação por manipuladores foi considerada o fator de maior preocupação entre os entrevistados. Na opinião de cerca de 23% deles, o maior risco de contaminação do produto está na manipulação por funcionários, por conta dos hábitos inadequados de higiene. A maior parte dos entrevistados disse utilizar ou forne-

cer aos seus funcionários algum tipo de vestimenta ou acessório para manter práticas de higiene adequadas. Entre estes, a maioria fornece também algum tipo de treinamento para atuar nessa atividade. Os treinamentos abrangem conhecimentos de higiene pessoal, classificação de produtos, segurança do trabalho e manipulação de máquinas.


Problemas envolvendo as caixas que acomodam os produtos, presença de ratos dentro dos galpões e a contaminação cruzada representam 20% das respostas do questionário. A contaminação cruzada diz respeito ao contato dos produtos que já passaram pelo beneficiamento – e por isso são considerados livres de patógenos – com os que acabaram de entrar no galpão de beneficiamento – possivelmente contaminados – ou com equipamentos utilizados no início do processo.

Para 17% dos entrevistados, máquinas e utensílios são facilitadores de contaminação dos hortifrutícolas. Alguns entrevistados mencionaram que as máquinas acumulam sujeira nos cantos, favorecendo a proliferação de fungos. Além disso, os utensílios não passariam por limpeza freqüente.

Quanto à água, somente 5% dos entrevistados afirmaram que essa seria a fonte mais importante de contaminação dos hortifrutícolas. A pouca preocupação dos entrevistados quanto à qualidade da água é um ponto que merece maiores esclarecimentos. A falta de cuidado com a água pode acarretar sérios riscos à saúde dos que consomem frutas e hortaliças. A água é *habitat* natural de muitos microrganismos e deve apresentar temperatura e concentração de sanitizantes ideais para se tornar adequada ao contato com o alimento. A troca da água deve ser feita freqüentemente e a qualidade sempre deve ser monitorada.

A era do alimento seguro trouxe a necessidade de cuidados maiores com os produtos fornecidos à população. É recomendável o produtor utilizar os processos corretos das Boas Práticas Agrícolas (BPA), Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do sistema APPCC, que estão nas normas de certificação como Produção Integrada de Frutas (PIF) e EurepGap, entre outras utilizadas no comércio mundial.

Adaptar a produção aos protocolos de alimento seguro é mais que uma vantagem econômica. O setor deve ter como **OBRIGAÇÃO** assegurar ao consumidor, tanto estrangeiro quanto brasileiro, um produto que não ofereça nenhum dano à sua saúde. ■



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

Isso é o Brasil que usa Nativo.

O fungicida da Bayer CropScience de excelente controle preventivo com:

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

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



ATENÇÃO: Este produto é destinado à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente o rgo, especialmente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita ou faça-o a quem não souber ler. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo, Veterinário ou técnico agrícola.



Bayer CropScience
Se é Bayer, é bom.

NATIVO



Protege muito, contra mais doenças.



Vargem Grande do Sul inicia safra de inverno

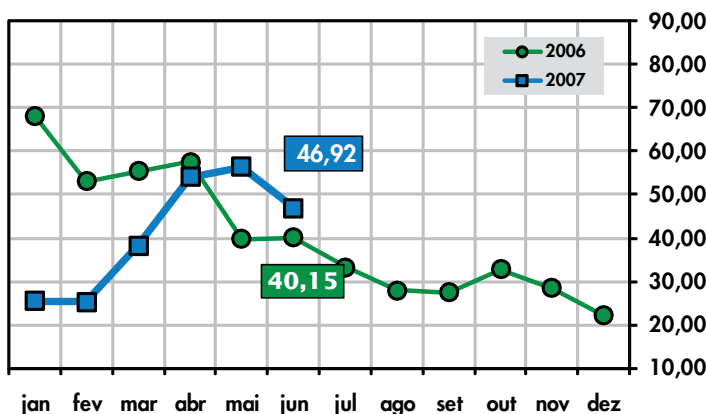
Vargem Grande do Sul entra no mercado

A safra de inverno de batata em Vargem Grande do Sul (SP) inicia em julho. Restam apenas 10% da área total para ser cultivada neste mês. Segundo produtores, a área de batata da região nesta safra deve ser cerca de 6% inferior à de 2006. A redução não deve interferir significativamente na oferta total, pois há expectativa de maior produtividade. O volume em julho, contudo, pode ser menor que o registrado no mesmo período de 2006. O clima quente e seco no fim de março e em abril – início de plantio na região – levou alguns produtores a atrasarem as atividades, reduzindo a oferta para o período atual.



Menor oferta em julho pode valorizar batata

A oferta nacional do tubérculo em julho deve ser inferior à registrada em junho. Além do fim da colheita das secas, a redução de área e baixa produtividade nas roças do Paraná e do Sudoeste Paulista (SP) devem contribuir para o menor volume. No entanto, haverá maior oferta de batata de Cristalina (GO) e Brasília (DF) em julho. A expectativa de produtores locais é que sejam colhidos cerca de 930 ha nas duas regiões neste mês. Em junho, a batata especial tipo ágata foi comercializada no atacado de São Paulo a R\$ 46,92/sc de 50 kg, em média, valor 20% inferior ao de maio, por conta do pico de oferta na safra das secas, principalmente na segunda quinzena de junho.



Fonte: Cepea



Excesso de oferta pressiona cotações

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



Paraná registra baixa rentabilidade

A safra das secas do Paraná, que termina em julho, pode fechar com baixa rentabilidade, por conta do alto custo de produção em 2007. De acordo com produtores, a baixa produtividade, decorrente do clima adverso no período de desenvolvimento dos tubérculos, foi a principal causa para a elevação do custo da batata neste ano. O valor mínimo para cobrir os custos de produção com a cultura na região é de R\$ 30,00/sc de 50 kg (para uma produtividade de cerca de 21t/ha), segundo bataticultores. No entanto, o tubérculo foi comercializado a R\$ 29,40/sc, em média, nesta safra. A baixa rentabilidade na temporada poderá reduzir os investimentos para a safra das águas na região, onde o plantio será iniciado em agosto.

Água Doce sai do mercado

A colheita de batata em Água Doce (SC) foi praticamente encerrada em junho. Além da excelente qualidade dos tubérculos, as lavouras locais registraram alta produtividade - acima de 40 toneladas por hectare. A concentração da oferta na região entre abril e maio, período em que a batata permaneceu valorizada, favoreceu a rentabilidade de produtores locais. O resultado positivo deve incentivar o aumento da área para a próxima safra, além de reduzir prejuízos de produtores que também cultivam batata em outros períodos, principalmente em São Mateus (PR) e Guarapuava (PR).

Clima dita produtividade no Sul de Minas e no Sudoeste Paulista

As roças do Sul de Minas Gerais registraram produtividade entre 27 e 30 toneladas por hectare em junho, próxima à obtida no mesmo período de 2006. O clima mais ameno no período de desenvolvimento das batatas foi o principal fator para esse cenário. Já no Sudoeste Paulista, o clima adverso entre março e abril reduziu a produtividade. As altas temperaturas e a baixa umidade do ar prejudicaram o desenvolvimento dos tubérculos na região. Com isso, as batatas colhidas até o fim de junho apresentaram tamanho reduzido, pressionando as cotações. A produtividade, de acordo com produtores, tem variado de 20 a 25 toneladas por hectare, volume 25% inferior, em média, ao obtido na safra das secas de 2006.



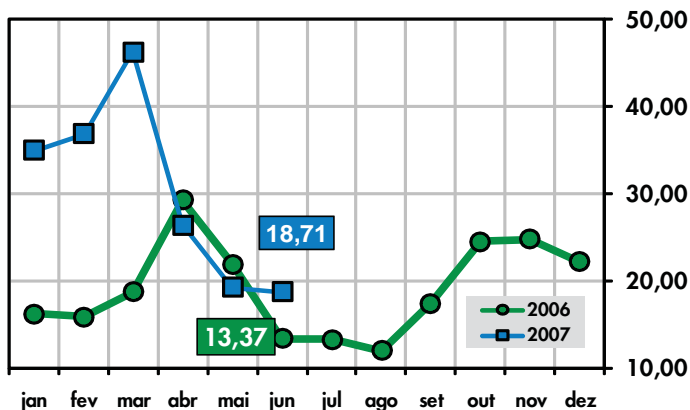
Tomate brasileiro é exportado

Tomate do Brasil chega aos países vizinhos

Algumas cargas de tomate de Mogi Guaçu (SP) e Sumaré (SP) foram enviadas à Argentina, Uruguai e Paraguai entre a segunda quinzena de maio e a última semana de junho, de acordo com produtores locais. Segundo a Secretaria do Comércio Exterior (Secex), foram exportadas para esses países 71 toneladas de tomate fresco ou refrigerado em maio. No mesmo período de 2006, não houve exportação. O envio do tomate brasileiro aos países vizinhos deve-se à redução da oferta entre os meses de maio e junho naqueles mercados, sobretudo na Argentina, devido as perdas causadas por geadas que comprometeram a produção. O comércio do tomate brasileiro no mercado externo valorizou o produto de Mogi Guaçu e Sumaré no mercado nacional em junho. Segundo produtores locais, o preço só não foi maior porque adversidades climáticas em junho (chuva aliada às baixas temperaturas) mancharam cerca de 30% dos tomates colhidos nas duas regiões. Em julho, as exportações do fruto devem continuar aquecidas, devido ao clima mais ameno na Argentina no período. Porém, a greve dos fiscais federais agropecuários na fronteira do Brasil com a Argentina, que iniciou em 18 de junho e foi encerrada no dia 28, pode prejudicar as exportações.

Colheita de Sumaré é estendida até agosto

A safra de Sumaré (SP), antes prevista para finalizar em julho, será estendida até agosto, pois as



Temperaturas elevadas aceleraram maturação

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



Fonte: Cepea

baixas temperaturas no início de junho retardaram o desenvolvimento do tomate. Entre julho e agosto, cerca de 650 mil pés serão colhidos na região.



Concentração de oferta pressiona cotação

O volume de tomate deve aumentar em julho, com a concentração da colheita na safra de inverno. Além de todas as praças desta safra ofertarem o fruto neste mês, algumas entrarão em pico de oferta. Outro fator que pode pressionar a cotação é a entrada de tomate rasteiro nos atacados. Assim, a expectativa é que a média de preço em julho seja semelhante à do mesmo período de 2006 (R\$ 13,00/cx). Na segunda quinzena de junho, as altas temperaturas nas regiões produtoras aceleraram a maturação do tomate, aumentando o volume e desvalorizando o fruto. A oferta de tomates verdes e manchados na primeira quinzena do mês foi outro fator para a queda dos preços. O tomate salada AA longa vida foi comercializado no atacado de São Paulo a R\$ 18,71/cx, em média, em junho, redução de 2,5% sobre maio.



Araguari e Mogi Guaçu entram em pico de oferta

As regiões de Araguari (MG) e Mogi Guaçu (SP) entram em pico de oferta em julho. Cerca de 2 milhões de pés devem ser colhidos neste mês em cada uma dessas praças. A expectativa é que, caso a previsão de clima seco e de temperatura mais amena se confirme, a quantidade de tomates manchados reduza em julho.



São José de Ubá intensifica colheita

A colheita nas lavouras de tomate de São José de Ubá (RJ) deve ser intensificada em julho. De acordo com produtores, cerca de 1,4 milhão de pés devem ser colhidos até o final deste mês. Os focos de murcha bacteriana constatados em algumas lavouras em junho não chegaram a derrubar a produtividade, e a expectativa de tomaticultores da região é que os frutos colhidos nesta safra sejam de ótima qualidade. Em junho, o tomate salada AA longa vida foi comercializado nas lavouras de São José de Ubá a R\$ 8,53/cx, em média. Em 2006, essa região entrou no mercado apenas em julho.



*É a satisfação
com os resultados
das colheitas*

*São plantas
mais verdes
e saudáveis*

Efeito fisiológico agora é

 **AgCelence™**

*É maior produtividade.
É mais rentabilidade.*



É o dinheiro
que entra
no seu bolso

AgCelence™ é a solução inovadora da BASF que maximiza seus lucros.

AgCelence™ é maior produtividade e muito mais qualidade na sua lavoura.

AgCelence™ é o efeito fisiológico dos fungicidas F500: Opera®, Comet® e Cabrio® Top.

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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo		Venda sob receita de Engenheiro Agrônomo
--	---	--

PRATIQUE O MANEJO INTEGRADO

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

Cultivando Inovação,
Criando Valor

 **BASF**
The Chemical Company

Saiba mais. Visite nosso site:
www.agro.basf.com.br

Mais cebola no mercado em julho

A oferta de cebola deve aumentar em julho com a intensificação da colheita em Brasília (DF), Vale do São Francisco, Irecê (BA) e Divinolândia (SP). A safra dessas praças iniciou em junho e deve seguir até setembro. Neste ano, diferente de 2006, pode ocorrer concentração de oferta, pois o calendário de colheita é semelhante nessas regiões. Em junho, o volume de cebola foi pequeno, devido à entressafra e à diminuição da área nacional. O bulbo foi comercializado nas roças dessas regiões a R\$ 0,67/kg em junho, em média, valor 35% superior ao registrado no mesmo período de 2006. Já em relação a maio, o preço do bulbo caiu cerca de 37%. Em São José do Rio Pardo (SP), a colheita deste ano atrasou e será iniciada apenas em agosto. De acordo com produtores locais, a safra foi adiada para não coincidir com o período de chuva.



Inicia colheita de cebola do segundo semestre



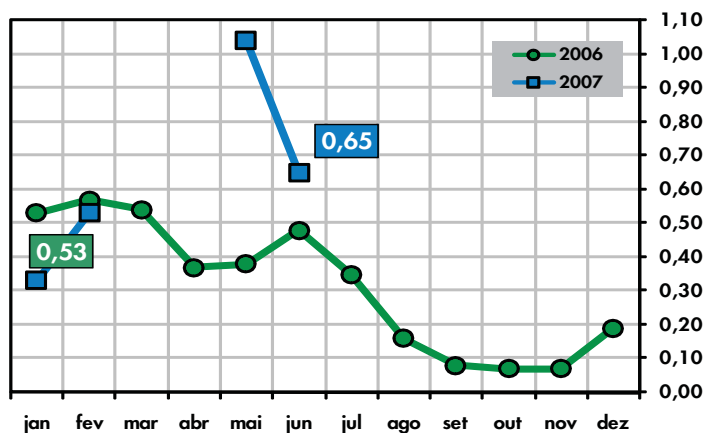
Importações diminuem

A expectativa de agentes brasileiros é que as importações de cebola fresca da Argentina diminuam em julho, devido à intensificação da colheita nacional. Além disso, importadores aumentaram as compras entre março e abril, elevando os estoques. Em junho, outro fator que reforçou a diminuição das importações foi a greve dos fiscais federais agropecuários na fronteira do Brasil com a Argentina, que iniciou em 18 de junho e foi encerrada no dia 28. No

início das importações em março, o número de carretas na fronteira chegou à média de 200 por semana e em junho, caiu para 120, segundo importadores. Mesmo com a diminuição do volume na fronteira, os preços não subiram. Em junho, o valor da cebola na fronteira de Porto Xavier (RS) caiu cerca de 7% em relação a maio e aproximadamente 25% sobre junho de 2006.

Clima influencia cultivo no Sudeste e Sul

A colheita em Piedade (SP) e Monte Alto (SP), prevista para iniciar em julho, deve atrasar. As baixas temperaturas registradas na região em junho adiaram a maturação do bulbo. De acordo com produtores, não há estimativa de quando essa atividade será iniciada. No Rio Grande do Sul (RS), a colheita, que estava prevista para começar no final de outubro, também deverá atrasar. Nessa região, as atividades foram prejudicadas por chuvas intensas no início de junho. Por conta das precipitações, algumas áreas perderam a semeadura realizada em abril e maio e tiveram que realizá-la novamente. Em Santa Catarina (SC) e Paraná (PR), que estão em início de plantio, a estiagem desde o final de maio vem prejudicando a cultura. Segundo produtores locais, a seca diminuiu a germinação das sementes. Por outro lado, a baixa temperatura durante o cultivo reduz e às vezes até inibe o aparecimento de pragas e doenças na lavoura.



Temperaturas acima da média histórica

Apesar da chegada do inverno, as temperaturas poderão ficar acima da média histórica entre julho e setembro deste ano nas regiões Sudeste e Nordeste, segundo o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe). Caso essa previsão se confirme, o desenvolvimento dos bulbos que ainda estão em germinação pode ser comprometido. Por outro lado, o clima mais seco deverá favorecer as regiões que colhem neste período. No primeiro semestre deste ano, muitas lavouras tiveram problemas com chuva. No Sul do País, a temperatura deve permanecer de normal a abaixo do normal.

Preço cai com intensificação da colheita

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



Fonte: Cepea

Temporada 2007/08 começa no Rio Grande do Norte e Ceará

Produtores de melão do Rio Grande do Norte e Ceará iniciam a colheita da safra 2007/08 em julho. Nos dois primeiros meses da safra, a oferta será de melões amarelos. As exportações brasileiras para a Europa devem ser iniciadas em meados de agosto com essa cultivar. O plantio de melões nobres começou em junho, mas essa atividade só será intensificada em julho e a colheita está prevista para setembro. Exportadores brasileiros planejaram a safra para enviar melões nobres para a Europa a partir de setembro, pois antes desse período há oferta dessa cultivar na Espanha, que também exporta para o bloco europeu. Do total plantado no Rio Grande do Norte e Ceará, 60% correspondem ao melão amarelo e o restante às variedades nobres.

Produtores atentos à minadora

A presença da mosca minadora nos meloeiros do Rio Grande do Norte e do Ceará tem aumentado a cada ano, ampliando os gastos do produtor. Segundo melonicultores, o defensivo para combater a mosca é aplicado duas vezes por semana na roça. No período de maior incidência – de outubro a dezembro –, o número de aplicações chega a dobrar. Na última safra, a produtividade das lavouras reduziu cerca de 30%, por conta da praga. A mosca também diminuiu o teor de açúcar do melão de algumas propriedades. Algumas fazendas conseguiram reduzir as perdas utilizando novas técnicas para combater a mosca ou investindo nos tra-

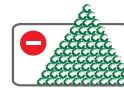


Rio Grande do Norte e Ceará começam safra 2007/08

tos fitossanitários. Produtores do Rio Grande do Norte e do Ceará estão na expectativa de resultados positivos em pesquisas realizadas nas universidades da região. Alguns pesquisadores estão testando o uso de controle biológico para diminuir a incidência da praga nas lavouras dessa região.

Encerrada negociação com a Europa

A negociação dos contratos de exportação do melão brasileiro para a Europa finalizou em junho. Segundo exportadores, os valores dos contratos foram reajustados entre 10 e 20% para garantir a rentabilidade com um câmbio a R\$ 2,00/US\$. Entretanto, em meados de junho, o dólar chegou a ser cotado a R\$ 1,90. Além da desvalorização do dólar frente ao Real desde o início de 2007, exportadores afirmam que as negociações com os compradores foram mais lentas este ano, pois alguns importadores não aceitaram o reajuste e propuseram novos valores. A previsão é que o volume embarcado na próxima safra não seja alterado em comparação com a safra anterior. Com isso, a expectativa é que o preço no mercado europeu fique estável em relação à temporada 2006/07.



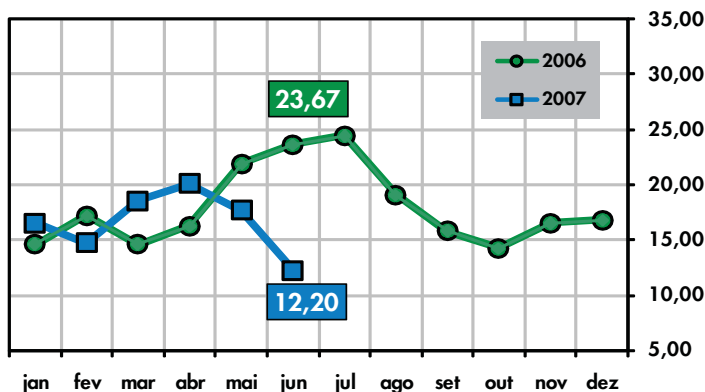
Volume deve diminuir no Vale do São Francisco

A oferta de melão no Vale do São Francisco deve diminuir em julho, com a aproximação do fim da safra na região. A menor oferta deve valorizar a fruta no período. Em junho, o volume elevado no Vale do São Francisco e a retração nas vendas – devido à queda da temperatura – pressionaram o valor da fruta. O melão amarelo tipo 6 – 7 foi vendido em média a R\$ 11,65/cx de 13 kg em junho, queda de 23% em relação a maio.



Frio prejudica desenvolvimento do melão

Além de prejudicar as vendas no atacado, as temperaturas mais baixas em junho atrapalharam o crescimento do melão cultivado nas lavouras do Vale do São Francisco. As frutas de menor calibre são menos valorizadas no mercado, diminuindo a rentabilidade dos produtores. Entretanto, com a menor oferta de melões graúdos, a expectativa de melonicultores que cultivam a fruta na entressafra é que o melão amarelo valorize em julho.



Fonte: Cepea



Queda nas vendas reduz preços

Preços médios recebidos por atacadistas de São Paulo pelo melão amarelo tipo 6-7 - R\$/cx de 13 kg

Bônus da Faesp favorece poucos citricultores

A bonificação obtida pela fórmula elaborada pela Federação de Agricultura do Estado de São Paulo (Faesp) e aceita pela Cutrale e a Coimbra fechou a safra 2006/07 a US\$ 1,29/cx. A proposta do reajuste corrigiria a defasagem dos valores dos contratos assinados até outubro de 2005, após a disparada dos preços do suco em 2006/07. O valor da bonificação seria somado ao dos contratos antigos dos produtores (em torno de US\$ 3,30/cx), resultando em uma média de US\$ 4,59/cx. Esse valor é acima da média dos contratos da temporada de 2006/07, que foi em torno de US\$ 4,20/cx (incluindo os valores não reajustados e os renegociados) segundo levantamentos do Cepea. No entanto, poucos citricultores efetivamente receberam esse valor, pois a maioria renegociou antes do fechamento do acordo. Mesmo após a Cutrale e a Coimbra terem assinado o acordo da Faesp, essas indústrias não estimularam o produtor a fechar o reajuste com base no bônus - que levava em conta a cotação do suco na bolsa de mercadorias de Nova York - e propuseram acordos de reajustes a preço fixo. Isso foi possível porque, em uma das cláusulas do acordo, consta que a indústria e o produtor podem acertar um reajuste diferente da fórmula de bonificação, desde que o piso de US\$ 4,00/cx seja respeitado. Assim, os valores das renegociações após o acordo não diferenciaram muito dos acertados antes. O maior benefício do acordo foi a consolidação de um valor mínimo de reajuste para o setor citrícola como um todo. Porém, o produtor não teve o repasse integral da alta do preço do suco no mercado internacional na temporada 2006/07,

como era a proposta inicial do acordo.

Abertura das indústrias contribui para escoamento da produção

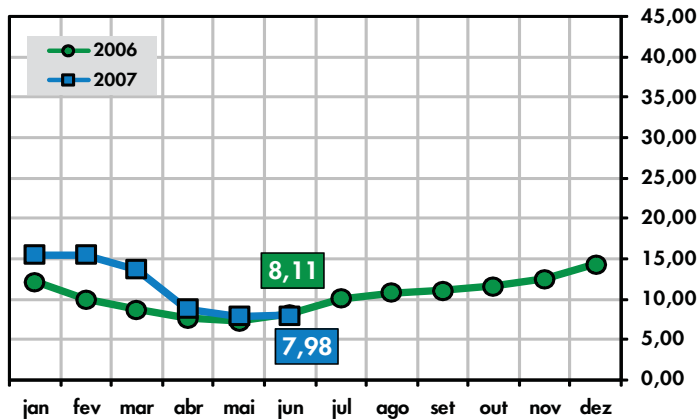
O início oficial da safra paulista de laranja 2007/08 em julho deve fazer com que a maioria das indústrias inicie a moagem da fruta. A retomada das atividades de fabricação de suco é importante para o citricultor escoar sua produção, visto que as vendas da fruta *in natura* estão fracas devido ao clima mais frio no estado de São Paulo. Em junho, algumas empresas de suco iniciaram a moagem da safra 2007/08, pagando entre R\$ 6,80/cx e R\$ 9,30/cx de 40,8 kg para as variedades de laranja pêra, lima, baía e hamlin no portão das fábricas (mercado *spot*). Para as tangerinas, os preços oscilaram entre R\$ 4,00 e R\$ 5,00/cx de 40,8 kg, no último mês. Além de receberem a fruta no portão, algumas empresas estão adquirindo a fruta contratada. Produtores acreditam que novas renegociações de contrato poderão ocorrer com o início da safra neste mês. A perspectiva deles é que os preços poderão ser mais atrativos na safra que se inicia. O motivo seria a demanda aquecida das processadoras nesta temporada, tendo em vista o abastecimento dos estoques nacionais e externos de suco, que estão relativamente baixos. Alguns produtores apostam que os preços no portão poderão voltar aos patamares de 2006/07, quando a fruta chegou a R\$ 16,00/cx.

Flórida colhe a menor safra em 17 anos

A colheita da safra 2006/07 da Flórida praticamente encerrou em junho com o menor volume dos últimos 17 anos: 131 milhões de caixas. Com a finalização da colheita, muitas processadoras também fecharam suas portas, com apenas uma empresa recebendo a fruta até o fim de junho. Quanto ao clima, as chuvas de junho beneficiaram o parque citrícola da Flórida. Com a expectativa de boa safra em 2007/08 no estado, especialistas acreditam em aumento na produção de laranja nessa temporada na Flórida, que deve começar em outubro. No entanto, o volume ainda está indefinido. Thomas Spreen, pesquisador de citros da Universidade da Flórida, acredita que o estado poderá produzir até 196 milhões de caixas na próxima temporada. Outros acreditam que o volume previsto pelo pesquisador não será possível na próxima década, por conta do alastramento de doenças, baixa disponibilidade de mudas cítricas e da crescente urbanização no estado.



Fórmula de bonificação da Faesp fecha a US\$ 1,29/cx



Preços estáveis em junho

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

Fonte: Cepea

DuPont™ Savey® acaricida



Não perca a hora!

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

Benefícios do uso de Savey® na rotação:

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



Os milagres da ciência

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



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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônômico.



0800 701-0109



www.ag.dupont.com.br



Formosa pode continuar valorizado

Preço do formosa continua em alta

A oferta de mamão formosa deve continuar baixa em julho, valorizando a fruta neste mês. Em junho, o volume já era pequeno, pois algumas roças estavam em período de “pescoço” (redução significativa da produção). Além disso, as baixas temperaturas nas regiões produtoras, principalmente durante a noite, atrasaram a maturação dos frutos, permitindo que esses permanecessem por mais tempo nos pés. Com a menor oferta, a variedade foi comercializada em junho a R\$ 0,65/kg, em média, nas roças do Espírito Santo e Bahia, valor cerca de 550% superior ao registrado em maio, quando o formosa foi vendido à média de R\$ 0,10/kg.



Menor oferta valoriza havaí

O preço do mamão havaí deve seguir elevado em julho, de acordo com produtores, por conta da menor oferta. A redução do volume neste mês deve-se ao período de “pescoço” e à diminuição da temperatura, com a chegada do inverno. Em junho, o havaí foi comercializado à média de R\$ 1,00/kg nas roças, valor cerca de 376% superior ao registrado no mesmo período de 2006 e 177% maior que o de maio. A valorização só não foi maior, segundo produtores, devido à elevada oferta de mamão de pequeno calibre. Grande parte do havaí que está sendo colhido nas lavouras capixabas teve sua formação há alguns meses, sob a atuação de altas temperaturas, o que reduziu o tamanho da fruta.

Cai volume de mamão brasileiro embarcado

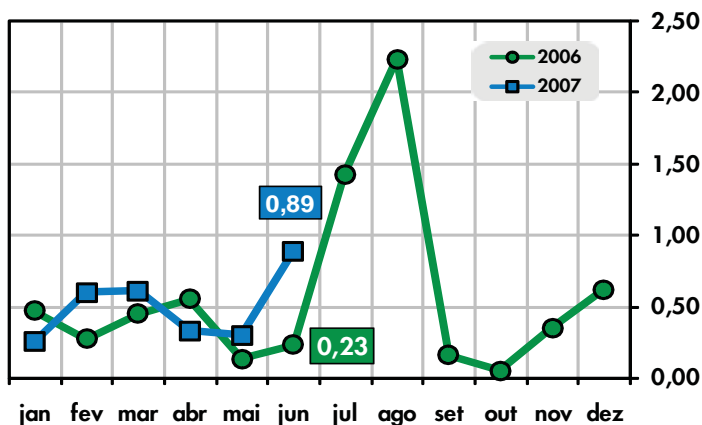
	2006 Volume em t	2007 Volume em t	Variação %
JANEIRO	2.878	2.772	-3,68
FEVEREIRO	3.141	2.461	-21,65
MARÇO	2.898	2.843	-1,90
ABRIL	2.764	3.094	11,94
MAIO	3.453	3.193	-7,53

Fonte: Secretaria de Comércio Exterior (Secex)



Menor oferta de mamão limita aumento das exportações

De acordo com dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex), o volume e a receita das exportações brasileiras de mamão aumentaram cerca de 3% em maio, em relação a abril. Esse incremento, contudo, é menor que o registrado de abril sobre março. O aumento nos embarques de maio foi limitado pela baixa oferta de mamão havaí e pelo pequeno volume de mamão de grande calibre no mercado interno, segundo exportadores. O elevado volume da fruta de diâmetro reduzido, principalmente nas roças capixabas, deve-se ao fato de esses frutos terem sido formados sob a ação de altas temperaturas há alguns meses. Em junho, as exportações brasileiras da fruta e a receita obtida com esses embarques devem continuar limitadas, por conta da oferta baixa.



Fonte: Cepea



Baixa oferta valoriza havaí

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

Comércio de iogurte preocupa produtores

A introdução de iogurtes probióticos no mercado nacional tem preocupado mamoneiros. Segundo esses produtores, as vendas de iogurtes, benéficos para o balanço da flora bacteriana intestinal, têm prejudicado as do mamão *in natura*. A preocupação é que a facilidade de consumo, embalagens, propagandas e sabores variados dos iogurtes despertem o desejo dos consumidores, retraindo a demanda por mamão. No entanto, ainda não há nenhum dado que comprove esse receio.

Oferta restrita e dólar em baixa dificultam exportações

O pequeno volume de manga colhido em Petrolina (PE), Juazeiro (BA) e Livramento de Nossa Senhora (BA) nos últimos dois meses e a valorização do Real frente ao dólar têm reduzido as exportações de manga brasileira para a Europa. Em julho, esse cenário não deve ser diferente. A colheita tende a aumentar um pouco na segunda quinzena deste mês nas roças de Petrolina e Juazeiro, mas a oferta total não deve ser suficiente para superar o volume exportado em julho de 2006. Em maio deste ano, os embarques brasileiros para a União Européia foram 28,6% inferiores aos de maio de 2006, de acordo com a Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Além disso, o relatório Focus do Banco Central (BC) não prevê valorização da moeda norte-americana, o que implica em baixa rentabilidade aos exportadores. A pesquisa do BC divulgada em 25 de junho estima que, a taxa de câmbio para fim de 2007 não ultrapasse R\$ 1,91/US\$. Segundo produtores, os preços da manga nos mercados interno e externo estiveram semelhantes em junho, compensando manter a fruta no Brasil, uma vez que as exigências deste mercado são menores

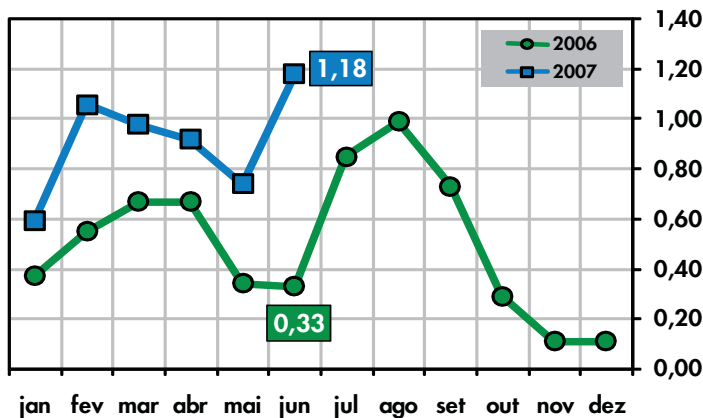


Exportações diminuem

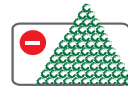


Oferta aumenta no Vale do São Francisco

O volume de manga em Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) deve aumentar um pouco em julho, sobretudo na segunda quinzena. O preço, no



entanto, deve manter-se praticamente estável. Alguns mangueirais da região estão com frutos em estágio inicial de desenvolvimento. Essas mangas serão colhidas a partir de outubro. Em outras lavouras, a colheita deve ocorrer entre novembro e dezembro. Em junho, a manga tommy foi comercializada nas roças do Vale do São Francisco a R\$ 1,18/kg, em média, valor 59,5% maior que a média de maio. A valorização foi resultado da menor oferta na região no último mês.



Livramento de Nossa Senhora com pouca oferta

Em julho, a oferta de manga em Livramento de Nossa Senhora (BA) deverá ser semelhante à de junho. A colheita neste mês, resultante das induções florais de janeiro e fevereiro deste ano, está chegando ao fim, o que tem mantido o preço alto. Os pomares de manga da região tiveram um início de florescimento lento em junho, mas até o final de julho a florada deve estar completa. De acordo com produtores, o desenvolvimento escalonado das flores deve resultar em colheitas em períodos espaçados entre agosto e novembro. O escalonamento da colheita pode garantir preço elevado a produtores de Livramento de Nossa Senhora. Segundo o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe), não há previsão de muita chuva para julho, mantendo a região sem grandes alertas de doenças. Mesmo assim, grande parte dos produtores está fazendo aplicações de defensivos, prevenindo seus mangueirais de possíveis ataques de pragas e fungos como o *Colletotrichum gloeosporioides*, causador da antracnose.

Monte Alto com florações até o final de julho

O ciclo de florescimento dos mangueirais de Monte Alto (SP) e Taquaritinga (SP) deve encerrar até o fim de julho. As variedades tommy e palmer deverão ser colhidas a partir de outubro, com oferta predominante da tommy até dezembro. Já para a palmer, variedade tardia, a colheita deve ser intensificada somente no início de 2008. Em julho, quando o processo de fecundação das flores terminar, poderá ser feita uma previsão apurada da safra paulista.



Tommy atkins valoriza em junho

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

Fonte: Cepea

Nanica pode valorizar com menor oferta

A oferta de nanica deve reduzir em julho no Vale do Ribeira (SP). A previsão inicial era de oferta elevada até o final do inverno, mas esse cenário não deve se confirmar, pois o frio intenso em maio amarelou parte das folhas e reduziu a área foliar, prejudicando a fotossíntese. Além disso, o período seco, normal do inverno, aliado à redução da temperatura, inibe o desenvolvimento dos cachos. Esse clima faz com que o ciclo entre o florescimento e a colheita, que normalmente é de três meses, se prolongue, evitando acúmulo de fruta em julho. A oferta da região deverá voltar a aumentar no segundo semestre, com o início das chuvas e aumento da temperatura. Para o norte de Santa Catarina, o cenário é muito semelhante. Em junho, a nanica foi comercializada a R\$ 2,84/cx de 22 kg, em média, no norte de Santa Catarina e a R\$ 4,96/cx no Vale do Ribeira, valores respectivamente 3% menor e 4% maior que a média de maio.



Menos nanica em julho

Demanda deve diminuir com férias escolares

Com o início das férias escolares em julho, a demanda por banana deve ser menor em relação aos meses anteriores. A fruta é normalmente oferecida em merendas escolares por ser de fácil consumo. Isso deverá fazer com que o volume da fruta comprado pelas centrais atacadas seja menor, evitando maiores elevações do preço da nanica. Em junho, a variedade foi comercializada no atacado de São Paulo à média

de R\$ 10,47/cx de 22 kg, valor 3% menor que o de maio.

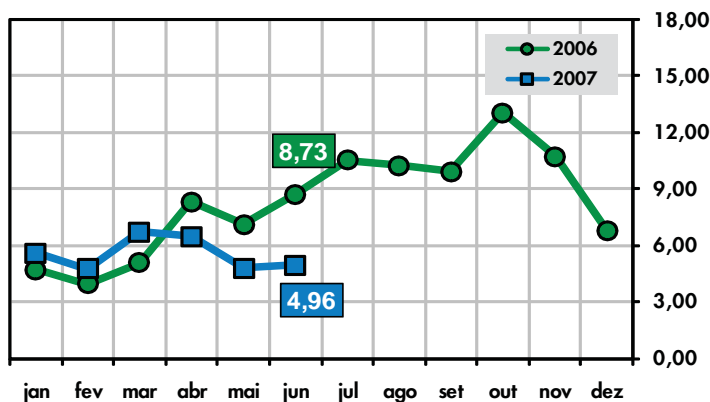
Chilling na banana deverá favorecer regiões irrigadas

A qualidade da banana colhida no Vale do Ribeira (SP) e no norte de Santa Catarina deverá ser inferior em julho. As temperaturas mínimas típicas deste período do ano nessas regiões, normalmente abaixo de 12°C, fazem com que a casca da banana escureça quando madura. Quanto mais jovem o fruto, mais sensível é ao frio. Segundo agentes de mercado, a temperatura nessas regiões no final de maio chegou a ficar abaixo dos 5°C nas fazendas por mais de três dias, o suficiente para escurecer as frutas em todos os estágios de desenvolvimento. Com isso, atacadistas paulistas e cariocas devem demandar parte da fruta do norte de Minas Gerais e de Bom Jesus da Lapa (BA), que por possuírem sistema de irrigação e normalmente registrarem temperaturas abaixo dos 12°C conseguem manter frutos mais amarelos que os do Vale do Ribeira e do norte de Santa Catarina nesta época do ano.



Primeiro semestre favorável aos produtores de prata

O primeiro semestre de 2007 foi de bons negócios para produtores de prata. O preço médio registrado no norte de Minas Gerais no primeiro semestre foi de R\$ 13,01/cx de 20 kg, valor cerca de 77% superior ao mínimo estimado por bananicultores para cobrir os gastos com a cultura nessa praça. Nas demais regiões, o cenário foi semelhante ao do norte mineiro. A expectativa é que, o valor da prata seja pressionado no segundo semestre do ano por conta da concentração da colheita nas regiões do Vale do Ribeira (SP), norte de Minas Gerais e Bom Jesus da Lapa (BA). Além disso, a produtividade deve ser elevada, de acordo com produtores, devido aos bons tratos culturais aplicados na lavoura desde o fim de 2006.



Preço praticamente estável em junho

Preços médios recebidos por produtores de nanica no Vale do Ribeira (SP) - R\$/cx de 22 kg



Fonte: Cepeca

Tocantins é declarado estado livre de sigatoka negra

O estado do Tocantins foi declarado área livre de sigatoka negra no final de junho. Atualmente, seis estados e cinco regiões possuem essa certificação. Com isso, o trânsito de bananas desses para qualquer parte do País é permitido; além disso, essas regiões podem impor barreiras à fruta de outras que não são certificadas.

Todo
seu



Manoel

bb.com.br/agronegocios-e

O Renato quer
um banco com linhas
de financiamento especiais
para a fruticultura.

Esse Banco é todo seu.

O BB Fruticultura é um programa de financiamento feito exclusivamente para a fruticultura brasileira e que beneficia desde os pequenos agricultores até a agricultura empresarial, cooperativas, processadoras de frutas, supermercados e empresas exportadoras. É o apoio do BB a um dos segmentos que mais se destacam na economia do País.



BANCO DO PRODUTOR RURAL



Pirapora entra no mercado

Pirapora inicia colheita

A colheita de uva fina de Pirapora (MG) começa em julho, no entanto, a oferta ainda será pequena neste mês. De acordo com produtores, de 15 a 20% da área em produção será colhida em julho. A oferta será mais elevada entre agosto e setembro, quando deve ocorrer o pico de safra na região. A variedade niagara, produzida em menor volume e com período de oferta mais curto, será disponibilizada, principalmente, entre julho e agosto.

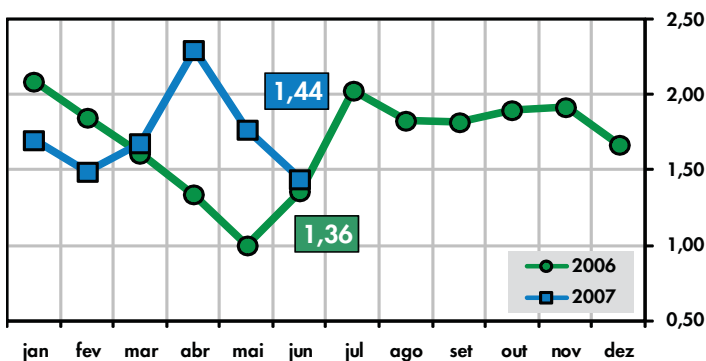


Oferta aumenta em Jales

Jales (SP) intensifica a colheita de uva a partir de julho, pressionando o valor da fruta. De acordo com produtores, o preço neste mês deve ficar abaixo do registrado no mesmo período de 2006, quando a itália foi comercializada a R\$ 1,60/kg na roça. Essa expectativa deve-se ao fato de o Paraná, que estendeu seu período de colheita na última safra, ter uva para ofertar no mesmo período em que Jales começa as atividades. Em junho, a colheita foi iniciada em Jales com as variedades *centenial* e niagara. A fruta colhida na região apresenta bagas graúdas e alto teor de *brix*. Além disso, a maturação tem sido favorecida pelo clima quente e seco.

Porto Feliz começa safra de uvas finas

Na primeira quinzena de julho, a região de Porto Feliz (SP) inicia a colheita de uvas finas. Segundo produtores, caso adversidades climáticas não afetem os parreirais, a produtividade deve ser semelhante à do ano passado, quando a safra foi considerada normal. A oferta da variedade niagara na região encerrou em junho e novas podas para a colheita de fim de ano devem ocorrer a partir de agosto.



Pico de safra no Paraná retrai preço da uva

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



Fonte: Cepea



Paraná sai de cena

Em Marialva (PR), a safra deve ser encerrada no final de julho, quando os cerca de 10% restantes da produção devem ser colhidos. Devido às chuvas durante podas no início do ano, a produtividade ficou entre 15 e 20 t/ha segundo produtores. Em junho, a itália foi comercializada na roça da região a R\$ 1,41/kg. Nas cidades do norte do estado (Uraí, Assaí e Bandeirantes), a safra está um pouco antecipada e deve encerrar no início de julho. Rosário do Ivaí (PR), que produz a variedade rústica, finalizou a safra em junho. De acordo com produtores, a produtividade ficou em 18t/ha, em média, volume elevado, considerando o período.



Vale do São Francisco oferta pouca uva

O Vale do São Francisco está em período de entressafra das uvas de mesa. A atenção principal de produtores em julho é para a realização das podas, programadas para a colheita da próxima janela de mercado, de setembro a novembro. A maior parte da área de uvas sem semente em produção foi destinada as colheitas do segundo semestre. Neste período que antecede as exportações, apenas um pequeno volume está sendo ofertado para o mercado interno, sendo distribuído como um produto diferenciado aos centros consumidores do Sudeste e Goiás. Devido à grande área de parreiras que ficou em repouso durante o primeiro semestre, produtores esperam um incremento na produtividade, pois as plantas apresentam grande vigorosidade, podendo superar 22 t/ha. Quanto às exportações, a previsão de exportadores é que 95% da produção de uvas sem semente do Nordeste seja destinada ao mercado externo.



Exportações de uva diminuem

O volume de uva exportado de janeiro a maio de 2007 foi 60% inferior em relação ao mesmo período de 2006, de acordo com a Secretaria de Comércio Exterior (Secex). A queda nos embarques deve-se à baixa oferta, por conta das poucas podas realizadas no primeiro semestre em Petrolina (PE) e Juazeiro (BA). Além da pequena quantidade produzida, os preços ficaram mais atrativos no mercado interno. A itália foi comercializada R\$ 1,76/kg, em média, e a benitaka, a R\$ 1,83/kg.



TODOS OS ENVOLVIDOS NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS SÃO CO-RESPONSÁVEIS POR SUA SEGURANÇA

ENTREVISTA: Cesar Campregher Cavenague

Engenheiro de alimentos, Cesar Campregher Cavenague atua como auditor dos Programas de Certificação EurepGAP, Tesco Nature's Choice, HACCP e Orgânicos pela certificadora suíça Instituto de Mercado Ecológico (IMO).

Hortifruti Brasil: *Qual a importância do alimento seguro para o comércio mundial?*

Cesar Campregher Cavenague: No comércio globalizado, em que temos acesso a alimentos provenientes de diversas partes do mundo e a complexidade da cadeia produtiva aumentou de forma considerável, a questão da segurança do alimento é um dos principais quesitos a ser considerado por compradores, importadores, *traders* e redes varejistas. Do produtor ao consumidor final, são diversas as etapas na cadeia produtiva de alimentos, o que aumenta o risco de contaminações químicas, físicas e microbiológicas, tanto na produção agrícola como no armazenamento, processamento e distribuição.

Hf Brasil: *A preocupação com a segurança dos alimentos é uma tendência nova?*

Cavenague: Estatísticas internacionais mostram que todos os anos são registrados cerca de 1,5 bilhão de casos de intoxicação alimentar no mundo. A preocupação com a segurança dos alimentos não é um aspecto novo no setor alimentício. A legislação europeia, por exemplo, possui diretivas para higiene dos alimentos desde 1964. Essas diretivas (14 no total) são constantemente atualizadas e revisadas, o que culminou com a nova legislação europeia para segurança dos alimentos, em vigor desde 1º de janeiro de 2006 (Lei Geral dos Alimentos).

Hf Brasil: *Qual é o objetivo dessa legislação?*

Cavenague: Essa legislação coloca todos os envolvidos na cadeia produtiva de alimentos, desde produtores rurais até redes de distribuição, como co-responsáveis por sua segurança. Os operadores

são responsáveis pela conformidade com a regulamentação e também por identificar os perigos ao longo da cadeia alimentar e aplicar métodos para controlar e evitar riscos à saúde pública. Um dos princípios mais importantes da nova legislação europeia é a rastreabilidade, a partir da qual é possível identificar a origem dos gêneros alimentícios, a alimentação animal e os animais dos quais são produzidos alimentos, bem como qualquer outro aditivo ou coadjuvante, em todas as etapas da cadeia produtiva. A legislação europeia também sugere a implementação do sistema HACCP (sigla em inglês para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC) nos estabelecimentos que lidam com alimentos para o cumprimento adequado dos novos critérios de segurança do alimento.

“Do produtor ao consumidor final, são diversas as etapas na cadeia produtiva de alimentos, o que aumenta o risco de contaminações químicas, físicas e microbiológicas.”

Hf Brasil: *Quais regras são seguidas no Brasil?*

Cavenague: A legislação nacional para o setor alimentício é definida por intermédio de portarias e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), dentre as quais institui o sistema APPCC como ferramenta a ser implantada para a garantia da segurança do alimento e do cumprimento da legislação.

Hortifruti Brasil: *O APPCC é uma ferramenta adequada para reduzir a contaminação dos alimentos?*

Cavenague: O APPCC é uma ferramenta amplamente utilizada no setor alimentício e tem como finalidade identificar todos os perigos envolvidos no processo de obtenção/manuseio/processamento de alimentos e estabelecer limites críticos para eliminar ou reduzir esses perigos até níveis aceitáveis. O APPCC, enquanto ferramenta e sistema de gestão, estabelece uma metodologia de identificação e controle contínuos de riscos físicos, químicos e microbiológicos. Dependendo do tipo de alimento e processamento, há maior incidência de um ou outro perigo potencial. Pode-se afirmar, por exemplo, que para o processamento de frutas *in natura*, envolvendo apenas seleção, tratamento pós-colheita e embalagem, o risco de contaminação por agroquímicos é, sem dúvida, um ponto crítico.

“Apesar de algumas referências serem feitas para minimizar os riscos microbiológicos, estas são superficiais. As Boas Práticas Agrícolas são suficientes para o controle de riscos químicos (agroquímicos), mas apenas introdutórias para o controle eficaz dos riscos microbiológicos.”

Hf Brasil: *A certificação é necessária para a redução dos riscos da contaminação de alimentos?*

Cavenague: A certificação garante, através de um certificado de credibilidade internacional, que o sistema de gestão de um determinado processo é apropriado para garantir o bom funcionamento da ferramenta APPCC e que esta mesma ferramenta é adequada ao processo em questão. A nossa certificadora, Instituto de Mercado Ecológico (IMO), avalia sistemas APPCC no setor alimentício. A verificação externa é sempre um auxílio para a gestão da

qualidade e para a melhoria contínua de qualquer organização. Um olhar profissional detecta, muitas vezes, aquilo que passa despercebido na rotina da organização.

Hf Brasil: *Os certificados mais utilizados hoje na fruticultura (EurepGAP, PIF) parecem estar mais focados nos riscos químicos, principalmente naqueles decorrentes do uso de agroquímicos, que nos demais meios de contaminação (biológico e físico). Está correta esta percepção?*

Cavenague: Os protocolos de Boas Práticas Agrícolas para a fruticultura são, basicamente, fundamentados em três pilares: segurança do alimento, bem-estar social e meio ambiente. Como esses protocolos são requeridos por quem comercializa fruta *in natura*, os principais pontos de controle na garantia do alimento seguro são aqueles referentes ao uso de agroquímicos, no campo e na pós-colheita. Os riscos microbiológicos existem, mas são maiores para aquelas culturas em que o fruto fica em contato com o solo, é consumido com casca ou nos casos em que há uso frequente de esterco como fertilizante.

Hf Brasil: *Os atuais certificados (PIF, EurepGAP etc) são seguros para minimizar o risco de contaminação microbiológica?*

Cavenague: Esses protocolos possuem fundamentos do próprio APPCC, uma vez que a segurança do alimento é o principal dos três pilares mencionados, sobretudo no EurepGAP. No entanto, é evidente o foco nos aspectos relacionados ao uso de agrotóxicos, ou seja, controle dos riscos químicos. Apesar de algumas referências serem feitas para minimizar os riscos microbiológicos, estas são superficiais e padronizadas e não levam em conta as características específicas de cada cultura do ponto de vista microbiológico. Sabemos que a flora microbiana de patógenos é diversificada (*Salmonela*, *Coliformes*, *E. Coli* etc), sendo que as características do produto, o ambiente e os detalhes do manejo e manuseio é que definem o potencial de ocorrência desses microrganismos. Logo, as Boas Práticas Agrícolas são suficientes para o controle de riscos químicos (agroquímicos), mas apenas introdutórias para o controle eficaz dos riscos microbiológicos. A implementação do sistema APPCC contribui para reduzir essa deficiência. ■

Nova
Formulação!

Dow AgroSciences



Fungicida



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

Protege
Batata



Protege
Tomate



Protege
Uva



Dithane* NT

continuará protegendo sua plantação,
mesmo depois da chuva!

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



Dow AgroSciences
www.dowagrosiences.com.br

DuPontTM Curzate[®] BR

fungicida



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

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

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



Os milagres da ciência

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



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

Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônômico.



0800 701-0109

www.ag.dupont.com.br